



ACQUISTATO IL

Serapias Passito di Pantelleria DOC

2019

Uva Zibibbo, sole e tanta pazienza



Svinando®

Un bel vino passito, questo Serapias, prodotto da Mandrarossa sull'isola di Pantelleria. Iniziamo dal nome, Serapias che fa riferimento alla rara orchidea pantesca, una specie botanica che cresce esclusivamente sull'isola. Come l'orchidea, anche lo Zibibbo usato per produrre questo vino si trova solo sull'isola nel centro del Mediterraneo. Grappoli vendemmiati a mano con cura e pazienza, e lasciati appassire su gratteggi esposti al caldo sole siciliano. Serve tanta pazienza per giungere al punto giusto di appassimento. L'uva, infatti, deve essere appassita ma sana, sia chiaro. Qui la muffa non è mai la benvenuta. Poi questi grappoli di colore scuro e dalla pelle raggrinzita vengono aggiunti al vino fresco in fermentazione. Da questo incontro nasce un prodotto di grande equilibrio, dolce e fresco allo stesso tempo. Nel calice il colore è giallo carico. Al naso profumi di agrumi, rose e gelsomino. In bocca, invece, è pieno e rotondo, con sapori dolci e allo stesso tempo minerali. Un sorso lungo, anzi lunghissimo. Da condividere con chi si vuole bene mentre si mangia un dolce della tradizione isolana a base di mandorle.

Può una grande cantina, capace di produrre ogni anno milioni di bottiglie destinate a tutti i mercati del mondo, concentrarsi sulla ricerca e l'innovazione? E può una cantina che lavora uve provenienti da diverse zone, valorizzare ogni terroir di partenza con vinificazioni particolari? Se la cantina in questione è la Settesoli e in particolare se si pensa alla sua linea Mandrarossa, la risposta è decisamente sì. In 20 anni di storia, nasce infatti nel 1999, la cantina non ha mai cessato di studiare i terroir siciliani per ottenere da ognuno di essi solo il meglio. I vini Mandrarossa sono quindi il frutto di una continua ricerca e sperimentazione. Con i piedi ben piantati nella tradizione ma con uno sguardo fisso in avanti verso l'innovazione. Per questo, gli esperti dicono di loro, rappresentano una Sicilia diversa. Decisamente fuori dagli stereotipi.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso di origine vulcanica
Esposizione	Sud, 100 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Zibibbo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Dolci a base di mandorla
Vinificazione	Le uve vengono poste ad appassire per 20/22 giorni, poi l'uva passa viene aggiunta al mosto in fermentazione. 10 mesi in silos d'acciaio e 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Profumi di agrumi, rose, gelsomino ed uva passa. In bocca e' pieno e tondo, con sapori minerali e dolci. Lunghissimo e 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. 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