



ACQUISTATO IL

Terre d'Ocra Moscato Terre Siciliane IGT



Svinando

Passito naturale e versatile

Borgo Guarini, sulla costa occidentale della Sicilia, è una delle belle tenute di proprietà della Firriato. E' la più estesa, con i suoi 165 ettari, e quella da cui provengono alcuni dei vini dolci proposti dall'azienda. Come questo Terre d'Ocra, perfetta ed equilibrata interpretazione dello Zibibbo. Vino dolce che nasce da una base di passito naturale. La vendemmia viene effettuata nella prima decade di settembre e successivamente alla raccolta le uve vengono lasciate appassire sui graticci. Ne deriva un vino dolce e delicato, mai stucchevole, e dotato della spiccata eleganza dello Zibibbo. Un vino estremamente versatile e, stando alle indicazioni dei produttori, ideale a tutto pasto. E' perfetto, ovviamente, con i dessert, specie quelli buoni di origine siciliana, ma sa abbinarsi con soddisfazione anche a formaggi caprini e perfino a pesci affumicati. Per confermare questa interessante interpretazione, non resta che assaggiare!

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.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	350 M S.L.M.
Allevamento	Controspalliera con potatura guyot
Densità imp.	5500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Zibibbo 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 4 anni
Abbinamento	Formaggi caprino
Vinificazione	Una parte delle uve viene lasciata surmaturare al sole. Pressatura soffice e 3 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo oro. Al naso fichi secchi, albicocche, scorza di arancia. In bocca fruttato, armonico, 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