



Tichè | Catarratto

Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

TIPOLOGIA: Bianco fermo I.G.P. Terre Siciliane.

UVAGGIO: 100% CATARRATTO. Vitigno autoctono siciliano è uno dei più coltivati dell'intera Penisola, i cui vini hanno fatto la storia dell'enologia siciliana. Uno degli aspetti più curiosi è l'origine del nome: "Catarratto" sembra essere una parola del dialetto siciliano antico utilizzata con il significato di "abbondanza" o "ricchezza", perché due tratti distintivi del Catarratto sono le alte rese del vitigno e la grande ricchezza aromatica dei suoi vini.

COLORE: Giallo paglierino con eleganti riflessi verdognoli.

PROFUMO: Note agrumate e floreali di buccia di limone, arancia amara e fiori di zagara si uniscono in perfetta sintonia a sentori tropicali di pompelmo e frutto della passione con un tocco di erbe fini, spezie dolci e ricordi di prati in fiore.

SAPORE: Gusto fresco, dinamico ed estremamente coinvolgente. È un vino prorompente, dalla struttura imponente e dalla grande persistenza. Al palato colpisce per la vivace acidità perfettamente equilibrata da note fruttate e da una nitida vena minerale. Il finale è leggermente ammandorlato, intenso e avvolgente.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale, 350 m s.l.m.

METODO DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot.

VENDEMMIA: Metà settembre.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Macerazione a freddo a temperature controllate tra i 6-8°C. per 36 ore per poi passare alla pressatura soffice. Segue la fermentazione a circa 14°C. per 20 giorni in contenitori di acciaio inox, il vino viene lasciato sur-lies per 30 giorni per poi essere imbottigliato.

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C.

ABBINAMENTI: Perfetto con piatti a base di carni bianche, torte salate, antipasti di mare, affettati delicati, verdure e piatti a base di crostacei e pesce in generale.

BEVIBILITÀ: 3/4 anni.

FORMATO: 0,750 ml.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



Romano s.r.l.

Winery: C.da Ramotta - Partinico (PA) - Italia
Tel. +39 091.8486305 - +39 392.2548205
www.romanowinery.it - info@romanowinery.it