

TENUTE DI FAMIGLIA



KELBI

CATARRATTO

BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Kelbi, giardino rigoglioso su un ventilato altopiano, prende nome dalla dinastia araba che ha reso florida la terra di Sicilia. È qui che da uve catarratto nasce un bianco elegante e fruttato, figlio di un clone di catarratto certificato Pellegrino.

UVE

Catarratto tenute Pellegrino

TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta Kelbi foglio n. 25, particelle 460,467,469
Mazara del Vallo - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: strutturato, di tipo calcareo-sabbioso, appartenente alle Terre Rosse del Mediterraneo; ha un buon equilibrio tra aria e acqua nel suolo, oltre ad un'elevata riserva idrica.

Altimetria: 150m sul livello del mare.

Clima: area situata nell'entroterra siciliano, subisce forti escursioni termiche che vengono però mitigate, nelle temperature massime, dalla ventosità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla terza decade di settembre. Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: fruttato, con spiccati sentori di pera ed erbe aromatiche, fra cui note di salvia.

Completano il bouquet anice e fiori di zagara.

Gusto: intenso e persistente, morbido e moderatamente caldo, caratterizzato da una spiccata sapidità.

ABBINAMENTI

Esalta tutti i piatti a base di pesce e crostacei, come il cous cous, le linguine all'astice, i paccheri con triglie e finocchietto o i calamari ripieni. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

FORMATO

75 cl