ACQUISTATO IL .....

Salina Rosso IGT 2023 2023



Secco e caldo

Sull'etichetta si distingue subito il semplice (ma elegante) logo dell'azienda Hauner. Già questo potrebbe rappresentare una garanzia sufficiente di qualità e tradizione. Quella proposto qui, in particolare, è uno dei buoni vini rosso prodotti dall'azienda. Il Salina Rosso, per la precisione. Salina IGP, questo vino nasce da un blend di due uve siciliane al 100%. Stiamo parlando di Nero d'Avola e Nerello Mascalese. Vigneti allevati a spalliera e vendemmiati a mano quando i grappoli hanno raggiunto la perfetta maturazione aromatica e fenolica. In cantina la vinificazione ha inizio con una fase di macerazione del mosto sulle bucce, seguita dalla fermentazione, in vasche di acciaio termo-regolate, e da un breve affinamento in bottiglia della durata di tre mesi. Tutto qui, nessun artificio. Solo una grande qualità e una precisione assoluta in ogni passaggio. Quel che ne deriva è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino con evidenti note violacee. Rosso di buona consistenza, fatto roteare nel calice forma degli archetti stretti e lacrime pesanti che evidenziano la buona struttura di questo vino. Al naso rivela profumi ampi e ben marcati, in particolare di "visciole e more", poi qualche nota speziata, di vaniglia e liquirizia, sentori di tostatura e di carruba. In bocca è piacevolmente secco e caldo. Ben equilibrato, con bei tannini maturi. Intenso e persistente, lascia in bocca un'avvolgente morbidezza. Rosso di buon carattere, richiede abbinamenti con cibi ricchi di sapore e speziati. Carni rosse, formaggi stagionati e primi piatti con sughi e ragù.

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	Nero d'Avola e Nerello Mascalese
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	macerazione sulle bucce. Maturazione in vasche di acciaio Inox e affinamento 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Di colore rosso rubino con evidenti note violacee, di buona consistenza, dai profumi ampi e ben marcati di fruttato “visciole e more” qualche nota speziata di vaniglia e liquirizia con sentori di tostato e di carruba. Al gusto è secco e caldo, ben equilibrato con presenza di tannini, intenso e persistente, lascia in bocca una avvolgente morbidezza

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