



ACQUISTATO IL

"Amuri di Fimmina e Amuri di Matri" Etna rosato DOC 2024

Un vino fatto per essere piacevole



Svinando

La Vigna

Terreno	Vulcanico ricco di minerali e di scheletro, ciottoloso da pietra pomice, sciolto, ricco in micro e macro elementi
Esposizione	Nord
Allevamento	Il sistema di allevamento è quello a contro spalliera e la tecnica di potatura a cordone speronato.
Densità imp.	6000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il rosato per la nostra azienda è un prodotto su e di conseguenza, vengono scelti i vigneti migliori spesso chiamata, raccolta a "macchia di le", aromaticamente più fruttate. In cantina le uve a temperatura di 3/6°C, una breve macerazione con gas neutro come l'azoto, per evitare fenomeni 36/48 ore il mosto viene separato dalle fecce gr

fermentazione alcolica condotta a circa 16°C per un lasso di tempo che va dai 12 ai 15 giorni, finita la fermentazione alcolica il vino ottenuto viene lasciato sulle fecce nobili (sur lies) per poter affinare per circa 4/6 mesi, ottenendo in questo modo vini più grassi, sapidi e longevi evitando l'uso eccessivo della solforosa. Il vino imbottigliato viene lasciato affinare almeno 3/6 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio. Capacità di affinamento in bottiglia: 4-6 mesi sui lieviti

Sensazioni

Vino dal colore suadente di un rosa chiaro brillante, con la sua esplosione di profumi di frutta a polpa gialla, come la pesca, l'albicocca. Sapido ed equilibrato in bocca. Inoltre avvolgenti sentori di agrumato e frutto della passione, catturano l'attenzione di ogni neofita e conquistano il palato con la sua straordinaria freschezza e sapidità, proiettandolo tra i fertili filari vulcanici delle vigne dell'Etna.

Con un nome così, difficile non sentire tutto il calore della Sicilia più autentica. Amuri di Fimmina e Amuri di Matri è un elegante rosato proposto da Al-Cantàra, prodotto da uve Nerello Mascalese che provengono da vigne di circa 16 anni. Vino dal colore rosa chiaro ma brillante, al naso garantisce un'esplosione di profumi. Note di frutta a polpa gialla, come la pesca e l'albicocca, poi piccoli frutti rossi e ricordi di agrume. In bocca, invece, è soprattutto sapido e ben equilibrato. Ritornano le note di agrumi, accompagnate questa volta dal frutto della passione. Un vino fatto per essere apprezzato, fino all'ultimo calice. Sulla tavola, ovviamente, magari in abbinamento a eleganti piatti di pesce o crostacei. Ma anche come aperitivo. Perché all'amore di una "fimmina" (o di una matri) non bisogna mai rinunciare.

Al-Cantàra nasce dalla felice intuizione che un buon vino è "poesia" e per farlo ci vuole "arte" - come si legge sul sito dell'azienda. Non a caso tutti i vini prodotti hanno nomi di poesie di autori siciliani e le etichette riprendono le opere di due giovani pittori catanesi. Siamo nel cuore della Sicilia. In un angolo di paradiso che si trova esattamente a contrada Feudo S. Anastasia nel comune di Randazzo, a 620 metri sul livello del mare. La cima dell'Etna, poco distante, sorveglia dall'alto i vigneti e la cantina. Il nome Al-Cantàra deriva dal fiume che scorre ai piedi del vulcano. Pur giovane, l'azienda è stata ufficialmente inaugurata nel 2005, si è già affermata a livello nazionale e internazionale grazie all'alta qualità dei suoi vini, premiati dalla critica enogastronomica. Oggi l'azienda può contare un complessivo di 20 ettari di terreni, di cui circa 15 ettari vitati. E tra questi circa 4 sono storici, di oltre 60 anni, con mille ceppi prefillossera. La produzione complessiva, per la maggior parte sotto il cappello della DOC Etna, è di circa 100mila bottiglie l'anno. Ancora una volta tradizione e innovazione vanno a braccetto sotto il cielo blu della Sicilia.

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