

BENEDÈ | Catarratto

“Catarratto” ist eine der ältesten autochthonen Rebsorten Siziliens. Im westlichen Teil Siziliens weit verbreitet, ist sie eine der bedeutendsten weißen Traubensorten der Insel.

Überzeugend und verführerisch mit Duftnoten nach frischen Früchten; sehr süffiger und traditioneller Wein; ein exzellentes Produkt der Catarratto-Traube, die seit Urzeiten auf dieser Insel angebaut wird

GESCHMACK

Farbe | leuchtendes Strohgelb

Nase | angenehme und aromatische Nuancen von Mandeln, weißen Pfirsichen, Orangenblüten und Zitrusfrüchten bilden ein raffiniertes und einladendes Bouquet

Gaumen | Frische, Körper und Eleganz sind die Haupteigenschaften dieses komplexen Weins, der besonders lebhaft und nachhaltig im Abgang ist

WEINART | weiß - DOC Sicilia - BIO

REBSORTE | 100% Catarratto Comune und Extra Lucido

ALKOHOLGEHALT | 13% Vol.

DER WEIN UND SEINE SPEISEN | ideal zu Vorspeisen aus Meeresfrüchten, sowie zu gegrillten Riesengarnelen und Scampi
SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C

WEINGLAS | mittelgroßes, tulpenförmiges Weißweinglas zur Hervorhebung des Bouquet

DATENBLATT

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig und sandig

Höhenlage | 350-400 m ü.M.

Pflanzjahr | 1990, 2000, 2010

Weinbaugebiet | Contrada Mandranova und Contrada Macellarotto, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)

Reberziehungssystem | Guyot-Erziehung (Drahrahmenerziehung)

Rebstöcke pro Hektar | 3.500

Ertrag pro Hektar | 8 Tonnen

Traubenlese | zweite Septemberhälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben

Pressung | sanfte Pressung der entrappten und gekühlten Trauben

Gärung | ca. 15 Tage inahltanks bei niedriger Temperatur (14-15 °C)

Ausbau | 6 Monate inahltanks auf feiner Gärhefe bei konstanter Temperatur (10-12 °C)

Flaschenausbau | 2 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)



DEU