

TARGETTA

Il vino: presentazione

Le nostre vigne di Catarratto sorgono su una striscia di suolo vulcanico, eredità di un'epoca lontana, dominata da una natura grassa e abbondante. Qui, piante giovani e vigorose danno vita ad un Catarratto straordinariamente sopra le righe, dal carattere forte ed intrigante e dalla portata aromatica fuori dal comune. Solitario per vocazione, estroverso per necessità di sopravvivenza, il Targetta richiama convivialità, e leggerezza e trova il suo abbinamento ideale nella gioia sincera di un momento di allegria tra amici nuovi e di sempre.

Scheda tecnica

Nome vino: Targetta
Denominazione: Sicilia
Classificazione: DOC
Zona di produzione: Comune di Siracusa
Superficie vigneto: 1 ettaro
Uvaggio: 100% catarratto
Tipo di terreno: Vulcanico
Esposizione: I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto: 2010
Resa per ettaro: Q.li 80
Prima annata: 2014
Cru: Senie
Vendemmia: 2° decade di settembre
Vinificazione e invecchiamento: Deraspatura, pigiatura leggera, no crio-macerazione, fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
Numero medio di bottiglie/anno: 4.000



Degustazione

Grado alcolico: 13
Colore: Oro nuovo, brillante
Profumo: Avvolgente, ricco di frutta matura, zenzero candito con note di alloro e ginestra
Sapore: Sapido, fresco, buona salinità, rotondo ma con buona spalla di acidità
Abbinamenti: Vino molto versatile e gioviale: pesce crudo, frutti di mare, fritturine, minestre
Temperatura di servizio (gradi °C): 10-12

