ACQUISTATO IL .....

"Leone" Terre Siciliane IGT 2025 2025



Un bianco siciliano che strizza l'occhio ai vini di montagna

Un vino particolare, frutto del sapiente assemblaggio di uve Catarratto in grande maggioranza, Pinot bianco, Sauvignon e perfino una punta di Traminer aromatico. È mai possibile concepire un vino altrettanto ruffiano? Nel bicchiere si presenta di un bellissimo colore giallo paglierino con netti riflessi verdognoli che ci riportano immediatamente al clima fresco dei vigneti di collina da cui provengono le uve usate per produrre questo vino. Al naso è giustamente ampio e variegato. Si passa dalle note più fini di pompelmo e di mela verde, a quelle più dolci e pungenti di frutta tropicale, come l'ananas o il mango. In bocca è fresco, piacevolmente morbido ma soprattutto ricco. Il finale si protrae a lungo, rendendo ancora più piacevole ogni sorso.

Tasca d'Almerita è una storica cantina siciliana le cui radici risalgono addirittura all'Ottocento. Oggi fanno capo alla famiglia dei conti Tasca quasi seicento ettari di vigneto, suddivisi tra le più vocate aree viticole della regione, e accorpate in cinque meravigliose tenute agricole tra cui quella di Regaleali. Questo permette all'azienda di proporre sul mercato una gamma di vini praticamente sterminata, il cui unico denominatore comune è l'assoluta eleganza e qualità. Ogni etichetta, dai rossi più importanti fino agli eleganti spumanti e ai prodotti realizzati con maestria dai tanti vitigni autoctoni dell'isola, è sempre riconducibile allo stesso standard elevato proposto dall'azienda. Stile ed eleganza che si ritrovano anche nei due resort aperti dall'azienda in Sicilia e che ospitano, ogni anno, appassionati del "brand" Tasca d'Almerita, provenienti da ogni parte del mondo.

La Vigna

Terreno	Franco sabbioso
Esposizione	Sud - Est, dai 500 ai 900m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4160 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Catarratto 55%, Pinot Bianco 17%, Sauvignon 18%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Cibi speziati
Vinificazione	4 mesi in vasche di acciaio.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, agrumi e fiori gialli. Fresco di struttura e persistente.

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