ACQUISTATO IL .....

Trebacche Chardonnay Sicilia IGT 2011



Esplosione di profumi intensi nello stile inimitabile della Val di Noto

La Valle di Noto: terra calda e generosa, dipinta di ocra, incorniciata dal blu profondo del mare che la circonda. Questo stupendo quadro fa da sfondo ad una viticoltura fatta di luoghi, persone e storie millenarie. Noi ci siamo tuffati in questo mondo, incontrando questo vibrante bianco, il Trebacche: dal bicchiere sprigiona note calde come la sua terra, fiore di ginestra e miele, con una bocca calda e avvolgente, alcolica e concentrata.

Francesco Valenti ha fondato l'Azienda nel 2000 forte dell'amore per il suo territorio dalle tradizioni vinicole millenarie. Dopo aver piantato le prime barbatelle selvatiche, ha selezionato nel tempo le più antiche e tipiche marze di Moscato di Noto e Nero d'Avola, a cui ha poi affiancato lo Chardonnay, vitigno internazionale a bacca bianca che in Sicilia sa dare risultati decisamente interessanti. Francesco si è concentrato prima sulla scelta dei vitigni, poi sul recupero delle tecniche tradizionali di coltivazione e di vinificazione, e infine sulla produzione artigianale in quantità limitata (appena 1.500 bottiglie disponibili all'anno per il Trebacche) di vini di altissima qualità capaci di trasmettere la sua personalità e quella antica e inimitabile della Valle di Noto. I vigneti dell'Azienda Valenti si trovano in contrada Gisira, nel cuore del territorio della splendida Noto. La buona esposizione dei terreni e la loro particolare ricchezza di potassio e di humus creano le condizioni ottimali per la coltivazione della vite. Il nome del Trebacche si ispira a un luogo a cui Francesco è particolarmente legato, la Grotta delle Trabacche, che, scavata nella roccia calcarea di Ragusa in un terreno di proprietà della famiglia Valenti, racconta 2000 anni di storia siciliana. Qui due sepolture monumentali sorprendono per l'elegante foggia a baldacchino (Trabacche, da cui il nome del vino) come a fungere da ponte tra l'abisso del sottosuolo e il terreno di superficie.

La Vigna

Terreno	Terreni di di medio impasto profondi e ricchi di sostanza organica, con esposizione a levante, caratterizzati da un? inconsueta ricchezza di potassio
Esposizione	Est, 125 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera allevata a cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Chardonnay
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Da godersi nei prossimi 2 anni
Abbinamento	Aperitivi, frutti di mare, piatti di pesce e crostacei sia arrosto che salsati
Vinificazione	Raccolta manuale, tra la metà e la fine di settembre. Pigiadiraspatura delicata e pressatura soffice, poi fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio inox , e in bottiglia almeno quattro mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso; naso di grande intensità, con note di fiore di ginestra e miele; bocca calda e avvolgente, alcolica e concentrata

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