



ACQUISTATO IL

"Kikè" Terre Siciliane IGP 2024

2024

Una piacevole sorpresa



Svinando®

Kikè, Terre Siciliane IGP proposto qui da Cantine Fina, rappresenta una piacevole sorpresa. Si tratta, infatti, di un interessante vino bianco aromatico, prodotto a partire da un vitigno che normalmente saremmo propensi ad associare a un territorio decisamente più fresco. Kikè nasce dal 90% di uve Traminer Aromatico e Sauvignon Blanc per la parte restante. Aiuta senza dubbio il profilo collinare dei vigneti aziendali che si trovano a circa 500 metri sul livello del mare. Qui, infatti, le uve possono maturare godendo di una benefica escursione termica tra il giorno e la notte. Condizioni ideali per sviluppare zucchero e aromi fini. Vendemmia ad agosto, la lavorazione in cantina è volta esclusivamente al mantenimento del ricco profilo aromatico delle uve di partenza. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, dunque, e affinamento, di soli sei mesi, in bottiglia. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo di Kikè ricorda le spezie e la frutta candita. In bocca il gusto è pieno e intenso, con note fruttate e floreali, oltre a sentori delicati di spezie a donare maggiore complessità. Vino ideale per accompagnare gli antipasti, si sposa alla perfezione a piatti a base di pesce, ma anche risotti e primi piatti dal sapore delicato.

Bruno Fina, e i suoi figli, sono l'anima di Cantine Fina. Siamo in Sicilia, e per la precisione in quell'angolo incantato dell'isola che guarda alle Egadi. A Marsala, per la precisione, dove si trova il piccolo gioiello della Riserva dello Stagnone, con al centro l'isola di Mothia e tutto intorno le antiche saline. E' qui che la famiglia produce i buoni vini della tradizione familiare. La cantina è moderna, progettata con competenza dallo stesso Bruno per razionalizzare al meglio gli spazi e i processi produttivi. Tutto qui è pensato, e realizzato, in funzione del massimo rispetto dell'integrità del frutto. E i risultati si possono apprezzare nel calice. Non a caso Fina è ormai uno dei nomi più conosciuti, e rispettati, dell'enologia siciliana. Dalla Sicilia al mondo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Controspalliera, con potatura a guyot.
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	90% TRAMINER AROMATICO 10% SAUVIGNON BLANC

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione In acciaio, 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con profumo che ricorda spezie e frutta candita. Il gusto di questo vino è pieno ed intenso. Emergono note fruttate e fiorite con sentori di spezie anche al palato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821