ACQUISTATO IL .....

"Hierà" Rosso Terre Siciliane IGT 2023 2023



Tutta la solarità dell'isola di Vulcano

Il taglio di base è composto da Calabrese, più noto come Nero d'Avola, e senza dubbio il vitigno autoctono siciliano per antonomasia, Alicante e Nocera. Stiamo parlando di uno dei vini più rappresentativi dell'azienda Hauner, lo Hierà rosso, IGP Terre Siciliane. Rosso di buon carattere e territorialità, questo vino nasce da una lavorazione super accurata delle uve raccolte a mano al giusto grado di maturazione. In cantina la vinificazione ha inizio con una lunga macerazione su bucce, seguita da fermentazione e affinamento in vasche di acciaio termo controllate. Dopo l'imbottigliamento, poi, il vino rimane per almeno 4 mesi a riposare in cantina prima di prendere la via del mercato. Nel calice si presenta di un bel colore rubino intenso con riflessi porpora. Al naso si presenta ricco di profumi, caratterizzato da un'ottima intensità e note eleganti. Frutti rossi, una delicata speziatura dolce di tabacco e cacao fino a note quasi argillose. In bocca è ampio e vellutato. Grintoso, con un bel tannino dolce, una giusta sapidità e un buon tenore alcolico. Un vino che manifesta chiaramente "tutta la solarità che solo l'isola di Vulcano può esprimere". Sulla tavola richiede piatti leggermente piccanti. Per chi vuole sperimentare un abbinamento territoriale e fuori dagli schemi, il tonno fresco, con salsa di capperi, è semplicemente "la morte sua"!

Scrivi Malvasia delle Lipari e leggi Carlo Hauner. Sì, perché questo nome, fin dal lontano 1963, ne è praticamente sinonimo. Tutto ebbe inizio per la grande passione di Hauner per l'enologia e in particolare per questo straordinario vitigno originario delle isole Eolie. Pittore e designer di fama internazionale, Carlo Hauner ha dato inizio alla produzione di vino dopo aver ripristinato antichi terrazzamenti sull'isola di Salina. Nel giro di pochi anni, grazie all'incondizionato supporto di tanti esperti, a partire da Gino Veronelli, i vini di Carlo Hauner trovano posto nelle cantine e sulle tavole dei più prestigiosi ristoranti, in Italia, Francia, Stati Uniti, Gran Bretagna, Giappone. Negli anni 80, poi, con la costruzione di una moderna cantina, la produzione si amplia e, a fianco della Malvasia, nascono i prestigiosi vini tipici, Salina Bianco e Salina Rosso. A partire dal 1996 e? il figlio Carlo Junior, con i nipoti Andrea e Michele, a condurre l'azienda.

La Vigna

Terreno	Vulcanico
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Calabrese, Alicante e Nocera
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	lunga macerazione su bucce. Maturazione in vasche di acciaio Inox e affinamento 4 mesi in bottiglia
Sensazioni	Si presenta di un bel rubino intenso, al naso si presenta ricco di profumi, ottima intensità con note eleganti che partono dai frutti rossi di rovo per allargarsi ad uno speziato dolce di tabacco e cacao sfumando in note argillose. Al gusto è ampio e vellutato, avvolge il palato in una carezza grintosa di un bel tannino dolce che lascia man mano il ritorno di una ricca sapidità e buon tenore alcolico di grande armonia.

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