

CATALÚ

CATARRATTO

Di color giallo paglierino tendente al dorato come i fiori di senape disegnati in etichetta, il Catalù Catarratto di Caruso & Minini esprime al naso un prorompente mix di sentori di frutta e fiori che contribuisce ad esaltarne freschezza ed eleganza.

Le brezze marine che soffiano dal mare fino alle vigne lo rendono pieno, minerale, leggermente sapido. Dopo una raccolta manuale durante la prima decade di settembre, le uve vengono criomacerate in vinificatori di acciaio inox per una piena estrazione delle sostanze polifenoliche; il prodotto ottenuto affina in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Un bianco identitario, abbinabile a tutto pasto, capace di racchiudere in sé l'essenza di una storia vitivinicola all'insegna dell'amore per la vigna e per il territorio di Salemi.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino tendente al dorato.

PROFUMO: Al naso un'esplosione di frutta tra cui mela verde, pera, ananas e mango, ai quali si aggiunge una spiccata nota floreale tipica dei fiori bianchi.

GUSTO: Al palato un vino pieno, acido e leggermente sapido, frutto della brezza marina in collina, con un finale lungo e minerale.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Paste con sughi leggeri, pesci e crostacei, pollo, formaggi a pasta fresca. Ideale come aperitivo.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Catalù, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 34.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto Lucido

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore; pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In acciaio, prima dell'imbottigliamento.

COLLEZIONE
I FLOREALI



CATALÚ

CATARRATTO

Straw yellow color almost golden like the mustard flowers reported on the label, the Catalù Catarratto by Caruso & Minini discloses an explosive mix of fruit and flower flavours enhancing freshness and elegance.

The sea breezes blowing from the sea to the vineyards make Catalù full, mineral and slightly savory. After a Hand harvesting taking place over the first part of September, grapes are cryomacerated in stainless steel fermenters to ease the polyphenolic extraction; the product ages in steel tanks before bottling. An identifying white suitablfor being tasted at any meal. A white wine enclosing the essence of the Sicilian winemaking history characterized by love for the vineyard, just here in the Salemi area.

APPELLATION

DOC SICILIA

TASTING NOTES

COLOR: Straw yellow color almost golden

AROMA: An explosion of fruit including green apple, pear, pineapple and mango with floral note of typical white flowers.

PALATE: A full, acidic and slightly savory wine, the result of the sea breeze on the hills, with a long and mineral finish.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Pasta with light sauces, fish and shellfish, chicken, fresh cheese. Ideal as an aperitif.

SUITABLE GLASS: Medium sized glass with small opening

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the collaboration with the Zanzara Lab, according to social inclusion

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 34.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case, 12-case only for specific markets.

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Catarratto Lucido

TOPOGRAPHY: Salemi area

ALTITUDE: 350m 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: First part of September

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 13% Vol.

WINEMAKING PROCESS: Cryomaceration in steel fermenters at controlled temperature of 4°C for 12-24 hours. Soft pressing of the grapes, static clarification of the must. Fermentation in steel tanks at controlled temperature.

MATURATION: the wine ages in steel tanks before bottling.

