

# Martinico & Figli

CASA FONDATA NEL 1962

## VIALI DI ALTARELLO CATARRATTO

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VENDEMMIA 2024

### ZONA DI PRODUZIONE

*Sicilia occidentale, contrada Altarello nel territorio di Salaparuta.*

### VIGNETO

*densità di impianto 3500 viti per ettaro; allevamento a controspalliera;  
potatura a gouyot con resa per ettaro di 8000 kg circa;*

### TERRENI

*altitudine dei vigneti 350 s.l.m.;  
suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina e calcare;*

### CLIMA

*inverni miti; estati asciutte e ventilate  
con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte;*

### VINIFICAZIONE

*la fermentazione viene condotta in vasche di acciaio alla temperatura  
di 16°C per circa 20 giorni; affinamento in vasca per 6 mesi ed altri  
due mesi in bottiglia;*

### DATI ANALITICI

*alcol: 12,80% vol - acidità totale: 5,40 g/l - pH: 3,22;*

### LE MIE NOTE DI DEGUSTAZIONE

*il vino si presenta brillante giallo paglierino con riflessi verdolini;  
al naso offre note di frutta a polpa bianca unite a sentori di floreali;  
in bocca ritroviamo la nota fruttata evidente con una piacevole  
sapidità; presenta una buona persistenza;*

### LONGEVITÀ

*da godere nell'arco di 3 anni;*

### ABBINAMENTI AL CIBO

*ottimo come aperitivo e con antipasti e crudi di pesce, da provare  
anche con verdure e formaggi non stagionati.  
Servire ad una temperatura di 8-10°.*



Salvatore } Martinico  
NASI ESPERTI