



ACQUISTATO IL

Nero d'Avola e Frappato Terre Siciliane IGP SP68

2014

SP68: siciliano, naturalmente



Svinando

La Vigna

Terreno	Media consistenza. Proviene da sabbie sub-appenniniche di natura calcarea
Esposizione	NordEst, 280 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Frappato e nero d'Avola
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Primi piatti, carni alla brace, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Fermentazione con lieviti indigeni, macerazione di 30 giorni sulle bucce; affinamento 6 mesi in vasche di acciaio inox e un mese in bottiglia, nessuna filtrazione
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; il naso, fresco e succoso, esprime il carattere fruttato di frappato e nero d'Avola, con note che vanno dalla frutta rossa fresca (ciliegia) ai piccoli frutti rossi e neri, poi una sfumatura speziata; bocca rinfrescante e saporita, di ottimo equilibrio acido-sapido

La nostra dicono sia la più antica strada del vino mai esistita, quando le strade un tempo erano dei passaggi e in questo caso da Gela a Riposto, dove il vino Siciliano partiva percorrendo anche la nostra SP68. Strada Forcone, che da Vittoria va a Quaglia. Vigneti e uomini, semplici incontri: ecco, nelle parole di Arianna Occhipinti, la 'Natural Woman' del vino siciliano, l'idea alla base di questo rosso pimpante e succoso, che conquista con la sua anima pura e verace.

Frappato e nero d'Avola, i due vitigni che meglio rappresentano quest'angolo unico di Sicilia e che sono alla base di questo vino naturale nel senso più felice del termine. La vedi sulla bottiglia quell'etichettina ovale con la scritta Triple "A"? È il logo del movimento Triple "A", di cui Arianna fa parte: Agricoltori: soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo e vite, ed ottenere un'uva sana e matura, esclusivamente con interventi agronomici naturali. Artigiani: occorrono metodi e capacità "artigianali" per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifichi la struttura originaria dell'uva, e non alteri quella del vino. Artisti: solamente la sensibilità? "artistica" di un produttore, rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee, può dar vita ad un grande vino dove vengono esaltati i caratteri del territorio e del vitigno. Arianna ha fondato l'azienda nel 2004, appena conclusi gli studi di enologia a Milano. Poco più di vent'anni e la certezza che il suo destino si sarebbe compiuto lì, nella sua terra, quella stessa terra che molti agricoltori, in passato, hanno scelto invece di abbandonare. Dieci anni dopo Arianna, con i suoi 18 ettari vitati e i suoi vini puri e vibranti (proprio come lei), è uno dei volti chiave dell'enologia siciliana: "la mia scommessa più grande è quella di comprendere le esigenze di questa terra, senza turbarla nel suo divenire o modificarla nel suo aspetto, cercando di raccogliere ciò che può offrire e che comunica rigore e armonia al Nero d'Avola ed eleganza al Frappato."

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821