

## Arèmi

### Catarratto Superiore Menfi DOC 2016



Da uve di **Catarratto** coltivate in un piccolo vigneto di 35 anni, Arèmi è un'espressione tra le più eleganti e raffinate del nostro terroir.

Il Catarratto, vitigno nobilissimo di antiche origini greche, rappresenta l'essenza della Sicilia occidentale: è intenso, enigmatico, affascinante. Racconta il nostro millenario passato con la consapevolezza che la vera modernità si fonda sul rispetto e la comprensione del lavoro che decine di generazioni prima di noi hanno svolto per rendere la nostra terra la culla della civiltà mediterranea.

#### Note di degustazione

Giallo dorato solare e intenso, offre al naso un *bouquet* agrumato di buccia d'arancia amara e zagara di cedro, di pasta di mandorle e crosta di pane, con un tocco di erbe fini e spezie dolci. In bocca è ampio e vellutato, bilanciato da una lieve sensazione tannica che ne accentua la struttura e la persistenza gustativa, amplificata dalle note gliceriche e da una spiccata sapidità che regalano un finale lungo e appagante.

#### Abbinamenti consigliati

Carni bianche e pesce del Mediterraneo, sformati di verdure, gorgonzola dolce e formaggi caprini

**Io lo bevo con:** Caponata di pesce spada e melanzane

#### Il vigneto

**Anno di impianto:** 1980

**Nome:** Vigna Belice di Mare

**Tipo di terreno:** Propaggine di terrazzo marino dalla marcata presenza di argille sedimentarie, ricco di minerali di ferro e scheletro arrotondato

**Caratteristiche:** Suolo profondo e di tessitura fine, dal colore rosso bruno

**Microclima:** Ottima ventilazione, basso tasso di umidità

**Altitudine:** 120-130 metri sul livello del mare

**Esposizione:** Est-Ovest

#### La vendemmia

Si svolge nella seconda metà Settembre, a mano e al giusto punto di maturazione, quando le vecchie viti di Catarratto hanno completato il proprio lungo ciclo produttivo e i grappoli hanno raggiunto un colore dorato e il perfetto equilibrio fra zuccheri ed acidità.

#### Scheda tecnica

**Vinificazione:** Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate ed ammostate con tutte le bucce in una piccola vasca di acciaio, dove la fermentazione inizia spontaneamente nel giro di poche ore. Le follature manuali, a cappello compatto, vengono effettuate 4-5 volte al giorno fino al termine della fermentazione alcolica.

**Maturazione:** 12 mesi in acciaio, con batonnages settimanali che diventano più radi a partire dal sesto mese.

**Affinamento:** Almeno 3 mesi in bottiglia.

**Produzione totale:** 3.164 bottiglie

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**Zuccheri residui:** 0,6 g/l

**Acidità totale:** 5,36 g/l

**pH:** 3,31

**Temperatura di servizio consigliata:** 12-14 °C. Se mantenuto troppo freddo, il vino potrebbe subire precipitazioni tartariche, e di certo vedrebbe mortificata la sua complessità.