

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO



Catarratto Lucido

Donna Angelica



VIGNETO CARCITELLA



TIPOLOGIA

Vino: Bianco

Classificazione: Sicilia Doc

Vitigno:
Catarratto Lucido 100%

VIGNETI

Zona di produzione:
Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

Suolo:
suolo argilloso, con buona dotazione calcarea ed equilibrato contenuto di sostanze organiche ed azoto

Altitudine: 200-250 metri sul livello del mare

Viticoltura:
spalliera coltivata a guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima:
insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia:
da fine agosto all'ultima decade di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione:
pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (18°/20°C) in contenitori di acciaio

Affinamento:
8-10 mesi di affinamento sulle fecce fini "sur lies" tramite batonnage e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi

Gradazione alcolica: 13%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore giallo paglierino

Olfattiva:
al naso offre un bouquet fruttato ampio con sentori floreali, di albicocca e di frutta a polpa bianca

Gustativa:
fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità

Abbinamento:
con antipasti e primi a base di pesce, crostacei e formaggi a pasta morbida

Temperatura di servizio: 12-14° C



Il Lucido, noto anche come Catarratto, il cui nome significa "abbondanza", è tra i migliori vini pregiati Siciliani.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE



Catarratto Lucido

Donna Angelica



CARCITELLA VINEYARD



TYPE

Wine: White

Classification: Sicilia Doc

Varietal:
Catarratto Lucido 100%

VINEYARDS

Production area:
Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)

Soil type:
clay soil with a good amount of limestone and balanced content of organic elements and nitrogen

Altitude: 200-250 m. above sea level

Viticulture:
guyot trained vines with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)

Climate:
insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

Harvest period:
from the end of August to the last ten days of September, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification:
extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the must and fermentation at controlled temperatures (18°-20°C) in steel tanks

Ageing:
lees aged 8-10 months through batonnage, then in bottles for at least 3-4 months

Alcohol content: 13%

TASTING NOTES

Visual: straw yellow

Olfactory:
on the nose it offers an extensively fruity bouquet with floral hints of apricot and white pulp fruit

Taste: fresh with harmonic salinity and minerality

Pairing:
with starters and fish-based first courses, shellfish and soft cheese

Serving temperature: 12-14° C



Lucido, also known as Catarratto, whose name means 'abundance', is among Sicily's finest wines.

