



ACQUISTATO IL

"Gari" Grillo Brut Spumante DOC Sicilia

Sorso fresco, pieno e di ottima concentrazione



Gari è un delicato spumante Brut proposto da Cantine Nicosia. Brioso e accattivante, questa bollicina dall'aroma seducente, di grande freschezza e sapidità, nasce nella Sicilia sudorientale, dalla pregiata varietà autoctona Grillo. Le uve, allevate in Contrada Bonincontro, a Vittoria, sono raccolte a mano, selezionate e spumantizzate con estrema cura, secondo il metodo Charmat (o Martinotti). Il risultato è uno spumante di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, un naso intrigante e complesso con note di frutti a polpa bianca, pesca, fiori gialli e frutta secca. Il perlage è fine e avvolgente e introduce a un sorso fresco, pieno, di ottima concentrazione e piacevolmente morbido sul finale. Ottimo come aperitivo, grazie al suo moderato dosaggio si rivela perfetto anche a tavola. Una vera chicca e l'abbinamento con un risotto agli agrumi e formaggi freschi.

Chissà se nel 1898, quando Francesco Nicosia, bisnonno dell'attuale proprietario, decise di aprire la sua prima bottega di vino a Trecastagni, già sapeva che l'Etna sarebbe un giorno divenuto simbolo stesso del vino di qualità in Sicilia. Probabilmente lo sperava. Del resto già? allora il vino etneo era conosciuto e apprezzato in tutta Europa per la sua forza minerale e la sua vulcanica personalità?. Da quelle fortunate origini, all'attuale management il percorso è stato lungo ma coerente. Oggi l'azienda è affidata alle mani di Carmelo Nicosia che ha puntato tutto sulla riqualificazione dell'azienda, investendo nell'ampliamento e ristrutturazione dei vigneti, oltre che nella costruzione di una moderna cantina di trasformazione. Oggi Cantine Nicosia è un'azienda dinamica, moderna ed efficiente, capace di guardare al futuro nel pieno rispetto della tradizione, grazie a uno staff giovane ma preparato. Vitigni autoctoni e varietà? internazionali ben adattate al clima della Sicilia, convivono per dar vita a vini di grande personalità, prodotti nel pieno rispetto dell'ambiente. La sede della cantina è rimasta a Trecastagni, mentre buona parte dei vigneti aziendali si trovano poco distante, ai piedi di Monte Gorna, uno dei tanti crateri spenti dell'Etna. L'azienda, inoltre, possiede vasti terreni a Vittoria, nel Ragusano, zona di produzione del Cerasuolo D.O.C.G., e gestisce direttamente ampie estensioni di vigneto nel resto della Sicilia.

La Vigna

Terreno Terreni di medio impasto calcareo-argilloso, ad un'altitudine di circa 350 m s.l.m.

Esposizione Sud Est

Allevamento spalliera guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Sicilia

Uve 100% grillo

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve, selezionate con cura, vengono sofficemente pressate e sottoposte successivamente a 48 ore di decantazione statica a bassa temperatura. Il succo così ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata. La base spumante che ne deriva viene travasata in serbatoi ermetici, dove, grazie all'aggiunta di lieviti selezionati, ha luogo una seconda fermentazione, che conferisce al vino il suo intenso perlage.

Sensazioni Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumo: aroma fragrante e seducente, con note di frutti a polpa bianca, pesca, fiori gialli e frutta secca. Perlage: fine e morbido al palato. Gusto: fresco, pieno e armonico, con un finale piacevolmente dolce.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.