ACQUISTATO IL .....

"Campanile" Nero d'Avola Sicilia DOC 2024 2024

Robusto, corposo e giustamente tannico

Il Nero d'Avola non è certo un'uva che ha bisogno di presentazioni. E', infatti, uno dei vitigni più rappresentativi del nostro meridione e uno dei principali varietali rossi dell'isola. Originario della Sicilia, è stato coltivato in questa regione per secoli. Il suo nome richiama quello della città di Avola, situata sulla costa sud-orientale dell'isola. Sicilia DOC, questo Campanile proposto da Rudinì nasce proprio da una lavorazione in purezza di uve Nero d'Avola, provenienti dall'area di Pachino, oggi nota soprattutto per il pomodoro ma un tempo terra d'elezione di questa uva. La sua armonica corposita? e il carattere prorompente sono i suoi tratti distintivi. Colore rosso rubino brillante, al naso rivela un bouquet vellutato, con spiccati sentori di frutta rossa e scura ben mature. In bocca è piacevole e ben equilibrato. Vino robusto, corposo e giustamente tannico, rivela una buona struttura e una piacevole acidità. Si abbina bene a piatti di carne, come arrosti, bistecche e carni d'agnello. Ottimo con formaggi a pasta dura e salumi.

Molto prima dell'avvento del pomodorino, il territorio di Pachino era caratterizzato dalle verdi distese dei vigneti ad alberello. E proprio a questa terra è legata la storia di Saro Di Pietro, il "cantiniere", fondatore della cantina Rudinì. Nel 1969 Saro era un venditore di mosto. In qualità di assaggiatore, seduto allo scagno, nella piazza centrale di Pachino, giudicava i mosti dei vignaioli locali che, una volta "promossi", potevano prendere la via del Nord Italia dove venivano usati per arricchire i vini locali. Nel 1972 Saro Di Pietro acquista il palmento Rudinì dal conte Corrado Moncada di Paternò e vi costruisce una cantina moderna, puntando tutto sul Nero d'Avola. Scelta più che azzeccata, potremmo dire oggi... Del resto Pachino è sempre stata considerata la culla del Nero d'Avola e zona d'origine di grandi vini rossi. Un'area che gode di condizioni pedoclimatiche assolutamente irripetibili. Situata nel punto più a sud d'Europa, nell'apice più meridionale della Sicilia, affacciata sul Mediterraneo e sulle coste africane. Rudinì attinge le proprie uve da oltre 200 ettari dei più qualificati vigneti che si estendono attorno a Pachino. Oltre al principe dei vini siciliani, il Nero d'Avola, la gamma dei vini Rudinì comprende Chardonnay, Inzolia, Syrah e Merlot. Vitigni internazioni che in Sicilia hanno però trovato un habitat ottimale.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 8 giorn, alla temperatura di 24-26° periodo di vendemmia fine agosto
Sensazioni	Frutta rossa e ciliegia, frutto pieno e secco leggermente tannico

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821