

 **Case Alte**

12 Filari Catarratto DOC

Sicilia

 , 750 ml

 Italy,

 9911091608



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Frittierte Sardinen mit Kumquats und Fenchelsalat

(Fisch)

Spaghetti mit Tropea-Zwiebeln, Pecorino und

Peperoncino

(Gemüse & Vegetarisch)

Fregola sarda mit Miesmuscheln, Knoblauch und

Chilischote

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.10.2023

Informationen zum Wein

Der Catarratto wurde 1992 in sandigen und steinigen Lehm bis zu einer Höhe von 500 Metern gepflanzt. Die manuelle Ernte erfolgte in den frühen Morgenstunden und die Überführung in den Keller in kleinen 8-kg-Kisten. Die ganzen Trauben wurden einige Stunden nach der Lese sanft gepresst. Nach 24 Stunden erfolgte die Gärung mit selektierten Hefen bei 15 °C, danach die Reifung über sechs Monate im Edelstahl auf der Feinhefe bei 10 °C mit wöchentlicher Bâttonage.

Farbe

Strohgelb mit leuchtend grünen Reflexen

Nase

Der *12 filari Catarratto* ist ein feiner, mineralisch wirkender Sizilianer, der helle Noten von Kamille und Orangenblüten, Ginster und Heu, ein wenig Zitrone, Reineclauden und Kräutern der Macchia bietet.

Gaumen

Am Gaumen besticht der Wein durch seine Balance und die angenehme helle Saftigkeit. Es gibt viel Agrumen und die damit verbundene Frische und Herbheit, dazu wieder Kräuter und etwas Nussiges. Das Finale ist beeindruckend lang und nachhaltig, salzig und frisch mit feinem Extrakt.