



72 Filara

CATARRATTO

VITIGNO:

Catarratto Bianco Lucido

DENOMINAZIONE:

IGP Terre Siciliane

SUOLO:

Misto con parti argillose

VIGNETI:

Da singola parcella allevata a contro spalliera

VENDEMMIA:

A mano, seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE:

La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta a 15°C dura circa 14 giorni. Il vino matura a temperatura controllata con un leggero passaggio in botte di circa 2 mesi. Affina per sei mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino carico, dal profumo intensamente fruttato con note di pesca gialla, albicocca e leggeri sentori di erbe aromatiche, agrumi vanigliati. Al palato è complesso ed elegante, dalla lunga persistenza con un retrogusto di mandorle amare.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13 vol.

ABBINAMENTI:

Ottimo per aperitivi, accompagna bene piatti di pesce grigliato, spaghetti al nero di seppia o ai ricci di mare e verdure crostacei.

COME SERVIRLO:

Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza, ottimo a 10°C



Cantine Paslini



72 FILARA CATARRATTO

GRAPE VARIETY:

Catarratto Bianco Lucido

CLASSIFICATION:

IGP Terre Siciliane (Protected Geographic Identification)

SOIL:

Mixed, with a certain percentage of limestone

VINEYARD:

Vertical shoot positioning trellised vines

HARVEST:

By hand, in late September

VINIFICATION:

Grapes are gently pressed and slow fermentation lasts for about 14 days at 15°C (59°F). The wine is aged at controlled temperature in steel tanks and then in big oak casks for two months. Six months of ageing in bottle.

TASTING NOTES:

The colour is straw yellow with a wonderful harmony of ripe yellow peach, apricot and aromatic herbs, with a pleasant citrus scents. On the palate is complex and elegant, with an extremely long finish and an aftertaste of bitter almond.

ALCOHOL CONTENT:

13 vol.

FOOD MATCHING:

Great as sipping wine, but it also pairs well with grilled fish, squid ink rice, urchin spaghetti and shellfish.

SERVE:

In medium size tulip wineglasses at the temperature of 10°C (50°F)



Cantine Paslini