ACQUISTATO IL .....

"Porticciolo" Nero d'Avola Merlot DOC 2024 2024

Strutturato ed elegante

Quando il principe dei vitigni autoctoni siciliani incontra un vero campione di mondiale di piacevolezza come il Merlot, il risultato non può che essere eccezionale. E' il caso di questo Porticciolo, SIcilia DOC proposto da Feudo Agricolo Rudinì. In questo caso il bland proposto vede il 60% di uve Nero d'Avola, provenienti dai bei vigneti di Pachino, e Merlot per la parte restante. Le uve vengono vendemmiate nel corso del mese di settembre. Conferite in cantina, vengono diraspate e pigiate. Il mosto ottenuto, viene quindi avviato alla fermentazione, terminata la quale il vino viene sottoposto a un veloce periodo di maturazione di circa tre mesi in serbatoi d'acciaio. Dopo l'imbottigliamento, il vino rimane alcuni mesi in cantina per un ulteriore affinamento prima di essere messo in commercio. Strutturato ed elegante, come la terra in cui nasce, nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso intenso e profondo, con riflessi violacei. Al naso, questo rosso esprime il calore del Sud Est siciliano, con sentori di lampone e note vanigliate. Ottimo con carni rosse e selvaggina.

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	60% NERO D'AVOLA-40% MERLOT
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Periodo di vendemma Settembre. Fermentazione controllata in vendemmia a 20°/25°. Periodo di maturazione 3 mesi in serbatoi d'acciao a temperatura controllata
Sensazioni	elegante e pulito al naso, dove le note di frutta rossa ben ha veste avvolgente

© 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