ACQUISTATO IL .....

"Peloro" Bianco Sicilia DOC 2023 2023

Fresco e sapido



La Sicilia, isola incantevole al centro del Mediterraneo, è una terra di contrasti e di straordinaria bellezza. Le Casematte si trova in una delle aree più suggestive della regione, dove il mare incontra la montagna, creando un microclima unico. I vigneti aziendali si estendono su colline che godono della brezza marina e di un sole abbondante, condizioni ideali per la viticoltura. Qui il terreno è ricco di minerali, con una composizione che favorisce la crescita di uve dai sapori intensi e dalle caratteristiche distintive. Il Sicilia DOC Bianco Peloro è un blend di due vitigni autoctoni: Grillo (65%) e Caricante (35%). Il Grillo, noto per la sua resistenza e per le sue note aromatiche di agrumi e frutta tropicale, si combina perfettamente con il Caricante, un'uva che dona freschezza e una spiccata mineralità al vino. Insieme, questi vitigni creano un equilibrio perfetto tra aromi, acidità e struttura. Dopo la raccolta manuale delle uve, i grappoli vengono protetti dal caldo con del ghiaccio secco, per mantenere bassa la temperatura e preservare gli aromi durante la successiva fermentazione. Il vino rimane poi sulla fecce fini fino a gennaio, permettendo di sviluppare una complessità aromatica e una struttura più ricca. Segue l'assemblaggio delle diverse partite e una maturazione in vasche di acciaio inox. Infine, il vino affina in bottiglia per tre mesi, raggiungendo così la sua piena espressione. Nel calice si presenta di un luminoso colore giallo paglierino. Il bouquet è raffinato e persistente, con note minerali iodate che si fondono con profumi di frutta a polpa bianca e gialla, come pesca e albicocca. Delicate nuance floreali di mimosa e camomilla si accompagnano a fresche note di erbe aromatiche mediterranee, come il rosmarino e il timo. In bocca è fresco e sapido, con un'acidità vibrante che esalta la ricchezza del frutto. Il finale è lungo e tonico, impreziosito da una vivace nota agrumata che lascia una piacevole sensazione di freschezza.

L'azienda agricola Le Casematte deve il suo nome alla presenza di tre casematte, piccoli fortini adibiti a rifugio delle sentinelle, risalenti alla Prima e Seconda Guerra Mondiale, poste a difesa del territorio. Queste si trovano nell'appezzamento di maggiori dimensioni coltivato a vigneto. L'azienda ha una identità territoriale forte, trovandosi sulle colline a nord della città di Messina. Oggi può contare su un vigneto di circa 11 ettari, coltivato con le principali varietà siciliane come Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola. L'azienda insiste sulla piccola DOC Faro.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 65%, Caricante 35%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Aggiunta di ghiaccio secco e fermentazione a bassa temperatura per circa 15 gg. Il vino rimane sulla feccia sino a gennaio, cui fa seguito l'assemblaggio. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia per tre mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Bouquet raffinato e persistente dove alle note minerali iodate ben si sposano profumi di frutta a polpa bianca e gialla, nuance floreali, mimosa e camomilla in particolare e fresche note che rimandano alle erbe aromatiche mediterranee. Al palato è fresco e sapido, vibrante di acidità e ricco di frutto, lungo e tonico il finale impreziosito da una vibrante nota agrumata.

© 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