

# PERLUCI

## CATARRATTO LUCIDO e PERRICONE

Esistono vini che nascono per seguire una strada e altri che nascono per tracciarne una nuova. Perluci è la nostra sfida al convenzionale: un blend unico al mondo che unisce la luce vibrante del Catarratto Lucido alla forza ancestrale del Perricone, qui spogliato della sua veste rossa per rivelare un'anima bianca, complessa e strutturata. In etichetta abbiamo scelto l'Artemisia Arborescens, la sentinella silenziosa dei nostri filari nel Trapanese. Con le sue foglie argentee che brillano sotto il sole di Salemi, l'Artemisia rappresenta la resilienza di una terra arsa dal vento e dal sale. È lei a custodire l'equilibrio di questo vino: la nota selvatica che incontra l'eleganza, il profumo della macchia mediterranea che si fonde con la freschezza agrumata. Da questa pura alchimia siciliana nasce una piccola selezione esclusiva. Un'edizione rara, preziosa come i momenti di vera scoperta. Perluci non è solo un vino: è l'essenza di Salemi filtrata dalla luce e custodita dal respiro selvatico dell'Artemisia.

### DENOMINAZIONE

IGP TERRE SICILIANE

### ANALISI SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: Al naso esprime eleganti profumi di frutta tropicale matura combinati a delicate sfumature agrumate e lievi note di erbe aromatiche siciliane.

GUSTO: Al palato è armonioso, sapido e dinamico, con una chiusura persistente e raffinata.

### COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale con crudi di mare, crostacei, fritti di pesce e cous cous. Si presta bene anche come vino da conversazione.

CALICE: Calice da bianchi strutturati (tipo Borgogna bianco).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

### SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Un gioco di parole che fonde l'anima del Perricone con la lucentezza del Catarratto Lucido, celebrando la luce (Per-Luci) della Sicilia.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 6.000

FORMATI: 75 cl.

CONFEZIONAMENTO: Cartone da 6 bottiglie.

### DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Catarratto Lucido e Perricone (vinificato in bianco).

UBICAZIONE VIGNETO: Zona collinare di Salemi

ALTITUDINE: 350m s.l.m. - 450m s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord / Nord-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha.

EPOCA VENDEMMIALE: Settembre

METODO DI RACCOLTA: Manuale

### DATI ENOLOGICI

ALCOL: 12,5% Vol.

PROCESSO DI VINIFICAZIONE: Abbassamento della temperatura delle uve subito dopo la raccolta. Pressatura soffice degli acini con pressa pneumatica. Illimpidimento statico del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche d'acciaio inox.

LONGEVITÀ DEL VINO: 5-6 anni.

COLLEZIONE  
LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE



# PERLUCI

## CATARRATTO LUCIDO and PERRICONE

Some wines are born to follow a path; others are born to blaze a new one. Perluci is our challenge to convention: a unique blend that marries the vibrant luminosity of Lucido (Catarratto) with the ancestral strength of Perricone. Here, the Perricone is stripped of its red cloak to reveal a white heart—complex, structured, and profound. The label features *Artemisia Arborescens*, the silent guardian of our vineyards in the Trapani area. With its silver leaves shimmering under the Salemi sun, *Artemisia* represents the resilience of a land forged by wind and salt. It guards the balance of this wine: where wild notes meet elegance, and the scent of the Mediterranean scrub merges with citrus freshness. A rare, exclusive selection born from pure Sicilian alchemy. As precious as a moment of true discovery, Perluci is not just a wine: it is the essence of Salemi filtered by light and protected by the wild breath of *Artemisia*.

### APPELLATION

IGP TERRE SICILIANE

### TASTING NOTES

**COLOR:** Straw yellow with golden highlights.

**AROMA:** The nose reveals elegant aromas of ripe tropical fruit combined with delicate citrus nuances and light notes of Sicilian aromatic herbs.

**PALATE:** On the palate, it is harmonious, savory, and dynamic, with a persistent and refined finish.

### HOW TO TASTE

**FOOD PAIRING:** Ideal with raw seafood, shellfish, fried fish, and couscous. It also stands out as an excellent "meditation wine" for conversation.

**SUITABLE GLASS:** Glass for structured white wines (Burgundy white style).

**SERVING TEMPERATURE:** 10-12 °C (50-54°F).

### MARKET INFO

**WINE NAME:** A play on words merging the soul of Perricone with the brilliance of Catarratto Lucido, celebrating the light ("Luci") of Sicily.

**DISTRIBUTION:** Ho.re.ca.

**BOTTLES:** 6.000

**FORMATS:** 75 cl.

**PACKAGE:** 6-case

### VITICULTURE

**TERROIR:** Hilly

**VINES:** Catarratto Lucido and Perricone (vinified as a white wine).

**TOPOGRAPHY:** Hilly terrain of Salemi

**ALTITUDE:** 350m a.s.l. - 450m a.s.l.

**SOIL:** Calcareous - clayey.

**EXPOSURE:** North / North-West

**TRAINING SYSTEM:** Espalier

**VINES PER HECTARE (EA):** 3,500 p/ha

**YIELD PER HECTARE:** 80 q/ha

**HARVEST PERIOD:** September.

**HARVESTING METHOD:** Manual

### WINEMAKING INFO

**ALCOHOL:** 12.5% Vol.

**WINEMAKING PROCESS:** Immediate cooling of the grapes after harvest. Soft pneumatic pressing of the berries. Static cold settling of the must followed by temperature-controlled fermentation.

**MATURATION:** 6 months in stainless steel tanks.

**SHELF LIFE:** 5-6 years.

COLLECTIONS  
PRESIDENT'S SELECTIONS

