

Tenuta Catello

Vitigno aromatico a bacca bianca, diffuso in tutta la Sicilia occidentale, è talvolta difficile da coltivare perché molto vigoroso. Usato anche come base per la preparazione di vini liquorosi e passiti, esprime qui tutte le sue potenzialità aromatiche in un vino secco, dal colore giallo paglierino, note floreali e agrumate al naso, sapido e minerale al palato.

Abbinamento consigliato: Linguine con le triglie.

Vitigno: Grillo

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Sistema di vinificazione: criomacerazione con le bucce per 4-5 ore

Pressatura soffice

Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata per 3 mesi

Affinamento in bottiglia per 3 mesi

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi

Profumi: intensi e ricchi, con note di agrumi, ananas e albicocca

Sapore: fresco ed equilibrato, con sentori di frutta esotica, e acidità viva

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

