



VURRIA CATARRATTO LUCIDO

Seine Trauben werden von Hand in den Weinbergen des Weinguts in Sambuca di Sicilia geerntet und der Wein wird ausschließlich im Stahltank ausgebaut. Eindrückliche Aromen nach Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und Kräutern unterstreichen seine mineralische Würze. Am Gaumen zeigt er sich von mittelkräftigem Körper und mit ausgezeichneter Frische.

EIGENSCHAFTEN

Ursprungsbezeichnung IGP Terre Siciliane
Rebsorte Catarratto Lucido 100%
Alkoholgehalt 12,0% vol
Produktion 10.000 Flaschen
Weinberg San Giacomo, Sambuca di Sicilia (AG)
Höhenlage 2.000 Fuß / 620 Meter ü. M.
Boden kalkhaltiger Mergel
Weinbereitung Sanftes Pressen über 12 Stunden, spontane Gärung im Edelstahl.
Reifung 6 Monate auf der Feinhefe in Edelstahl
Produktionsphilosophie Bio-Zertifizierung, veganer-freundlicher Ausbau

BESCHREIBUNG

Catarratto Lucido ist eine der typischen Rebsorten der Terre Sicane und wird seit fünf Generationen von der Familie Di Giovanna kultiviert. Heute entstehen aus den Trauben der Catarratto Lucido einige der interessantesten Weißweine Westsiziliens, insbesondere wenn sie in höheren Lagen angebaut werden.

Der Vurría Catarratto wird aus Trauben erzeugt, die aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen in den Bergen von Sambuca di Sicilia stammen.

Der Vorlaufmost und Most aus sanftem Pressen gärt in Stahltanks. Vor der Abfüllung reift der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl. Er hat eine hellgelbe Farbe mit glänzenden Reflexen. In der Nase öffnet er sich mit Aromen, die an Zitrone und Kräuter erinnern, sowie mit mineralischen Nuancen. Der Geschmack ist frisch mit eindrucksvollen Noten nach Zitrusfrüchten, Äpfeln und weißen Pfirsichen, mit einem herzhaft-würzigen Finale.

Farbe Leuchtendes helles Gelb
Duft Zitrone, frische Kräuter und mineralische Noten
Geschmack Zitrusfrüchte, Steinobst und ein mineralisch-würziger, sauberer Abgang