



La nostra ispirazione per il design è l'asino. Gli asini fanno parte della tradizione vitivinicola siciliana. Compagni di lavoro dell'uomo, erano uno spettacolo comune nei vigneti, in rappresentanza l'anima del lavoro nei campi – fonte di vita e ricchezza.

Nostru

CATARRATTO LUCIDO TERRE SICILIANE

Indicazione geografica protetta

In Sicilia esistono **tre diversi cloni riconosciuti di Catarratto**: Comune, Lucido ed Extra Lucido. Ogni clone ha caratteristiche molto diverse. Il più coltivato in Sicilia è il Catarratto Comune poiché è il più produttivo, mentre il Catarratto Lucido è molto più **raro**; ha grappoli e acini più piccoli ed si produce in minore quantità. Oggi "riscoperto" nell'isola per la sua **qualità superiore**, deve il suo nome alla particolare lucentezza della buccia degli acini.

UVE

Le nostre uve Catarratto sono coltivate su pendii a circa 400 metri sul livello del mare.

Le uve vengono **raccolte a mano** a metà settembre in piccole ceste.

La raccolta avviene nelle prime ore fresche della mattina per mantenere le uve quanto più fresche possibile.

VINIFICAZIONE

Le uve sono attentamente diraspate per poi subire una soffice spremitura.

Il mosto è lasciato decantare prima dell'inizio della fermentazione.

Quando la fermentazione è finita il vino viene travasato e mantenuto sulle fecce fini per circa 5 mesi con frequenti *battonages*.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi e un caratteristico **bouquet speziato** accompagnato da **note di frutta bianca**.

Al palato spicca per l'**acidità** e la vena **minerale**.