

Antico vitigno autoctono, tipico della zona occidentale della Sicilia, il Catarratto biologico offre una piacevole freschezza accompagnata da ampie sensazioni fruttate e sentori agrumati, tipici di questo vitigno. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata a 14°C, e l'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per un periodo non inferiore a 6 mesi. Un ulteriore mese di riposo in bottiglia viene effettuato prima della commercializzazione.

*An ancient native grape variety from the western part of Sicily, organic Catarratto provides a pleasant freshness along with rich fruity sensations and citrus fruit aromas, which are typical of this grape variety. Fermentation takes place at a controlled temperature of 14°C, then the wine is refined in stainless steel tanks for a period of no less than 6 months. Before being sold on the market, the wine is left to rest in the bottle for another month.*



ALCESTI  
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

100 q.li

sistema di allevamento / *training system*  
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*  
guyot

anno di impianto / *first planted in*  
2010

Le uve sono raccolte durante la seconda metà di Settembre  
*The grapes are harvested in the second half of September*

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, è un vino che offre ampie sensazioni fruttate e sentori agrumati tipici di questo vitigno. Al palato si presenta fresco ed avvolgente con una piacevole persistenza. Ottimo compagno per primi piatti della cucina mediterranea, risotti e caponata di melanzane.

*Straw yellow in colour with greenish tinges, this wine offers rich fruity sensations and hints of citrus fruits, which are typical of this grape variety. It is fresh and embracing on the palate with a pleasant persistence. It is excellent paired with traditional Mediterranean first dishes, risottos and eggplant caponata.*