# Catarratto "In Purezza", Baglio di Pianetto, Terre Siciliane IGT BIO




*C'est un vin blanc d'exception, produit à partir de raisins catarratto, qui sert aussi pour élaborer Marsala. Ici, Il est cultivés à une altitude de 750 mètres dans les collines de Palerme. Ce vin exprime un lien profond avec son terroir sicilien, particulièrement évident lorsque les vignes poussent à une altitude où il fait plus frais. Ce vin est vinifié par la célèbre œnologue italienne Graziana Grassini, également responsable de la vinification des vins de l'emblématique Tenuta San Guido, domaine mythique à l'origine du légendaire Sassicaia.*

**Origine:** Les vignes sont situées à 750 mètres d'altitude, sur un sol équilibré d'argile, de limon et de sable, ce qui contribue à l'intensité et à la complexité sensorielle de ce vin.

**Encépagement:** Catarrato

**Vinification:** La vendange est suivie d'une fermentation en cuves d'acier à température contrôlée. Le vin est ensuite affiné en bouteille pour préserver ses arômes et sa fraîcheur.

**Dégustation:** Au nez, il présente des arômes intenses d'agrumes et de fleurs, avec des notes de zeste de citron, de fleurs d'oranger et de gelsomino. En bouche, il est sec et sapide, avec une bonne acidité.

**Potentiel de garde:** a boire jeune

**Association mets:** Parfait avec des poissons blancs grillés, une salade de fenouil et orange, ou des pâtes aux légumes croquants. Il accompagne aussi très bien les plats végétariens légers.