ACQUISTATO IL .....

"Taif" Terre Siciliane IGP 2024 2024



Lo Zibibbo da proporre a tutto pasto

Taif, Terre Siciliane IGP proposto qui da Cantine Fina, è la dimostrazione migliore che un grande vitigno aromatico come lo Zibibbo, associato normalmente alla produzione di vini dolci, può anche risultare perfetto per dar vita a interessanti bianchi secchi, ottimi da proporre a tutto pasto, partendo fin dall'aperitivo. Taif, Zibibbo al 100%, proviene dai vigneti aziendali situati nella Sicilia Occidentale, in leggera collina, a circa 300 metri sul livello del mare. A fine agosto i grappoli migliori vengono vendemmiati e portati velocemente in cantina per essere trasformati nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Fermentazione in acciaio e affinamento, in bottiglia, di sei mesi, prima di essere messo in commercio. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Rotondo, minerale e fresco, questo intrigante bianco aromatico presenta un bouquet ampio che spazia da profumi fruttati di pesca e mandarino, a sentori erbacei di salvia. Su tutto però, quello che più colpisce è la chiusura che richiama note floreali di rosa e glicine. In bocca, inizialmente ha una nota calda che però si bilancia benissimo con la naturale freschezza e la delicata acidità. Persistente, ha un finale piacevolmente floreale. Si abbina ottimamente ad antipasti e crostacei. Perfetto anche in abbinamento a pesci delicatamente affumicati e con i fritti.

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	Est
Allevamento	Controspalliera, con potatura a guyot.
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	ZIBIBBO SECCO 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	In acciaio, sei mesi in bottiglia.
Sensazioni	Vino rotondo, minerale, fresco, giallo paglierino con leggere sfumature verdi, con ampio bouquet aromatico che spazia da profumi fruttati di pesca e mandarino a sentori erbacei di salvia, per chiudersi su note floreali di rosa e glicine. in bocca ha una nota inizialmente calda subito bilanciata dalla fresca e piacevole acidità. Persistente finale floreale.

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