

## VURRIA CATARRATTO LUCIDO

Vurria Catarratto Lucido è un vino bianco espressivo, prodotto artigianalmente dai vigneti di proprietà di Sambuca di Sicilia. Vinificazione solo in acciaio. Aromi espressivi di agrumi, pesca bianca ed erbe aromatiche completano la sua gustosa mineralità. Al palato è di medio corpo con un'ottima freschezza.

### CARATTERISTICHE

**Denominazione** IGP Terre Siciliane

**Vitigno** Catarratto Lucido 100%

**Gradazione** 12,0%

**Produzione** 10.000 bottiglie

**Vigneto** San Giacomo, Sambuca di Sicilia (AG)

**Altitudine** 2.000 piedi / 620 metri

**Terreno** marnoso calcareo

**Vinificazione** Pigiatura soffice per 12 ore, fermentazione spontanea in acciaio inox.

**Affinamento** 6 mesi sulle fecce fini in acciaio

**Filosofia di produzione** Certificata Biologica, Vegan Friendly



### DESCRIZIONE

Il Catarratto Lucido è uno dei vitigni tipici delle Terre Siciliane, coltivati dalla famiglia Di Giovanna da cinque generazioni. Il vigneto di proprietà a Sambuca di Sicilia è coltivato ad alta quota su terreno calcareo che dà risultati eleganti.

A settembre le uve raccolte a mano vengono pressate sofficemente. Il mosto fiore fermenta in serbatoi di acciaio. Prima dell'imbottigliamento il vino matura per 6 mesi sulle fecce fini in acciaio. Vurria Catarratto Lucido è giallo paglierino con riflessi brillanti. Al naso si apre con aromi di limone, erbe e sfumature minerali. Il sapore è fresco con espresse note di agrumi, pesca bianca e un finale fresco.

**Colore** Giallo paglierino brillante

**Profumo** Fruttato e minerale, con agrumi

**Sapore** Note di agrumi, drupacee e un finale minerale