

# Notturmo

## Catarratto Carricante

IGT Terre Siciliane

### Indicazione Geografica Tipica

**Denominazione: IGT Terre Siciliane**

**Zona di produzione: Sicilia**

**Tenore alcolico: 12,5%**

### Esame Organoleptico

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** Floreale e fruttato, ricorda particolarmente gli agrumi e la pesca.

**Sapore:** Intenso e avvolgente, elegante.

**Temperatura di servizio:** 8°-10° C

**Abbinamento consigliato:** Carni bianche e piatti di pesce.

*Il nostro Notturmo è ottenuto dalla vinificazione di due grandi vitigni di bacca bianca: il Catarratto e il Carricante. I suoi sentori fruttati appagano il palato, esprimendo piacevolezza, complessità e morbidezza. Nel calice si può ammirare il giallo paglierino mentre al naso regala un bouquet floreale intenso e persistente.*

*I vigneti di queste due varietà godono di un'ottima esposizione in collina. Le basse rese in vigneto e la diversa consistenza dei terreni e dei microclimi consentono di ottenere un vino complesso ed equilibrato.*

*La raccolta manuale delle uve avviene di notte per sfruttare le ore più fresche, in modo di non alterare le caratteristiche e per mantenere i grappoli integri ed evitare qualsiasi tipo di macerazione pellicolare. La pressatura è soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata. Dopo la fermentazione alcolica, il Catarratto riposa e decanta a bassa temperatura, mentre il Carricante viene sottoposto a fermentazione malolattica e affina alcuni mesi sui lieviti. In primavera il nostro enologo effettua l'assemblaggio delle due uve, la cui percentuale può variare di anno in anno.*

