

## TERROIR

100% Menfi  
5 vitigni autoctoni  
5 suoli · 5 cru

*Oro liquido è il  
Catarratto, **culuri  
d'arèmi**: oro  
brillante che  
s'illumina di sole e  
di mare.*

*Nato da una storia  
millenaria, che  
mani sapienti  
hanno tramandato  
fino a noi per  
diventare pura  
energia nel calice.*

## PERCHÉ ARÈMI

Arèmi è il seme a denari delle carte siciliane, colore dell'oro. Un segno antico, un simbolo di valore e luce che attraversa il tempo.



# ARÈMI

## Catarratto Superiore Menfi DOC 2023

### PROFILO SENSORIALE



#### COLORE

Oro intenso, profondo e luminoso



#### PROFUMI

Scorza d'arancia e zagara di cedro, con caldi toni di mandorla tostata, crosta di pane, erbe officinali e spezie dolci



#### BOCCA

Ampia, asciutta e di grande carattere. Una lieve trama tannica ne sostiene la struttura, donando un sorso profondo e di estrema pulizia

### VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, seconda metà di settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa una settimana e follature manuali
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: sulle fecce fini, 6 mesi in botticelle di rovere Slavonia non tostato e 12 mesi in anfora

### DATI TECNICI

<b>Uve</b>	100% Catarratto	<b>Alcol</b>	13,5%
<b>Vigna</b>	Belice di mare	<b>Produzione</b>	2.600 bottiglie
<b>Suolo</b>	Terrazzi marini di origine vulcanica, ricchi di ferro	<b>Evoluzione</b>	3-5 anni

### STRUTTURA

<b>CORPO</b>	<b>ACIDITÀ</b>	<b>SAPIDITÀ</b>	<b>COMPLESSITÀ</b>
●●●○	●●●●○	●●●○	●●●●○

### ABBINAMENTI

Carni bianche elaborate, pesce azzurro e sformati di verdure. La sua complessità lo rende sorprendente in abbinamento a erborinati come il gorgonzola e caprini stagionati.

## ARÈMI IN BREVE

- ★ CATARRATTO COMUNE, PLASMATO DAL SOLE, INTEGRO E VIVO ANCHE NELLE ANNATE PIÙ CALDE



CANTINE BARBERA  
vignaiolo in menfi