



ACQUISTATO IL

"Amuri di Fimmina e Amuri di Matri" Etna rosato DOC 2025/2025

Un vino fatto per essere piacevole



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 cui crediamo, per cui per produrre un buon prodotto si parte dall'uva idonea e di conseguenza, vengono scelti i vigneti migliori o aree all'interno di una parcella idonee per la vinificazione del rosato, spesso chiamata, raccolta a "macchia di leopardo", cioè raccogliere quelle zone con un'acidità più marcata e aromaticamente più fruttate. In cantina le uve vengono diraspate e caricate in pressa dopo aver portato il pigiato ad una temperatura di 3/6°C, una breve macerazione ed una pressatura soffice con l'ausilio di una pressa chiusa ed inertizzata con gas neutro come l'azoto, per evitare fenomeni ossidativi, il pigiato mosto fiore viene trasferito in vasca e solo dopo 36/48 ore il mosto viene separato dalle fecce grossolane, quindi il mosto è pronto per accogliere i lieviti, che innescano la

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 100 mila bottiglie l'anno. Ancora una volta tradizione e innovazione vanno a braccetto sotto il cielo blu della Sicilia.