



## “LUCIDO” 2024

**Denominazione:** Catarratto Terre Siciliane, IGP.

**Varietà:** Catarratto Lucido 100%.

**Grado alcolico (% Vol):** 12,50%.

**Territorio:** Sicilia occidentale, provincia di Trapani.

**Superficie del vigneto (ha):** 2.

**Età vigneto:** oltre 15 anni.

**Terreno:** sabbioso-calcareo di medio impasto.

**Sistema di allevamento:** controspalliera Guyot, 3.500 ceppi per ettaro.

**Acidità:** 5,35 g/L.

**Zuccheri residui:** 5,4 g/L.

**pH:** 3.14.

**SO2 totale:** 45 mg/L.

**Vendemmia:** manuale, prima settimana di settembre.

**Resa per ettaro (q):** 60.

**Vinificazione:** Dopo il raffreddamento e una rigorosa selezione manuale, i grappoli vengono delicatamente pigiati. Il mosto a bassa temperatura resta a decantare per 48 ore. La parte illimpida si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata e con un impiego minimo di solfiti.

**Affinamento:** 7 mesi in vasche d'acciaio, sulle fecce fini

**N° di bottiglie prodotte:** 33.000.

**Prima annata:** 2008.

**Abbinamenti:** Da abbinare con piatti della tradizione siciliana, come le sarde a beccafico, o a primi piatti a base di crostacei e molluschi, come la zuppa di cozze. Servire a 10-12 °C.

