ACQUISTATO IL .....

"Nozze d'Oro" Sicilia DOC 2023 2023

Un bianco fatto per resistere al tempo



C'è chi festeggia l'anniversario di matrimonio con un mazzo di rose e chi, meno scontato, coglie l'occasione della ricorrenza per creare un vino unico e nuovo. È il caso del Conte Giuseppe Tasca che nel 1984, per festeggiare il mezzo secolo di vita al fianco della sua amatissima Franca, diede vita a questo "Nozze d'Oro". Un matrimonio d'amore, quello tra il Conte e la Contessa, che richiama quello tra l'Inzolia e il Sauvignon protagonisti di questo innovativo assemblaggio. Un taglio, come si dice in gergo, ancora straordinariamente attuale. L'Inzolia, infatti, dona struttura e pienezza al vino. Il Sauvignon aggiunge delle piacevoli note aromatiche e soprattutto una punta di acidità che lo rende capace di invecchiare davvero a lungo. Provare, per credere!

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	Suolo argilloso calcareo
Esposizione	Sud - Ovest, 300m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Inzolia 66%, Sauvignon 34%
Gradazione	12,5 % vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	pesce
Vinificazione	Affinamento in vasca di acciaio in presenza di lieviti.
Sensazioni	Colore giallo dorato, sentori di zagara, gelsomino e miele. Fresco supportato da una buona sapidità e persistenza al palato.

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