ACQUISTATO IL .....

"La Fata Galanti" Terre Siciliane IGT 2019 2019

Il bel rosso siciliano



La Vigna

Terreno Il terreno è 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. 4600

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve Nerello Cappuccio 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo 5-6 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano, in piccole cassette, da una squadra di esperte donne del territorio. Giunte in cantina vengono diraspate e pigiate delicatamente, per poi essere convogliate mediante una pompa all'interno dei diversi tini di fermentazione. La fermentazione alcolica dura circa venti giorni, a temperatura controllata tra 26 e 28°C, in questa fase vengono eseguiti, rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione e la stabilizzazione del colore e dei profumi. Terminata la macerazione, con la svinatura viene selezionato il vino fiore, sul quale viene svolta la fermentazione malolattica, per circa un mese. Affinamento: 12 mesi in barriques, 12 mesi acciaio inox,12 mesi in bottiglia.

Sensazioni Il vino si presenta rosso rubino intenso con riflessi tendenti al violaceo, al naso percepiamo inizialmente un netto sentore di

marasca e frutti di bosco, seguiti da sentori speziati. In bocca si presenta caldo, morbido con una buona freschezza, una discreta tannicità e abbastanza persistente. Lo possiamo abbinare a carni rosse, pesci grassi o berlo da solo come aperitivo.

Sul sito dell'azienda viene classificato all'interno della categoria "L'espressione del Territorio". E questo la dice lunga sulla tipicità di questo rosso siciliano, figlio di uve Nerrello Cappuccio in purezza, provenienti dalle vigne più giovani dell'azienda. Piante che comunque hanno già oltre 16 vendemmie sui rami. Giovani sì, ma non troppo. La fata galanti, Sicilia Rosso IGT, richiede oltre 3 anni di lavorazione prima di poter essere messo in commercio. Nell'ordine, infatti, dopo la vinificazione subisce un affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese. Altri 12 mesi in vasche di acciaio inox termocondizionate. E 12 mesi in bottiglia. Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al violaceo. Al naso è netto il sentore di marasca e frutti di bosco, seguiti da sentori speziati. In bocca, invece, si presenta caldo, morbido, con una buona freschezza, una discreta tannicità e una giusta persistenza.

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