

Catarratto BIO - Vaccaro

Producent: Vaccaro

Område: Salaparuta, Sicilien

Appellation: Terre Siciliane IGT (IGT)

Land: Italien

Druer: Catarratto 100 %

Jordbund: Mørk & dyb alluvial jord, medium tekstur, sandet & leret jord

Vinifikation: Vinen fermenteres i ståltank ved 12-14 grader.

Dyrkning: Økologisk & biodynamisk



Vinens farve er strågul med smukke krystalklare kanter. Vinen er frisk og floral i næsen med et behageligt mineralsk bagtæppe. I munden leverer vinen en god fylde, og fremstår smagsmæssigt med et mineralsk raffinement fuldt til dørs af florale noter sammen med en stringent af crisp klar syre.

Druen catarratto er en lokaldruer og den mest dyrkede drue på Sicilien. Smagen er frisk, mineralsk og aromatisk.

Om producenten

Azienda Vaccaro er beliggende på Sicilien lige i hjertet af tåspidsen på den Italienske støvle. Fundamentet for vingården blev lagt tilbage i 1970'erne da Giacomo Vaccaro og hans kone Catherina købte et lille landsted lige uden for den lille landsby Salapurata.

Nogle år forinden i 1968 havde området oplevet et voldsomt jordskælv, hvor store dele af de eksisterende bedrifter blev jævnet med jorden. Og som set så mange gang før, spirer der smukke ting frem af murbrokkerne efterladt af fortidens hændelser.

Familien lever deres liv i harmoni med den omkringliggende natur, og leverer nogle af de smukkeste vine området omkring Salapurata har at byde på.