

CATARRATTO - ZIBIBBO D.O.C. BIO



Für diesen BIO zertifizierten Wein kommen die Trauben aus der Contrada Comune. Die Weinberge liegen auf 200m Meereshöhe und best ehen aus Kalk mit einer Auflage von kleinen Granitsteinen –was später in den Weinen eine feine Mineralität und Eleganz bringt. Vor allem bei der regionalen Sorte Catarratto, die hier 1985 angepflanzt wurde. Der Anteil von der Rebsorte Zibibbo verleiht dem Wein eine exotische und florale Aromatik, während die Sorte Catarratto mehr an junge Weißburgunder erinnert. Der Wein besitzt einen tollen „gelbfruchtigen“ Schmelz, sehr stoffig und doch elegant; Top Preis/Leistung

Abfüller	Vini Vaccaro Agricola s.r.l.: C.da Comune Snc, 91020 Salaparuta (TP)
Allergene	Sulfite
Typ	Weißwein
Sorte	70% Catarratto, 30% Zibibbo
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 12,5%Vol
Jahrgang	
Genußreife	bis 2022
Speiseempfehlung	Meeresfrüchte, Gemüse (Spargel), Geflügel, Grillfisch

ÜBER DEN WINZER:

Die Geschichte des Weinguts Vaccaro beginnt Anfang der 70er-Jahre, als Giacomo Vaccaro und seine Frau Caterina ein kleines Landgut und Felder in Salaparuta kauften. In direkter Nachbarschaft zu den Landgütern der Duca di Salaparuta haben sie mit ihren Trauben für Aufseher gesorgt, so dass die Familie im Jahre 1999 beschloss, eine eigene Kellerei zu errichten und die Weine selbst zu produzieren. Heute besitzen die Vaccaros über 45 Hektar Weinberge in drei unterschiedlichen Lagen: Zwischen 160 m und 400 m über dem Meeresspiegel befinden sich unterschiedliche Bodenstrukturen und Mikroklima für optimale Bedingungen der unterschiedlichen Rebsorten.

Ein sehr sanftes Pressen der Trauben und das Kühlen der Moste sind hauptverantwortlich für die Frische und Frucht, die die Weine von Vaccaro mit sich bringen. Die Top-Linie bekommt durch eine 4-8 monatige Lagerung im Tonneau-Fass den letzten Schliff.

www.vinivaccaro.it



MARTINIS