ACQUISTATO IL .....

"El Aziz" Bianco Vendemmia Tardiva Terre Siciliane IGP



Pura eccellenza

Pura eccellenza. El Aziz è un vino magnifico, come testimonia il suo nome che - in arabo - significa appunto "Il Magnifico". Vino passito, è prodotto da Cantine Fina e nasce da un'attenta selezione di uve Grillo appassite sulla pianta. Uve che provengono da un unico vigneto situato in Sicilia Occidentale, posto a un'altitudine di circa 200 metri sul livello del mare. Il clima qui è mediterraneo, con lunghe estati calde e ventilate, e inverni miti. La vendemmia avviene rigorosamente a mano nella prima decade di ottobre, quando le uve hanno raggiunto un leggero appassimento sulla pianta. Una volta in cantina, le uve vengono vinificate in acciaio con una fermentazione lenta e controllata. Il vino poi affina per sei mesi in acciaio e per altri sei mesi in bottiglia, prima di essere pronto per essere degustato. Colore giallo paglierino intenso con evidenti sfumature dorate, tendenti all'ambrato. Al naso rivela un bouquet complesso e avvolgente, con note di frutta bianca molto matura ed essiccata. Richiami netti di ananas, pesca e albicocca, cui si aggiungono vaniglia, miele e spezie dolci. In bocca è caldo, morbido e strutturato, con un finale persistente e piacevolmente amarognolo. Vino da meditazione, accompagna formaggi erborinati, dolci cremosi come le mousse. Da degustare con calma, per assaporarne appieno tutte le sue sfumature e complessità.

Bruno Fina, e i suoi figli, sono l'anima di Cantine Fina. Siamo in Sicilia, e per la precisione in quell'angolo incantato dell'isola che guarda alle Egadi. A Marsala, per la precisione, dove si trova il piccolo gioiello della Riserva dello Stagnone, con al centro l'isola di Mothia e tutto intorno le antiche saline. E' qui che la famiglia produce i buoni vini della tradizione familiare. La cantina è moderna, progettata con competenza dallo stesso Bruno per razionalizzare al meglio gli spazi e i processi produttivi. Tutto qui è pensato, e realizzato, in funzione del massimo rispetto dell'integrità del frutto. E i risultati si possono apprezzare nel calice. Non a caso Fina è ormai uno dei nomi più conosciuti, e rispettati, dell'enologia siciliana. Dalla Sicilia al mondo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	Controspalliera, con potatura a guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Sicilia
Uve	Blend di uve bianche autoctone
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Dopo pasto
Vinificazione	Fermentazione: In acciaio. Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.
Sensazioni	Si presenta giallo paglierino con sfumature dorate. Profumi e dolci sentori che impressionano per la loro varietà e che ricordano la frutta bianca quale: ananas, pesca ed albicocca, ed ancora: vaniglia, miele e spezie dolci, con profumi e aromi avvolgenti ed armonici. Denota una freschezza importante che preannuncia una lunga e complessa evoluzione nel tempo.

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