



ACQUISTATO IL

Diamante Passito Terre Siciliane IGT

2017

Il passito siciliano che non ti aspetti



Il gioiello più prezioso di casa Tasca d'Almerita è questo "Diamante", prodotto con uve provenienti dalla tenuta di Regaleali. Non si indossa ma si beve, ovviamente. Ma le soddisfazioni che ci regala sono assolutamente paragonabili (almeno per noi appassionati di vino). Si tratta di un passito ottenuto non da sole uve di Moscato, come da tradizione dell'isola, bensì da un sapiente blend di uve Moscato e Gewürztraminer, non esattamente un vitigno autoctono siciliano ma che, negli ultimi anni, sta lentamente conquistandosi un posto d'onore anche nell'ampelografia mediterranea. Ovviamente ha bisogno di essere allevato negli angoli più freschi dell'isola, in vigneti che si trovano fino a 900 metri sul livello del mare, dove il calore del sole delle primavere e soprattutto delle estati, è mitigato da una certa frescura notturna. Ed è proprio questo magico mix di condizioni che permette all'uva di raggiungere la piena maturità di profumi e sapori. Dopo la vendemmia, i grappoli più sani e belli vengono lasciati disidratare all'ombra. Segue una vinificazione in acciaio e un affinamento di quasi un anno tra contenitori inerti e in bottiglia. Il colore è giallo dorato. Al naso fiori bianchi, scorza d'agrumi, frutta candita, frutta tropicale e tanto, tantissimo, miele d'acacia. In bocca è dolce ma equilibrato. Lungo e piacevolmente fresco, sembra non voler terminare mai.

Otto generazioni. Oltre 200 anni di storia del vino in Sicilia. Che cosa altro si può desiderare di più? Forse solo la proprietà di una delle più celebri tenute dell'isola, quella di Regaleali, da cui provengono molti dei vini più conosciuti dell'azienda. Siamo ovviamente parlando di Tasca d'Almerita, considerata, a ragione, una delle più interessanti realtà del nostro paese. La sfida degli anni 2000 per gli ultimi eredi della dinastia è quella rivolta alla sostenibilità ambientale nelle vaste tenute dell'azienda. Tenute che si trovano praticamente in tutti gli angoli della Sicilia. Accanto alla storica tenuta Regaleali di Sclafani, Palermo, infatti, oggi Tasca lavora anche vigneti a Salina, terra delle Malvasia, sull'isola di Mothia, dove è nato il Marsala e dove ancora oggi si trovano piccoli appezzamenti di uva Grillo, a Camporeale e perfino sul versante Nord dell'Etna, dove i vitigni autoctoni dominano e vengono coltivati in quota in vigneti terrazzati.

La Vigna

Terreno	terreno argilloso
Esposizione	esposizione a sud/est
Allevamento	spalliera
Densità imp.	14160 ettari di ceppo

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	moscato 60% traminer aromatico 40 %
Gradazione	10,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	2019 / 2020
Abbinamento	dessert / formaggi freschi
Vinificazione	affinamento in vasche d'acciaia per 6 mesi
Sensazioni	sentori di frutta candita, scorza di arancia e miele/ dolce e fresco

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821