

Aquilæ Catarratto

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta



Tipologia: bianco - Terre Siciliane IGP

Vitigno: Catarratto 100%

Numero bottiglie prodotte nell'annata: 40.000

Zona di produzione: Comuni di Canicattì, Naro, Racalmuto, Grotte, Favara, Palma di Montechiari, Cattolica Eraclea, Calastra e San Biagio Platani (Agrigento)

Tipo di terreno: terreni limo-sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

Altitudine: da 200 m. a 600 m.

Età media delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente controspalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato

Piante per ettaro: 4000 - 5000

Resa per ettaro: 10 t.

Vendemmia: settembre

Fermentazione: in vasca di acciaio a temperatura controllata a 16° C. per 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: tre mesi in vasca

Affinamento in bottiglia: due mesi prima della commercializzazione

Temperatura di servizio: 12° C

Calice consigliato: a tulipano, da bianchi giovani.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdi;

Olfatto: si apre con percezioni marcate e fini di mela, pesca e pera matura, per declinare poi su note nitide e suadenti di acacia, ginestra e fiori di zagara, impreziosite da nuance minerali, mandorla e fiori di camomilla;

Palato: scattante e sapido, riesce a coniugare la sua straordinaria freschezza con una carezzevole morbida bevibilità, dimostrandosi ricco di polpa, dinamico e avvolgente, di bella suggestione e persistenza;

Caratteristiche: la fascinosa mineralità di fondo, unita a una trama fruttata e floreale molto spiccata, rende questo vino vitale ed appagante, molto piacevole da bere e di grande versatilità;

Abbinamenti gastronomici: sarà buon compagno di un piatto di fusilli con capesante, di gustose lasagne ai frutti di mare, di pappardelle agli scampi; ottimo anche con l'astice al vapore, la coda di rospo in umido, il trancio di cernia alle erbe fini. Riuscita la combinazione con le polpette di gamberi e verdure e con i totani panati.