

DIDA

CATARRATTO



Vitigno	Catarratto 100%
Gradazione alcolica	13 %
Denominazione	IGP Terre Siciliane
Zona di produzione	Sicilia sud occidentale; vigneti a Salemi.
Terroir	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.
Vigneto	Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 110 q/h
Vendemmia	Il Catarratto viene raccolto nelle notti tra la terza e quarta settimana di settembre.
Vinificazione	Dopo una pressatura molto soffice delle uve, la fermentazione si compie ad una temperatura di 15°C per 15 giorni.
Affinamento	Il vino successivamente matura per 4 mesi in barriques e 3 mesi in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.
Note organolettiche	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.
Abbinamenti	Accompagna bene arrosti di carni bianche, crostacei alla griglia e verdure trifolate. Da provare con carpacci di carne affumicati e formaggi erborinati.
Servizio	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

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

DIDA

CATARRATTO



Grape variety	Catarratto 100%
Alcohol content	13 %
Appellation	IGP Terre Siciliane
Area of production	South-west Sicily; vineyards in Salemi.
Terroir	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.
Vineyards	Guyot training system; Yield per hectare: 110 q/h
Harvest	It takes place at night between the third and the fourth week of September.
Winemaking	After a soft press, the grapes undertake the fermentation at 15°C of temperature for 15 days.
Aging	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.
Sensory analysis	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.
Food matching	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.
Best to enjoy	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

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