



COSTANTINO

WINES



CATARRATTO

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO:

Catarratto 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Partinico, Monreale

TIPO DI TERRENO:

Calcareo, argilloso

VENDEMMIA:

Manuale, seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE:

Criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio

ALCOHOL:

12,50 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato, dominato da note floreali. Al gusto è persistente, morbido, pieno ed avvolgente

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo, con gamberi e calamari fritti

GRAPE VARIETY:

Catarratto 100%

PRODUCTION AREA:

Partinico, Monreale

SOIL:

Calcareous clayey

HARVEST:

Manual, second decade of September

VINIFICATION:

Maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank

ALCOHOL:

12,50 %

TASTING NOTES:

Straw yellow with greenish reflections. Delicate, dominated by floral notes. The taste is persistent, smooth, full and rich

FOOD PAIRING:

Ideal as aperitif, marinated anchovies and fried white prawns

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

Vendemmia 2016

Medaglia d'encomio, International Wine Challenge 2017

Medaglia di bronzo, Decanter 2017

88 punti, Annuario Luca Maroni 2017

Vendemmia 2015

90 punti, Annuario Luca Maroni 2016 - 86 punti, Guida Oro i Vini di Veronelli 2017

Vendemmia 2013

Medaglia d'argento, Concours Mondial de Bruxelles 2014

Vendemmia 2009

Medaglia di bronzo, EnoExpo 2010