

## Catarratto BIO - Vaccaro

**Producent:** Vaccaro

**Område:** Salaparuta, Sicilien

**Appellation:** Terre Siciliane IGT (IGT)

**Land:** Italien

**Druer:** Catarratto 70 % & zibibbo 30 %

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

**Vinifikation:** Vinene fermenteres separat i ståltank ved 12-14 grader og til sidst mixes de sammen på flaske.

**Dyrkning:** Økologisk & biodynamisk



Vinen består af en blend med 70 % catarratto og 30 % zibibbo.

En visuelt utrolig klar hvidvin med en smuk grønlig hue. Duften er ekstremt aromatisk. Store florale nektarholdige noter, sprøde discovery æbler og et hint af ananas. Smagen bæres hjem af grønne æbler og behagelig citrusnoter. Eftersmagen knækker over og efterlader en floral bitterhed der bliver hængende bagerst i mundhulen og glæder længe efter sidste sip.

Catarratto er den mest dyrkede drue på Sicilien. Zibibbo er et synonym for Muscat Alexandria, hvilket er en sød drue. Den betragtes som en gammel vinstok, og nogle eksperter mener at det er en af de ældste genetisk umodificerede vinstokke, som stadig eksisterer.

### 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.