ACQUISTATO IL .....

Moscato di Noto secco DOP Acantus 2012



Moscato di Noto: una bontà millenaria

Il Moscato di Noto ha una storia millenaria. Era noto in tempi antichi come vino Pollio (da Pollio Argivo, uno dei tiranni di Siracusa), ovvero l'Haluntium, vino dolce descritto da Plinio come quel vino 'che nasceva in Sicilia, ed aveva sapore di mosto'. Francesco Valenti propone questa versione secca, sorprendente nella contrapposizione tra profilo olfattivo e gustativo.

L'Acantus di Francesco Valenti, nella sua versione secca, lascia di stucco: oro puro alla vista, al naso sprigiona gli aromi tipici del Moscato di Noto, con intensi profumi di albicocca secca e fiori di arancio, mentre al suo ingresso in bocca spiazza con il suo gusto secco, giustamente amaricante. Un vino diverso da qualsiasi altro bianco di Sicilia: da provare assolutamente. Francesco 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. 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 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. I nomi dei vini si ispirano alla tradizione del territorio: l'Acantus riprende un'antica carta in cui è riprodotta la Masseria Valenti.

La Vigna

Terreno	Medio impasto profondi e ricchi di sostanza organica e potassio
Esposizione	Est, 130 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Sicilia
Uve	Moscato di Noto 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Oggi ? 1 anno
Abbinamento	Salumi, antipasti, pietanze di pesce, carni bianche
Vinificazione	Raccolta manuale, fra metà e fine ottobre in presenza di uve mature; tutto il processo di vinificazione avviene a temperatura controllata, dalla macerazione alla pressatura soffice, fino alla fermentazione e alla maturazione; affinamento in acciaio inox e successivamente in bottiglia per almeno 8 mesi
Sensazioni	Colore giallo dorato; naso aromatico, con note di albicocca secca e fiori di arancio; bocca secca, giustamente amaricante

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