

# 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: 13% 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.

