ACQUISTATO IL .....

"Scaramazzo" Passito di Noto DOP 2023 2023



Struttura equilibrata e fresca acidità naturale

Il Passito di Noto è realizzato utilizzando uve Moscato o Zibibbo, coltivate in un clima mediterraneo favorevole, con terreni calcarei e vulcanici, che contribuiscono a creare un ambiente ideale per la coltivazione delle uve. La particolarità di questo vino risiede nel processo di appassimento delle uve. Dunque i grappoli di Moscato vengono raccolti a mano quando sono maturi e sani, per poi essere lasciati ad appassire al sole su stuoie o graticci, per un periodo che può variabile. Questo processo di appassimento consente alle uve di concentrare i loro zuccheri e aromi, dando al vino il suo caratteristico sapore dolce e complesso. Ne è un bel esempio questo Scaramazzo, proposto da Feudo Agricolo Rudinì, e prodotto con uve provenienti dai vigneti aziendali di Pachino, Rosolini e in provincia di Siracusa. Colore giallo paglierino, al naso rivela un aroma delicato di Moscato, con richiami netti di frutta matura. In bocca è gradevolmente dolce, caratterizzato da un retrogusto intenso con note di frutta candita. La sua struttura equilibrata e la fresca acidità naturale che contrasta la dolcezza, rendono il vino armonioso e piacevole da bere. Il Passito di Noto è spesso servito come vino da dessert o meditazione, ma può anche essere abbinato a formaggi a pasta dura e piatti a base di foie gras. Adatto anche al momento dell'aperitivo.

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	11,50% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	vendemmia tardiva, appassimento in cella con metodo caldo umido vinificazione in acciaio affinamento in bottiglia
Sensazioni	aroma delicato di moscatocon sentori di frutta matura retrogusto con note di frutta 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