ACQUISTATO IL .....

"Tonnara" Grillo Sicilia DOC 2023 2023



Fresco e profumato

Il Grillo è un vitigno bianco tipico della Sicilia. Può addirittura essere considerata una delle varietà di uva più importanti dell'isola, tradizionalmente utilizzato per la produzione di vini bianchi secchi. In questo caso l'azienda Feudo Agricolo Rudinì lo valorizza con un'etichetta molto particolare. Si chiama Tonnara ed è un Sicilia DOC, 100% da uve Grillo. Vino fresco e profumato dalle note fruttate e floreali. Appena versato è facile distinguere sentori di agrumi, come limone e pompelmo, oltre a note di pera, mela verde e una piacevole nota minerale. Difficile resistere a un vino così piacevole. Per apprezzarlo al meglio può essere proposto come aperitivo ma anche a primi piatti di pesce, carni bianche e formaggi a pasta semi morbida.

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
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	tradizionale bianca, periodo vendemmia fine agosto, affinamento in acciaio
Sensazioni	bouquet fresco con note tropicali, sapore morbido con un ritorno delle note fruttate unito ad una piacevole freschezza

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