ACQUISTATO IL .....

Frappato-Syrah Terre Siciliane IGT Calanìca 2013



La chicca di un?azienda che ha fatto storia

Il Terre Siciliane IGT Calanìca è l'espressione di un ottimo connubio tra un vitigno internazionale (Syrah) uno siciliano (Frappato): un vino assolutamente da provare per la sua piacevolezza e bevibilità, concentrato, e con i suoi 12 gradi lontano dallo stereotipo dei vini siciliani "muscolosi". Per te abbiamo degustato l'ultima annata di Frappato-Syrah Terre Siciliane IGT Calanìca e non proportela sarebbe un delitto!

Duca di Salaparuta riunisce tre brand storici che rappresentano la Sicilia e l'Italia nel mondo: Corvo e Duca di Salaparuta, nati entrambi nel 1824, e Florio, nato nel 1833. Questa realtà rappresentò il primo gruppo vitivinicolo privato della Sicilia: ognuno dei tre brand racconta la storia della propria terra, attraverso luoghi suggestivi come le tenute e le cantine storiche. Un'azienda solidissima, che da anni fa della qualità, della serietà e dei successi sul mercato una sua costante. In particolare, il Frappato-Syrah Terre Siciliane IGT Calanìca Duca di Salaparuta, colpisce per il perfetto binomio raggiunto tra un vitigno internazionale, il Syrah, ed un uva locale, il Frappato. Il Syrah è originario della Francia, della zona a sud della nazione, nei pressi della Valle del Rodano: è un vitigno mediterraneo che ben si adatta ai climi caldi della Sicilia, e che qui ha trovato una nuova casa, riuscendo ad interpretare meglio di altri vitigni internazionali il terroir insulare. Il Frappato invece è un vitigno autoctono siciliano ben conosciuto grazie al Cerasuolo di Vittoria, l'unica DOCG della Sicilia, dove è in blend con il Nero d'Avola.

La Vigna

Terreno	Composizione mista tendente al calcareo
Esposizione	Sud, sud/ovest, da 100 a 200 m s.l.m.
Allevamento	Contro spalliera
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Frappato 60%, Syrah 40%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	16°-18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Primi piatti con preparazioni saporite, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Diraspatura e macerazione tradizionali e separate per 4-7 giorni a 24° - 26° C; assemblaggio dei vini a malolattica effettuata
Sensazioni	Rosso dal colore rubino e dal profumo intenso, con leggere note aromatiche di fiore rosso, e bon bon. In bocca è vellutato, di medio corpo e di grande morbidezza

© 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