ACQUISTATO IL .....

Bianco Terre Siciliane IGT Amarama 2018



Un bianco da favola

L'Amarama Terre Siciliane IGT è questione di dettagli. Un bianco ispirato, suggestivo, pienamente compiuto: c'è una sinuosa continuità di sapore tra i vitigni scelti per scriverne l'anima, ci sono caratteristiche in perfetto equilibrio e un concentrato di sensazioni che bene esprime lo spirito irruente di un'intera regione. Allo sguardo riluce di un delicato colore giallo paglierino; effonde profumi delicati di frutta a polpa bianca, tra i quali spiccano quelli di pesca bianca e mela. L'assaggio rivela un'identità fresca, suadente, morbida e tropicale. L'Amarama Terre Siciliane IGT è un piacere da sorseggiare, ulteriore tassello in un mosaico di etichette pregiate firmate Provinco. Delizioso con carni bianche, pesce piatti a base di verdure, in particolari quelli da consumare freddi.

Provinco abbandona ogni certezza territoriale per sposare la causa dei vini più mediterranei: se l'anima che muove la ricerca che risponde al nome Grande Alberone prende il via dalla Puglia, è in Sicilia che si cercano nuovi equilibri, nuove nuances espressive, nuovi sentieri enologici da percorrere. Territori complementari, terroir storici e selezione scrupolosa delle uve: i tre comandamenti dei Winemakers Provinco, che hanno lanciato (e vinto) una nuova sfida e che sono sono riusciti a trovare il punto d'equilibrio perfetto tra i più espressivi varietali made in Sicilia. Non una sorpresa: una graditissima conferma.

La Vigna

Terreno	Medio impasto - argilloso
Esposizione	Est,Sud - Est, 150m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Chardonnay 50%, Cataratto 25%, Inzolia 25%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Un ottimo aperitivo da gustare in buona compagnia, ma anche perfetto con pesce, carne bianca e verdura.
Vinificazione	Le uve vengono selezionate, pigia-diraspate e dopo una macerazione di 6 ore vengono fatte fermentare in vasche di acciaio con monitoraggio della temperatura attorno ai 16-18°C; così da consentire l?estrazione di note fruttate che contraddistinguono questo vino.
Sensazioni	Vino bianco fresco dal colore giallo paglierino. La sua particolare e suadente mineralità si lega, in perfetta armonia, con i richiami floreali e le note di mela, pera e pesca bianca. Al palato, note agrumate e tropicali rendono il vino morbido e con una finitura fresca e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821