ACQUISTATO IL .....

"Iancura" Bianco Terre Siciliane IGT 2025 2025



Tra note iodate e minerali

Si chiama Iancura ed è un IGP Terre Siciliane, proposto qui dalla cantina Hauner, una delle più celebri realtà dell'isola di Salina. Siamo nel cuore della Sicilia più bella e incontaminata. Qui, a partire dagli anni 60, Carlo Hauner è una personalità di spicco nella viticoltura isolana, tra i più noti interpreti del vitigno Malvasia delle Lipari, presente in questo caso in una percentuale del 90%, vinificata secca, e completata da un 10% di Inzolia. Vendemmia, rigorosamente manuale, a fine agosto, le uve vengono protette dal caldo estremo dell'isola e conferite nel giro di poche ore in cantina. Qui vengono pigiate e il mosto viene immediatamente fatto sgrondare. Fermentazione e affinamento in vasche di acciaio Inox, questo bel bianco siciliano affina in bottiglia per un periodo di circa 3 mesi prima di andare in commercio. Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, al naso rivela note fruttate di pesca, note iodate e minerali, poi vegetali di sedano e salvia. E ancora frutta, con kiwi e melone, oltre a cenni balsamici sul finale. In bocca è finemente acido, con note dolciastre mielose e brevi accenni salmastri di olive in salamoia. Il finale è fluido e caramelloso, sempre delicatamente salino e fruttato. Vino decisamente versatile, si accompagna bene a primi piatti di pasta saporiti, per esempio conditi con le sarde, ma anche con semplici (e gustose) bruschette di terra e mare, formaggi freschi e perfino pesce crudo.

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 bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Malvasia delle Lipari Secca 90%, Inzolia 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	sgrondatura immediata. Maturazione in vasche di acciaio inox e affinamento 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Di colore giallo paglierino scarico, al naso note emana note fruttate di pesca, con vivi ricordi salini, freschezze minerali, note vegetali e balsamiche. In bocca è finemente acido, con note dolci, di miele, impregnate di linfa salina e brevi accenni salmastri. Delicato e persistente, chiude con aromi dolci e sapidi al contempo

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