ACQUISTATO IL .....

Inzolia Terre Siciliane IGT Guarì 2014

Un affascinante autoctono tutto da scoprire



Sicilia, l'isola più grande di tutto il Mar Mediterraneo: una terra ricca di energia, dove negli ultimi vent'anni un forte rinnovamento ideologico, accompagnato ad una viticoltura sempre di maggiore qualità, ha dato una nuova veste ai vitigni autoctoni presenti. Oggi te ne presentiamo uno, l'Inzolia Terre Siciliane IGT Guarì dell'Azienda Agricola Baglio Oro, per noi sinonimo e garanzia di qualità.

L'inzolia è un vitigno che ben si adatta ai climi caldi come quelli siciliani. E' un'uva coltivata anche in altre parti d'Italia, soprattutto nella zona dell'Argentario toscano, dove è conosciuta con il nome di ansonica. In Sicilia è presente in tutte le zone dedite alla viticoltura: questo si deve al fatto che quest'uva, assieme ad altre uve autoctone come grillo e grecanico, è stata da sempre utilizzata come base per la produzione di marsala. Solo a partire dagli anni '90 si è deciso di puntare con decisione sul carattere varietale di questo vitigno, e anche se oggi può sembrare scontato parlare di inzolia, l'affermazione enologica di questa varietà è molto recente. Il Terre Siciliane IGT Guarì è molto interessante per l'equilibrio che offre nel rapporto fra freschezza ed acidità; è un vino fresco e giovane, con profumi tendenti al fruttato, ed una bocca acida, caratterizzata da un leggero residuo zuccherino. L'Azienda Agricola Baglio Oro ha sede a Marsala e si estende su un'area di 100 ettari, quasi tutti vitati. E' una realtà che privilegia i vitigni autoctoni, vinificati in purezza con ottimi risultati, e che a noi convince sempre di più per lo stile produttivo facilmente riconoscibile. Un marchio di fabbrica profondo, come profonde sono le radici che legano questo Inzolia Terre Siciliane IGT Guarì al terroir d'origine.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendenzialmente limoso
Esposizione	Est/Ovest, 70 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera, con potatura a guyot
Densità imp.	4.400 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Inzolia 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Entro quest?anno
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, e` ideale per piatti di crudités a base di pesce e verdure. Ottimo con piatti a base di pesce grigliato o al sale.
Vinificazione	La raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura ed una breve macerazione a freddo, viene effettuata la spremitura soffice e progressiva dell?uva. Segue una lenta fermentazione alcolica termo controllata in acciaio inox a 12-15° C. Il vino affina in acciaio, conservando inalterate le peculiarità` delle uve. Segue un affinamento in bottiglia di 6 mesi.
Sensazioni	Dal colore paglierino brillante, al naso emergono note agrumate. La bocca è slanciata, beverina e leggermente zuccherina, con un finale pulito

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