ACQUISTATO IL .....

"Sitarè" Rosso Terre Siciliane IGP 2022 2022

Ricco e corposo

Con la sua bella bottiglia importante e l'etichetta scura ed elegante, questo Sitarè nasce da un blend tutto internazionale. 70% Syrah, 15% Merlot e 15% Cabernet, uve perfettamente ambientate in questo magnifico angolo di Sicilia, dove clima e suoli sembrano pensati appositamente per dar vita a grandi vini rossi. Terre Siciliane IGP, questo rosso proposto da Feudo Agricolo Rudinì potrà donare grandi soddisfazioni sia ad esperti che semplici appassionati. La vendemmia si svolge nell'ultima parte di agosto, dopo che le uve hanno avvuto modo di maturare perfettamente, scaldate dal generoso sole del Mediterraneo. In cantina la lavorazione è semplice ma accurata, con macerazione, fermentazione ed affinamento in vasche di acciaio termoregolate. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in cantina per alcuni mesi prima di essere messo in commercio. Rosso granato, appena versato questo Sitarè riempie la stanza con il suo intenso sentore di frutta a bacca rossa e scura, cui si aggiunge un'immancabile tocco di spezie dolci. In bocca è ricco e corposo. Un rosso piacevolmente tannico, con quella intrigante nota di pepe nero, tipica per il Syrah. Un vino facile da abbinare. Basta che sulla tavola il menù sia tutto a base di carne. Ottimo anche con salumi e formaggi saporiti.

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.	4501

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	70% SYRAH 15% MERLOT 15% CABERNET
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	fermentazione controllata in vendemmia a 20/25°, periodo di vendemmia fine agosto affinamento in acciaio
Sensazioni	intenso con sentori di frutta a bacca rossa e delicate note speziate

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. 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