



ACQUISTATO IL

Gaudensius Blanc de Blancs Etna DOC Metodo Classico 2017

Una perfetta sintesi



Svinando

La Vigna

Terreno

Base argillosa con presenza di humus (Trapani) vulcanico, sabbioso con elevata capacità drenante (Etna, Catania)

Esposizione

Nord (Tenuta Borgo Guarini) 200 metri s.l.m, Nord Est (Tenuta Cavanera) 650 metri s.l.m

Allevamento

Guyot, cordone permanente

Densità imp.

4000

Il Vino

Tipologia

Vino spumante brut

Provenienza

Sicilia

Uve

60% Carricante 40% Chardonnay

Gradazione

12,5% vol

Temp. Servizio

8°

Quando Berlo

Entro 5-10 anni

Abbinamento

Ottimo come aperitivo, crudité, pescato crudo, persce al vaporee alla griglia, primi piatti a base di verdure, formaggi medio-stagionati, prosciutti

Vinificazione

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata, rifermentazione in bottiglia
AFFINAMENTO: In bottiglia in presenza di lieviti per oltre 32 mesi, dopo messa in punta e sboccatura

Sensazioni

Giallo paglierino dorato. Fresco, elegante e complesso con note di frutti bianchi, fiori d'acacia, nocciola, e miele esaltate da ottime note minerali. Delicato, elegante e concentrato, esprime piacevoli accenni di grande finezza, è caratterizzato da un'eccezionale permanenza al palato e da una buona persistenza aromatica

Una perfetta sintesi. Tra un vitigno autoctono e uno internazionale ma anche tra due territori lontani come l'Etna e l'agro trapanese. Nasce da questi estremi il Gaudensius Blanc de Blancs, uno spumante metodo classico pensato da Firriato per regalare ai suoi tanti appassionati anche una bollicina di grande pregio, capace, se non di battere, almeno di reggere il confronto con i blasonati Champagne. Il Gaudensius nasce infatti dalla vinificazione di Carricante e Chardonnay. La prima uva tipica dell'isola e che sulle pendici dell'Etna trova un habitat ideale, la seconda espressione delle colline di un cru del vigneto di Borgo Guarini, per adattarsi bene al delicato processo di spumantizzazione. L'affinamento viene prolungato per oltre 30 mesi e il risultato finale è una bollicina di grande personalità, caratterizzata da un colore giallo paglierino tenue, tendente all'oro. Al naso è fresco, elegante e complesso con note di frutti bianchi, fiori d'acacia, nocciola e miele, esaltate da sensazioni minerali. In bocca, invece, è delicato, elegante e concentrato. Caratterizzato da un'eccezionale permanenza al palato e buona persistenza aromatica.

Tra le aziende vinicole più rappresentative della Sicilia c'è senza dubbio Firriato. Moderna nella concezione, nello stile e nel marketing, Firriato nasce dall'idea di un visionario imprenditore trapanese, Salvatore Di Gaetano, da sempre affiancato dall'affascinante moglie Vinzia che per anni ha anche rappresentato l'immagine pubblica della cantina nel mondo. Siamo negli anni 80 e il vino siciliano sta per vivere il suo periodo d'oro, il suo rinascimento, come qualcuno ha scritto in passato. Oggi, a distanza di quasi 40 anni, la cantina Firriato è una solida realtà, con base a Paceco, tra Trapani ed Erice, e vigneti disseminati in diverse aree della Sicilia. Gli ettari vitati di proprietà sono infatti circa 320, suddivisi in ben sette diverse tenute, compresa una sulle pendici dell'Etna e una sull'isola di Favignana. Se in campagna regna il più rigoroso rispetto della natura, in cantina è la tecnologia ad aiutare gli enologi a valorizzare al meglio ogni varietà lavorata, autoctona o internazionale. Il risultato sono vini premiati dai critici di tutto il mondo e ricercati dagli appassionati, anno dopo anno.

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