



CANICATTI AQUILAE CATARRATTO IGP

Aquilae Catarratto este un vin alb sicilian produs de CVA Canicattì, obținut integral din soiul autohton Catarratto. Acest vin evidențiază tradiția viticolă a Siciliei, oferind arome fructate bine definite și o notă subtilă de migdală. Proaspăt și mineral, Aquilae Catarratto este apreciat pentru versatilitatea și plăcerea sa la degustare.

TERROIR

VIILE : Situate în zona Agrigento din sud-vestul Siciliei, podgoriile se află la altitudini cuprinse între 200 și 600 de metri deasupra nivelului mării. Solurile sunt de tip luto-nisipoase, cu o consistență medie și o reacție alcalină datorată prezenței calcarului activ. Vârsta medie a vițelor este de 15 ani, iar sistemul de conducere predominant este VSP (Vertical Shoot Positioning) cu cordon speronat. Densitatea plantelor este de 4.000 - 5.000 pe hectar, cu o producție medie de 10 tone pe hectar.

PERIOADA DE RECOLTARE : Strugurii sunt culeși manual în luna septembrie, asigurându-se astfel selecția celor mai buni ciorchini pentru vinificare.

VINIFICATIE: Fermentația are loc în tancuri de oțel inoxidabil la o temperatură controlată de 16°C timp de 15 zile. Fermentația malolactică nu este realizată, păstrându-se astfel prospețimea și aciditatea naturală a vinului. Maturarea se desfășoară timp de 3 luni în tancuri, urmată de o învechire în sticlă de 2 luni înainte de comercializare.

ASOCIERI CULINARE

Se potrivește excelent cu paste fusilli cu scoici, lasagna cu fructe de mare sau pappardelle cu scampi. De asemenea, este ideal alături de homar la abur, pește călugăr înăbușit sau grouper cu ierburi aromatice. Merge foarte bine și cu chiftele de creveți și legume sau pește pane.



SOIURI DE STRUGURI
100% Catarratto

TIP DE VIN FORMAT
Alb 0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
12 °C

ZAHAR REZIDUAL
-

GRADUL ALCOOLIC
12% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai intens, cu reflexii verzui.

AROMA : Note rafinate de măr, piersică și pară coaptă, urmate de accente florale seducătoare de salcâm, mătură și flori de portocal, completate de nuanțe minerale, migdală și mușețel.

GUST : Plăcut și vibrant, uneste prospețimea cristalină cu un buchet delicat; complex și plin de viață, cu o persistință remarcabilă în final.

Vinuri de VIS
by DionysosCVS
Vini Italiani Stupendi