

Catarratto

Il vitigno della provincia di Trapani
The traditional grape of Trapani's county

Contrada Abbadessa; c/da Bausa; c/da Amafi – Marsala

Il **Catarratto** è il vitigno più coltivato nella provincia di Trapani ed è da sempre sinonimo di uva da taglio. Noi siamo stati tra i **primi a vinificarlo in purezza**, avendoci creduto fin dalla nostra prima annata (2004).

Nei nostri vigneti convivono i **biotipi lucido e grosso comune** come a costituire delle “comunità” di diverse tipologie di Catarratto all'interno del medesimo impianto.

La raccolta avviene nell'**ultima settimana di agosto**. Il mosto, dopo essere rimasto **a contatto con le bucce per 24 ore in acciaio**, **fermenta in cemento**. Completata la fermentazione, la **maturazione prosegue sempre in cemento fino all'imbottigliamento** nel mese di **aprile**.

Il vino al naso sprigiona profumi di spezie dolci combinate a sensazioni floreali ed agrumate e note affumicate. Al palato si presenta con grande mineralità, sapidità e tensione offrendo un sorso fresco e dissetante.

Si consiglia in abbinamento a sauté di frutti di mare, cous cous e piatti vegetali. Da provare con i tortellini in brodo, richiamo ai profumi speziati che il vino libera.

*The wine that comes from the most cultivated grape in Trapani's county has always been used to mix it with wines coming from other grapes. We are **among the first wineries to produce a wine obtained purely from Catarratto**, since our beginnings in 2004.*

*It grows in **the shape of a small tree** and in the more common **guyot shape**, the biotypes are **lucido** and **grosso comune**.*

*The grapes are picked during the **last week of August**. **Concrete** tanks are used to **ferment the must after 24 hours of maceration**; the wine will remain in the same vessel **until bottling in April**.*

Catarratto showcases sweet spices, flowers and citrus aromas matched by smoky notes; on the palate it presents itself with great minerality, flavor and tension offering a very enjoyable sip.

It would be perfect beside seafood sauté and cous cous, but also with some broth with tortellini that reminds its aromatic features.

