



ACQUISTATO IL

"Sherazade" Nero D'Avola Sicilia DOC 2024

2024

Il rosso che non ti aspetti



Svinando

La Vigna

Terreno

Suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

Esposizione

Sud Ovest

Allevamento

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta

Densità imp.

5250

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Sicilia

Uve

Nero d'Avola

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Menu di carne

Vinificazione

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 6- 8 giorni alla temperatura di 24-25°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per 4 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 3 mesi.

Sensazioni

Sherazade si presenta dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Dal bouquet fruttato emergono sentori di susina e ciliegia ai quali si accostano anche sentori di delicata speziatura (pepe nero) e note balsamiche. Al palato si ritrovano le note fruttate; è morbido e sostenuto da un'ottima freschezza. Un tannino ben integrato completa questo vino così fragrante e piacevole

Sherazade è il rosso che non ti aspetti, ideale anche per l'aperitivo. Sicilia Doc Nero d'Avola, nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Il bouquet è piacevolmente fruttato. Emergono sentori di susina e ciliegia, cui si accostano richiami di delicata speziatura, in particolare di pepe nero, e note balsamiche. In bocca ritornano le belle note fruttate percepite in precedenza ma si scopre soprattutto un rosso morbido e ben sostenuto da una piacevole freschezza. I tannini sono ben integrati, completando così il quadro di un vino fragrante e piacevole. A tavola, inoltre, si rivela estremamente versatile. Ideale compagno di saporite zuppe di pesce, può tranquillamente essere proposto anche accanto a una semplice pizza o a degli spaghetti al pomodoro. Ottimo, senza dubbio, anche con secondi di carne rossa, come il classico roast beef.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possiede un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

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 N. Iscrizione Registro Imprese