



COSTANTINO

WINES



CATARRATTO

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNO:

Catarratto 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Partinico, Monreale

TIPO DI TERRENO:

Calcereo, 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:

- 2019 Luca Maroni 90 punti
- 2018 International Wine Challenge medaglia d'argento, Concours Mondial de Bruxelles medaglia d'argento, Luca Maroni 90 punti, Jancis Robinson 15.5 punti
- 2017 International Wine Challenge medaglia d'encomio, Decanter medaglia di bronzo, Luca Maroni 88 punti, Veronelli 86 punti
- 2016 Luca Maroni 90 punti
- 2014 Concours Mondial de Bruxelles medaglia d'argento
- 2010 EnoExpo medaglia di bronzo