ACQUISTATO IL .....

"Mamarì" Terre Siciliane IGP 2025 2025



Sauvignon Blanc, lavorato in purezza

Amanti delle aromaticità e dei buoni vini siciliani, questa è la bottiglia che non può mancare assolutamente nella vostra cantina. Si tratta di un Sauvignon Blanc, lavorato in purezza da Cantine Fina e proposto come Terre Siciliane IGP. In Sicilia questo vitigno si e? diffuso soprattutto a partire dalla meta? degli anni novanta. E le migliori produzioni isolane si ottengono da vigne posizionate oltre i 400 metri sul livello del mare, dove le condizioni sono meno estreme e dove una benefica escursione termica tra giono e notte favorisce la comparsa di profumi più fini e caratteristici. In genere questi vini vengono lavorati in acciaio, proprio per salvaguardare al meglio la finezza degli aromi di partenza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino scarico. Al naso la prima cosa che si nota sono i tipici sentori erbacei e vegetali che richiamano la foglia di pomodoro o il peperone verde. In bocca, invece, sono le intense note fruttate a risaltare, riportando alla mente frutti esotici, come ananas e banana, oltre a richiami floreali di sambuco, ginestra e biancospino.

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 Est
Allevamento	Controspalliera, con potatura a guyot.
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% SAUVIGNON BLANC
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione: In acciaio. Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.
Sensazioni	Presenta un colore giallo paglierino scarico, risaltano aromi erbacei e vegetali di peperone verde, foglia di pomodoro ed erba falciata. Intense le note fruttate che evocano frutti esotici come l'ananas e la banana, e quelle floreali che ricordano il sambuco, la ginestra e il biancospino.

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