ACQUISTATO IL .....

Fiano Vigna Lagano Sicilia DOC 2013



Quando un vino ti strega

Lo ammettiamo, all'inizio è difficile capirlo. Ma dopo poco l?intuito ti aiuta a comprenderne l'essenza: strutturato, corposo, con accenni minerali, poi frutta matura e mou. Un vino dalla personalità spiccata.

Nell?isola che vanta più ore di luce d?Europa, questa è la storia di una scommessa vinta in cui Settesoli ha messo a disposizione le mani sapienti e generose dei suoi soci, modellate su una lunga esperienza, per creare un?etichetta che raccoglie riconoscimenti e larghi consensi. Il risultato, nato sotto il cielo limpido che permette all?uva di raggiungere una maturazione perfetta, esporta il nome della Sicilia in giro per il mondo, con grande orgoglio. Fondato nel 1958 a Menfi, Settesoli è un distretto del vino che riesce nel raro esercizio di abbinare i numeri alla qualità. E il fatto che un codice di identificazione posto su ogni bottiglia permetta al consumatore di percorrere a ritroso l?intero processo produttivo fino ad arrivare ai vigneti d?origine, la dice lunga sul rispetto per l?ambiente e per il consumatore che fin dall?origine caratterizza la cooperativa. Ricerca, innovazione e amore per la propria terra si fondano alla perfezione sotto lo sguardo attento degli enologi che seguono il processo di vinificazione con scrupolo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, calcareo
Esposizione	Est, 150 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4000-4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Fiano 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Perfetto con formaggi freschi e fritture di pesce.
Vinificazione	Criomacerazione a temperatura controllata. Fermentazione in vasche di acciaio. In presenza di fecce nobili maturazione di 10 mesi in acciaio. Successivo affinamento in bottiglia per circa 5 mesi.
Sensazioni	Colore giallo dorato; al naso presenta intensi profumi varietali; in bocca è complesso, intenso e minerale. Note di frutta matura e mou; buona persistenza.

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