



**Tipologia:** Bianco

**Vitigno:** Viognier 100%

**Grado alcolico:** 12,5 %vol.

**Zona:** Contrada Rampinzeri, S.Ninfa (TP), Sicilia

**Terreno:** Prevalentemente gessoso

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Potatura:** Guyot

**Vendemmia:** Seconda metà di Agosto.

Raccolta manuale in cassette durante le ore più fresche della giornata.

**Vinificazione:** In purezza. Diraspa-pigiatura delicata, pressatura soffice, fermentazione del mosto fiore a 14-16°C in serbatoi in acciaio inox coibentati.

Sei mesi di affinamento sui lieviti e Bâtonnage periodici.

**Analisi sensoriale:** Profilo elegante e verticale, grazie all'equilibrio tra acidità e sapidità. Aromi floreali e fruttati, di cui sono riconoscibili i sentori di pesca bianca, albicocca, e sfumature esotiche di mango e ananas. Colore giallo paglierino leggero con riflessi dorati.

Persistente e longevo.

**Abbinamenti:** Per le sue caratteristiche e intensità si sposa perfettamente con primi e secondi a base di pesce, piatti speziati e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.

---

# SCHEDA TECNICA CATARRATTO IGT TERRE SICILIANE

---



**Tipologia:** Bianco

**Vitigno:** Catarratto 100%

**Grado alcolico:** 12,0 % vol.

**Zona:** Contrada Rampinzeri, S.Ninfa (TP), Sicilia

**Terreno:** Prevalentemente gessoso

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Potatura:** Guyot

**Vendemmia:** Seconda metà di settembre, raccolta manuale in cassette durante le ore più fresche della giornata.

**Vinificazione:** In purezza. Diraspa-pigiatura delicata, pressatura soffice, fermentazione del mosto fiore a 14-16°C in serbatoi in acciaio inox coibentati.

Sei mesi di affinamento sui lieviti e Bâtonnage periodici.

**Analisi sensoriale:** Spiccata acidità che influenza positivamente la freschezza aromatica e gustativa. Al naso conferisce espressioni delicate di agrumi di Sicilia, pesca e fiori bianchi, al palato una piacevole sapidità con richiami minerali ed erbacei che concorre alla sua eccezionale serbevolezza.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Abbinamenti:** Si sposa molto bene con la cucina di mare del territorio. Ma è un compagno perfetto anche per carni bianche, e verdure grigliate.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.



**Tipologia:** Bianco

**Vitigno:** Grillo 100%

**Grado alcolico:** 12,5 % vol.

**Zona:** Contrada Rampinzeri, S.Ninfa (TP), Sicilia

**Terreno:** Prevalentemente gessoso

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Potatura:** Guyot

**Vendemmia:** Prima decade di Settembre, raccolta manuale in cassette durante le ore più fresche della giornata.

**Vinificazione:** In purezza. Diraspa-pigiatura delicata, pressatura soffice, fermentazione del mosto fiore a 14-16°C in serbatoi in acciaio inox coibentati.

Sei mesi di affinamento sui lieviti e Bâtonnage periodici.

**Analisi sensoriale:** Al naso si apre con aromi intensi di fiori di zagara e gelsomino.

Tra le note fruttate sono predominanti: melone, pesca gialla e sfumature agrumate di pompelmo. Sapido, fresco e di ottima persistenza. Colore giallo paglierino intenso.

**Abbinamenti:** Perfetto sia con antipasti di mare che di terra a base di salumi delicati e/o crostacei fritti. Ottimo con primi e secondi piatti di pesce, e contorni di verdure grigliate.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.



**Tipologia:** Rosso

**Vitigno:** Syrah 100%

**Grado alcolico:** 14,0 %vol.

**Zona:** Contrada Rampinzeri, S.Ninfa (TP), Sicilia

**Terreno:** Prevalentemente gessoso

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Potatura:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Seconda metà di settembre.  
Raccolta manuale in cassette.

**Vinificazione:** In purezza. Diraspatura e macerazione in vasca per 8-10 giorni con follature giornaliere atte a reimmergere le vinacce nel mosto in fermentazione.

Successivamente svinatura, pressatura delle vinacce ottenute e affinamento in barrique di rovere francese.

**Analisi sensoriale:** Al naso fruttato, con sentori tipici di ribes nero, mora e prugna, su un fondo speziato di pepe nero e tabacco.

Al palato è corposo, secco e persistente.

Acidità e tannicità misurate.

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

**Abbinamenti:** Carni rosse alla griglia, agnello e selvaggina, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio 18-20°C.**



**Tipologia:** Bianco Frizzante

**Vitigno:** Müller-Thurgau 100%

**Grado alcolico:** 12,5 %vol.

**Zona:** Contrada Rampinzeri, S.Ninfa (TP), Sicilia

**Terreno:** Prevalentemente gessoso

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Potatura:** Guyot

**Vendemmia:** Prima decade di agosto, raccolta manuale in cassette durante le ore più fresche della giornata.

**Vinificazione:** In purezza. Diraspa-pigiatura delicata, pressatura soffice, fermentazione del mosto fiore a 14-16°C.

Dopo 6 mesi di affinamento in acciaio inox e bâtonnage periodici, il vino base rifermenta in bottiglia in locale buio e a T° controllata.

Due mesi di affinamento in bottiglia, ed infine sboccatura per eliminare i lieviti.

**Analisi sensoriale:** Bollicine fini ed equilibrate esaltano la sua vivacità aromatica. Al naso si apre con note di ginestra e frutti a polpa bianca quali mela verde e pesca tabacchiera. Al palato è piacevolmente sapido e fresco grazie alla sua spiccata acidità.

**Abbinamenti:** Piatti a base di pesce e frutti di mare. Ottimo anche a tutto pasto.

**Temperatura di servizio 6-8°C.**



**Tipologia:** Bianco Frizzante Non Filtrato

**Vitigno:** Müller-Thurgau 100%

**Grado alcolico:** 12,5 %vol.

**Zona:** Contrada Rampinzeri, S.Ninfa (TP), Sicilia

**Terreno:** Prevalentemente gessoso

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Potatura:** Guyot

**Vendemmia:** Prima decade di agosto, raccolta manuale in cassette durante le ore più fresche della giornata.

**Vinificazione:** In purezza. Diraspa-pigiatura delicata, pressatura soffice, fermentazione del mosto fiore a 14-16°C.

Dopo 6 mesi di affinamento in acciaio inox e bâtonnage periodici il vino base rifermenta in bottiglia in locale buio e a T° controllata.

Lieviti accumulati sul fondo.

**Analisi sensoriale:** Bollicine fini ed equilibrate. Al naso si apre con sentori di lievito e crosta di pane seguiti da note floreali e fruttate più mature.

Al palato è pieno e sapido, e mantiene una vivace freschezza gustativa.

Da degustare tal quale o "torbido" con i lieviti in sospensione dopo una delicata agitazione.

**Abbinamenti:** Piatti a base di pesce e frutti di mare. Ottimo anche a tutto pasto.

**Temperatura di servizio 6-8°C.**