

# DIDA

## CATARRATTO



<b>Vitigno</b>	Catarratto 100%
<b>Gradazione alcolica</b>	13 %
<b>Denominazione</b>	IGP Terre Siciliane
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia sud occidentale; vigneti a Salemi.
<b>Terroir</b>	Altitudine 350m s.l.m.; Suolo a medio impasto; Clima caratterizzato da inverni miti e estati calde, rinfrescate da una favorevole escursione termica tra giorno e notte dovuta all'altitudine.
<b>Vigneto</b>	Allevamento a contropalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 110 q/h
<b>Vendemmia</b>	Il Catarratto viene raccolto nelle notti tra la terza e quarta settimana di settembre.
<b>Vinificazione</b>	Dopo una pressatura molto soffice delle uve, la fermentazione si compie ad una temperatura di 15°C per 15 giorni.
<b>Affinamento</b>	Il vino successivamente matura per 4 mesi in barriques e 3 mesi in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.
<b>Note organolettiche</b>	Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, Dida al naso offre profumate note di fichi secchi insieme a piacevoli fragranze di anice e vaniglia. Al palato mostra una buona struttura e un'ottima persistenza accompagnata da una rinfrescante mineralità e una vivace acidità. Si distinguono in bocca sentori di conserva di limone, albicocca matura e nocciole tostate.
<b>Abbinamenti</b>	Accompagna bene arrosti di carni bianche, crostacei alla griglia e verdure trifolate. Da provare con carpacci di carne affumicati e formaggi erborinati.
<b>Servizio</b>	Esprime il meglio di sé in calici baloon di buona ampiezza servito ad una temperatura di 10°C.

**Lo sapevi che:** il Catarratto e' uno dei vitigni piu' antichi in Italia e l'autoctono piu' coltivato in Sicilia?

### Raccolta differenziata

Tappo: **Organico** Sughero FOR51  
Capsula: **Plastica** Pvc C/PVC90  
Bottiglia: **Vetro** Vetro Verde GL71

 **BAGLIO  
DIAR**

[www.bagliodiar.com](http://www.bagliodiar.com)

Via Lipari, 13 Marsala (TP)  
91025 SICILIA - ITALIA  
[info@bagliodiar.com](mailto:info@bagliodiar.com)

# DIDA

## CATARRATTO



<b>Grape variety</b>	Catarratto 100%
<b>Alcohol content</b>	13 %
<b>Appellation</b>	IGP Terre Siciliane
<b>Area of production</b>	South-west Sicily; vineyards in Salemi.
<b>Terroir</b>	Altitude 350 mt a.s.l ; Loam soil; The climate is mediterranean with mild winters and hot summers within a favourable difference between day and night due to the altitude.
<b>Vineyards</b>	Guyot training system; Yield per hectare: 110 q/h
<b>Harvest</b>	It takes place at night between the third and the fourth week of September.
<b>Winemaking</b>	After a soft press, the grapes undertake the fermentation at 15°C of temperature for 15 days.
<b>Aging</b>	Following a soft press, the wine ages first in small oak barrels for 4 months and then in stainless steel tank for other 3 months. Aging in the bottle: at least a month.
<b>Sensory analysis</b>	Pale yellow colour with a golden tinge, Dida on the nose gives aromas of dry figs within notes of anise and vanilla. On the palate the wine is full-bodied, mineral, with a nice acidity and long aftertaste. There are hints of lemon jam, ripe apricot and toasted hazelnut.
<b>Food matching</b>	It goes well with roasted white meats, grilled shellfish and vegetables cooked in the pan with garlic. Try it with smoked meat carpaccio and mould cheese.
<b>Best to enjoy</b>	In a globe glass at 10°C temperature.

**Do you know that:** Catarratto is one of the oldest Italian grape and the most planted native one in Sicily?

### Recycle

Stopper: **Organic** Cork FOR51  
Capsule: **Plastic** Pvc C/PVC90  
Bottle: **Glass** Green Glass GL71

 **BAGLIO  
DIAR**

[www.bagliodiar.com](http://www.bagliodiar.com)

Via Lipari, 13 Marsala (TP)  
91025 SICILIA - ITALIA  
[info@bagliodiar.com](mailto:info@bagliodiar.com)