ACQUISTATO IL .....

Palmarès Brut

La versatilità dell'uva Grillo

Chi l'ha detto che un grande spumante debba per forza venire da una delle regioni del Nord Italia. Da qualche anno, infatti, anche alcune cantine del nostro meridione si sono attrezzate per produrre bollicine di qualità. Spesso adoperando vitigni autoctoni che, per loro natura, godono comunque di una buona acidità di base. E' il caso di questo Palmarès, che nasce da uve Grillo coltivate all'interno della riserva naturale del WWF da cui prende il nome l'azienda, con l'influenza del vicino mare e delle sue brezze iodate. Nel calice rivela un colore giallo paglierino animato da un bel perlage. Il bouquet è ricco, raffinato ed equilibrato. Ricorda i fiori di campo e la mela verde. In bocca è piacevolmente secco e sapido. Il vino perfetto da stappare in un'occasione speciale.

Clara e Annamaria Sala sono due vere donne del vino. Sono figlie d'arte e oggi sono il volto, giovane e solare, di una bella azienda vinicola siciliana. Stiamo parlando di Gorghi Tondi, una tenuta che si trova a Mazzara del Vallo, all'interno di un contesto naturale di rara bellezza. Siamo, infatti, all'interno di un'oasi protetta del WWF, dove il blu del cielo e del mare si fondono con il candore della spiaggia e il verde delle vigne che arrivano a pochi metri dalla battigia. Un luogo incantevole da visitare dove, dopo aver appagato lo spirito, si ha anche la possibilità di assaggiare vini di grande eleganza.

La Vigna

Terreno	Pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso
Esposizione	Nord est
Allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Bianco Spumante Metodo Charmat Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	11,5%
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	3 anni
Abbinamento	Ottimo con piatti a base di pesce e crostacei, ideale per accompagnare ogni occasione speciale.
Vinificazione	Fermentazione in acciaio, a temperatura controllata del vino base, che viene successivamente messo in autoclave. Qui viene addizionato di mosto fresco, della stessa varietà e annata, e di lieviti, per avviare la rifermentazione
Sensazioni	Dal colore giallo paglierino, animato da un perlage persistente. Bouquet ricco, raffinato ed equilibrato, che ricorda i fiori di campo e la mela Granny Smith. Al palato secco, pieno, sapido e invitante con sentori di albicocca e pera. Lascia un piacevole retrogusto ammandorlato

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821