



ACQUISTATO IL

"Lanterna" Inzolia Terre Siciliane IGP 2023

2023

Mineralità equilibrata



Lanterna. Vino bianco che incarna l'essenza più pura dell'Inzolia. E' prodotto nella tenuta Feudo Rudinì a Pachino, in provincia di Siracusa, con uve raccolti in vigneti che si estendono su terreni sabbiosi e calcarei, accarezzati dalla brezza marina e scaldati dal caldo sole siciliano. Questo clima mediterraneo, con le sue lunghe estati e gli inverni particolarmente miti, unito alla salinità del terreno, conferisce all'Inzolia caratteristiche uniche e ben riconoscibili. Vinificato in purezza, in questo caso l'Inzolia regala un bouquet intenso e persistente, che si apre con note floreali di ginestra e gelsomino, per poi evolversi verso sentori di frutta a polpa bianca, agrumi e macchia mediterranea. In bocca, invece, si distingue per la sua freschezza croccante, la sua mineralità equilibrata e una piacevole sapidità che lo rende persistente e appagante. Perfetto con antipasti di pesce, primi piatti a base di frutti di mare, secondi piatti di pesce al forno o alla griglia. Verdure grigliate o in insalata.

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 azzecata, 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 internazionali che in Sicilia hanno però trovato un habitat ottimale.

La Vigna	
Terreno	Terreno calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Inzolia
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Essenza ampia e peculiare di una varietà autoctona della Sicilia: un complesso ammaliante di note fruttate che esalta una dote di freschezza impareggiabile. Il richiamo della sapidità mediterranea si abbina egregiamente ai frutti di mare e crostacei.

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