



ACQUISTATO IL .....

"Gibelè" Zibibbo Terre Siciliane IGT 2023

2023

## Un bianco siciliano che profuma di buono



La prima volta che capita di assaggiare il Gibelè, Terre Siciliane IGT proposto da Pellegrino, non è raro rimanere del tutto spiazzati. Al naso, infatti, si ha la sensazione di annusare un profumo per signore particolarmente delicato. E la parola Zibibbo in etichetta potrebbe tranquillamente farci pensare a un vino dolce. In bocca, però, si scopre tutto un altro film. Un vino piacevolmente secco e dotato di una naturale acidità. Si ritrovano, sia chiaro, le note dolci e delicate percepite in precedenza, e in particolare sentori di gelsomino e lavanda, accenni di mela verde e agrumi dolci come il cedro. Ma il tutto ben confezionato in un calice perfetto come aperitivo o come compagno di una indimenticabile cena a base di pesce crudo e crostacei. Se poi per combinazione non terminiamo la bottiglia prima di arrivare al dolce, nessun problema. Con un dessert non eccessivamente ricco, come una crostata o qualche biscotto secco, sa comunque come rendere piacevole l'incontro.

Non è certo un'esagerazione dire che la Carlo Pellegrino di Marsala appartiene a quel ristretto gruppo di aziende siciliane che hanno fatto la storia della viticoltura isolana. E alla Pellegrino vanno così orgogliosi di questa primogenitura, da voler ricordare fin dal marchio che la cantina vanta oltre 140 anni di storia. L'anno di fondazione, infatti, è il 1880. Quello che però rende davvero unico questo lungo percorso è che da allora la proprietà non è mai cambiata. Mentre, invece, è cambiata, o meglio si è evoluta tantissimo, la proposta commerciale dell'azienda. Se un tempo Pellegrino era solo sinonimo di produzione di Marsala, oggi ai tradizionali vini fortificati si è aggiunta una gamma di interessanti vini bianchi e rossi e perfino dei passiti, prodotti con le uve provenienti dalla tenuta aziendale di Pantelleria. Tradizione (lunga) e innovazione (tanta) sono oggi gli ingredienti di un successo che si traduce in una gamma davvero vasta di prodotti, venduti in Italia e nel mondo e caratterizzati da un eccellente rapporto qualità prezzo.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	A tessitura argillosa
<b>Esposizione</b>	Nord - Ovest, da 0 a 400 m slm
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	3000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	Zibibbo 100%
<b>Gradazione</b>	12% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	Di pronta beva
<b>Abbinamento</b>	Piattina a base di crudi di pesce e crostacei
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia prima decade di settembre; parziale macerazione, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in cantina per 4 mesi, si completa in bottiglia
<b>Sensazioni</b>	Di colore giallo paglierino, al naso si presenta intenso con sentori di gelsomino e lavanda e accenni di mela verde e cedro. In bocca è secco e fresco con lunga persistenza aromatica di agrumi, pesca gialla e mela verde

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