

CHIMAERA CATARRATTO BIO

UVE

Catarratto allevate in regime biologico

VENDEMMIA

Raccolta a mano nella seconda metà di agosto

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Si parte dal solo mosto fiore, lasciato a fermentare spontaneamente in vasche di acciaio senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Poi un riposo sulle fecce fini che va dai sei agli otto mesi, un imbottigliamento con leggera filtrazione e altrettanto leggera solfatazione e da ultimo una maturazione in bottiglia di circa 3 mesi.

ALCOL

12% Vol

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Complesso al naso con aromi di albicocche, scorza d'arancia, frutta candita e nocciola tostata. La bocca è tipica e fresca, gustosa ed equilibrata pur sempre dominata dall'acidità, e con una chiusura di pompelmo rosa leggermente amarognola.

ABBINAMENTI

Sapidità e freschezza unite alla complessità di sapori lo rendono piacevole come aperitivo e ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di pesce come la pasta col pesto alla trapanese o il tradizionale cous cous di pesce.

GRAPES

Catarratto organically grown

HARVEST

Hand picked in the second half of august

PRODUCTION METHOD

It starts only from the must flower, left to ferment spontaneously in steel tanks without the addition of selected yeasts. Then a rest on the fine lees ranging from six to eight months, a bottling with light filtration and just as light sulfation. and finally an aging in the bottle of about 3 months.

ALCOHOL

12% Vol

TASTING NOTES

Straw yellow with greenish reflections.

Complex nose with aromas of apricots, orange peel, candied fruit and toasted hazelnut. The mouthfeel is typical and fresh, tasty and balanced although always dominated by acidity, and with a slightly bitter pink grapefruit finish.

COUPLING

Sapidity and freshness combined with the complexity of flavors make this wine pleasant as an aperitif and excellent in combination with fish preparations such as pasta with Trapani pesto or the traditional cous cous with fish.

