ACQUISTATO IL .....

"Baroque" Moscato di Noto DOP 2023 2023



Piccolo gioiello tutto siciliano

Partiamo dallla considerazione che quello proposto qui non è un "comune" vino dolce. Quello realizzato da Rudinì, infatti, è un piccolo gioiello tutto siciliano. Il Moscato di Noto, prodotto in provincia di Siracusa, è noto per la sua dolcezza, l'aromaticità e la vivace acidità. Uno dei migliori esempi di vini dolci aromatici italiani. Prodotto con uva Moscato Bianco, coltivata su un terroir unico nel suo genere. Nella zona di Noto, infatti, i suoli sono calcarei e vulcanici e donano all'uva una ricchezza aromatica unica nel suo genere. A questo si unisce un clima mediterraneo caldo e soleggiato, condizioni che favoriscono la perfetta maturazione dei grappoli, contribuendo alla complessità del vino. Ne è un bel esempio questo Baroque, Moscato di Noto DOC, caratterizzato da un bel colore giallo dorato e profumi che ricordano quelli della frutta fresca, della pera e della mela. Poi i petali di rosa e la scorza di arancio. In bocca è dolce ed equilibrato, con un piacevole retrogusto che richiama la frutta candita. Servito fresco, non freddo, è l'abbinamento ideale con dessert delicati e formaggi cremosi.

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 bianco fermo dolce
Provenienza	Sicilia
Uve	Moscato 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Appassimento in cella con metodo classico caldo umido vinificazione in acciaio
Sensazioni	sentori di frutta a polpa chiara,pera,di agrumi, buccia di arancia e di frutta secca e candita

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