



DENOMINAZIONE / APPELLATION:

Terre Siciliane IGP

VITIGNI / VINEYARD:

Catarratto 100%

ALCOL / ALCOHOL: 12%

FORMATO / FORMAT: 0.75l

TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP:

18/20 °C

TIPOLOGIA / TYPOLOGY:

Bianco / White



Cantine Burgò

**TERRE SICILIANE CATARRATTO IGP
GROTTA SCURATI**

Il Catarratto delle Cantine Burgò prende il nome di “Grotta Scurati” dall’omonima grotta presente nel borgo medievale di Custonaci. Fatto fermentare in solo acciaio a temperatura controllata, questo Terre Siciliane Catarratto IGP è un vino giovane nonostante le sue origini medioevali. Vitigno storico della Sicilia dove si coltiva da tempi immemorabili.

Produced starting from a careful selection of catarratto grapes, the “Grotta Scurati” takes the name from the homonymous cave located in the wonderful medieval village of Custonaci. The fermentation is only carried out in temperature-controlled steel containers, this Terre Siciliane Catarratto IGP is a young wine despite its medieval origins. Historic vine of Sicily that has been cultivated since immemorial times.



DEGUSTAZIONE / TASTE

Il vino è di colore giallo paglierino tendente al dorato, profilo aromatico con lievi sentori fruttati e note floreali.

It's a yellow straw-color wine tending to gold, aromatic profile with soft fruity scents and floral notes.



ABBINAMENTI / MATCH

Il Catarratto si abbina con cibi leggeri e delicati come antipasti sia di mare che a base di affettati delicati o verdure, oppure primi piatti a base di pesce.

Catarratto goes very well with light and delicate foods such as seafood based appetizers, cold cuts or vegetable appetizers, or it can also go well with main courses of fish.



SCHEDA TECNICA CATARRATTO

TIPO DI VINO: Bianco

DENOMINAZIONE: IGP Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia – Bruca
(Buseto Palizzolo)

TERRITORI: I vigneti si estendono sulle colline della vicina Segesta, esposti a sud/sud-ovest

ALTITUDINE: 300m S.L.M

COMPOSIZIONE SUOLO: Suoli caldi e a medio impasto

UVE: 100% Catarratto

VIGNETI: La densità dei nostri vigneti, allevati a controspalliera e potati a guyot, è di 4.000 piante/ha

VENDEMMIA: Le uve vengono vendemmiate a mano a metà settembre

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco a temperatura controllata attorno ai 15-17 °C

AFFINAMENTO: In acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino leggero, fresco e con un gradevole profumo fruttato

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol

FORMATO: 75 cl

TECHNICAL DATE SHEET CATARRATTO

TYPOLGY: White

DENOMINATION: IGP Terre Siciliane

ORIGIN: Sicilia - Bruca (Buseto Palizzolo)

VINEYARD EXPOSITION: The vineyard extends on the hills of the near Segesta, exposed to south/south-west

ALTITUDE: 300m ASL

SOIL COMPOSITION: Warm soils and medium texture

GRAPE VARIETY: 100% Catarratto

VINES: The density of our vines, bred a counter and pruned a guyot, is of 4.000 plants for ha

HARVESTING: The grapes are hand-harvested in mid-september

VINIFICATION: Vinification in white at controlled temperature around 15-17 °C

AGING: Steel tanks

TASTING NOTES: Soft and fresh wine, with a pleasant fruity fragrance

ALCOHOL LEVEL: 12% vol

FORMAT: 75 cl