

# Sicilia DOC Tenuta Regaleali Catarratto Antisa

cod.: catarratobianco



Il Sicilia Catarratto Antisa di Tasca d'Almerita nasce in vigneti situati nella tenuta Regaleali, in provincia di Palermo.

È prodotto esclusivamente con uve Catarratto, raccolte e selezionate accuratamente a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, senza aggiunta di solforosa, ad una temperatura controllata di 14-16°C per 18 giorni. Successivamente il vino affina per 4 mesi nei medesimi recipienti sui proprio lieviti, prima di essere imbottigliato.

Presenta un colore giallo paglierino. Al naso si apre con un fresco bouquet di frutta esotica, arricchito da note di fiori di campo e minerali. Al palato risulta sapido ed equilibrato, con sentori di pompelmo rosa.

Ideale da servire con antipasti e carni bianche, è perfetto per accompagnare risotti, piatti a base di pesce e crostacei.

**EUR 16,50**  
iva inc.

