ACQUISTATO IL .....

"Altavilla della Corte" Cabernet Sauvignon 2021 2021

La Sicilia ha sempre una marcia in più

Che la Sicilia sia un Paradiso per il vino, non siamo certo noi i primi a dirlo. Lo si capisce bene assaggiando vini prodotti qui da vitigni internazionali. Vini cioè che possono essere paragonati facilmente ad altri prodotti in altre parti del mondo. Difficilmente il risultato del confronto delude. La Sicilia ha sempre (o comunque molto spesso) una marcia in più. Una ulteriore conferma la si ha con questo Altavilla della Corte, Cabernet Sauvignon in purezza proposto dalla trapanese Firriato. Il Cabernet Sauvignon, vitigno di origine bordolese, regala vini caratterizzati da una incomparabile morbidezza al palato. Varietà ideale per la produzione di grandi rossi destinati a lungo invecchiamento, trova terreno particolarmente fertile sull'isola nel cuore del Mediterraneo. Raccolta manuale durante la seconda decade di settembre, il vino subisce una tradizionale vinificazione in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate. Segue la fermentazione malolattica e un lento affinamento in barrique di rovere francese e americano della durata di circa 7 mesi. Nasce così un rosso caratterizzato da un bel colore rubino intenso, con note seducenti di ciliegie, mirtilli, more e rabarbaro, avvolte intriganti sentori di cioccolato fondente, bacche di ginepro e tabacco. Un bouquet ricco, ampio ed elegante che solo il miglior Cabernet Sauvignon è in grado di donare.

Tra le aziende vinicole più rappresentative della Sicilia c'è senza dubbio Firriato. Moderna nella concezione, nello stile e nel marketing, Firriato nasce dall'idea di un visionario imprenditore trapanese, Salvatore Di Gaetano, da sempre affiancato dall'affascinante moglie Vinzia che per anni ha anche rappresentato l'immagine pubblica della cantina nel mondo. Siamo negli anni 80 e il vino siciliano sta per vivere il suo periodo d'oro, il suo rinascimento, come qualcuno ha scritto in passato. Oggi, a distanza di quasi 40 anni, la cantina Firriato è una solida realtà, con base a Paceco, tra Trapani ed Erice, e vigneti disseminati in diverse aree della Sicilia. Gli ettari vitati di proprietà sono infatti circa 320, suddivisi in ben sette diverse tenute, compresa una sulle pendici dell'Etna e una sull'isola di Favignana. Se in campagna regna il più rigoroso rispetto della natura, in cantina è la tecnologia ad aiutare gli enologi a valorizzare al meglio ogni varietà lavorata, autoctona o internazionale. Il risultato sono vini premiati dai critici di tutto il mondo e ricercati dagli appassionati, anno dopo anno.

La Vigna

Terreno	calcareo-argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Cabernet Sauvignon
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	VENDEMMIA: Raccolta manuale. II decade di settembre. TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°-26°C. PERIODO DI FERMENTAZIONE: Da 10 a 12 giorni. VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta. AFFINAMENTO: 7 mesi in barrique di rovere francese e americano
Sensazioni	Naso totalmente rapito dai seducenti profumi di ciliegie, mirtilli, more e rabarbaro, avvolte da calorosi sentori di cioccolato fondente, bacche di ginepro e tabacco. Un bouquet che solo il Cabernet Sauvignon è capace di concedere

© 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