



ACQUISTATO IL

"Materico" Terre Siciliane IGT Rosso

2020

Nero d'Avola BIO di Sicilia



Materico, il rosso IGT proposto qui da Cantine Pellegrino, è un Nerello Mascalese in purezza. Un vitigno autoctono, per i pochi che ancora non lo sapessero, che in questi ultimi anni sta diventando sempre più apprezzato in Sicilia. Per la qualità dei suoi vini, ovviamente, che in qualche modo possono ricordare i Pinot Noir più fini ed eleganti. La vendemmia dei grappoli destinati al Materico inizia nella prima decade di ottobre. I vigneti sono quelli di Salaparuta, non troppo distante dalla cantina di Marsala. Vinificazione in rosso a bassa temperatura, fermentazione e affinamento in acciaio. Molto semplice. Tutto fatto nel rispetto del frutto di partenza e della finezza dei suoi aromi. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso tenue, con note di frutti rossi, come la ciliegia, e frutti neri, dalla mora alla marasca. In bocca, invece, colpisce soprattutto per la delicata freschezza. La frutta percepita in precedenza ritorna, con in più una delicata speziatura di pepe nero e chiodi di garofano.

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.

La Vigna	
Terreno	Suolo giovane con matrice argillosa carbonatica ricco di elementi minerali
Esposizione	Nord, 350m slm
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Di pronta beva
Abbinamento	Formaggi di media stagionatura
Vinificazione	Raccolta prima decade di ottobre; parziale macerazione a bassa temperatura con successiva fermentazione termoregolata. Affinamento di 4 mesi in acciaio
Sensazioni	Rosso tenue al naso presenta note di frutti rossi: ciliegia nera, mora, marasca; al gusto è fresco, fruttato con delicate note speziate di pepe nero e chiodi di garofano

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