ACQUISTATO IL .....

## "Biollicine" Grecanico IGP Bio 2022 2022

## Autoctono ed effervescente

Il piacere di una bollicina fresca e fragrante, ottenuta da un vitigno autoctono siciliano. Sono lontani i tempi in cui i vini siciliani erano riconosciuti soprattutto per la potenza e la scarsa finezza. Oggi, grazie a tecniche di vinificazione sempre più delicate e precise, anche qui è possibile scovare piccole perle come questa, biologica, proposta da Cantine Europa. Grecanico in purezza, proveniente dai vigneti del trapanese, lavorato con perizia per ottenere uno spumante fresco e godibile in mille occasioni. L'uva viene raccolta nella prima decade di agosto quando ancora conserva una buona carica di acidità. Conferita velocemente in cantina, viene delicatamente pressata e immediatamente refrigerata. La vinificazione è termo condizionata per esaltare la freschezza del frutto e, terminata la prima fermentazione, il vino base subisce la cosiddetta presa di spuma in autoclave. Prima di incontrare la bottiglia, poi, lo spumante resta in affinamento, sempre in autoclave, per circa due mesi. Si scopre così una bollicina deliziosamente fresca, con un ampio ventaglio di sensazioni fruttate e floreali. Ottima come aperitivo e in abbinamento con piatti semplici a base di pesce.

Cantine Europa rappresenta una dii quelle realtà siciliane belle e al passo con i tempi. Si tratta, infatti, di una grande cantina sociale con una missione ben precisa. Quella di valorizzare al meglio il ricco patrimonio di suoli, viti e vini del suo territorio. Del resto la grande solarita? delle terre della Sicilia occidentale, dove il clima è spesso mite e ventilato e dove la pianura si alterna a dolci colline, offre condizioni favorevoli per una viticoltura avanzata e selettiva. E qui, tra Trapani, Agrigento e Palermo, Cantina Europa può contare su oltre 4500 ettari di vigne, gestite con passione da famiglie di agricoltori da sempre impegnate nella salvaguardia di tradizioni antiche. Ed ecco che, grazie alle innumerevoli combinazioni tra varietà, sia locali che internazionali, caratteristiche del terreno, sistemi di allevamento, esposizione della vigna e altitudine degli impianti, è oggi possibile operare una rigorosa selezione delle uve, garantendo la migliore qualita? possibile ai vini prodotti.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcareo |
| **Esposizione** | Nord |
| **Allevamento** | Spalliera con potatura guyot |
| **Densità imp.** | 100 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco frizzante |
| **Provenienza** | Sicilia |
| **Uve** | 100% GRECANICO |
| **Gradazione** | 11% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 1 anno |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | L'uva raccolta anticipata nella prima decade di agosto viene rapidamente portata in cantina, delicatamente pressata a 1 bar di pressione massima eimmediatamente refrigerata. Alla vini?cazione termocontrollata mediante uso di lieviti selezionati, segue la presa di spuma in appositi recipientipressurizzati. L'a?namento ha una durata di 60 giorni in autoclave. |
| **Sensazioni** | intrigante ventaglio aromatico con sfumature floreali e fruttate |



© 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