



ACQUISTATO IL .....

Etna rosso DOC 2023

2023

## Dall'assemblaggio di due antiche varietà?



### La Vigna

**Terreno** Vulcanico composto da sabbie generate dal disfacimento delle masse laviche.

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Vecchi vigneti allevati a spalliera di circa 25 anni.

**Densità imp.** 70

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** NERELLO MASCALESE 80% NERELLO CAPPUCIO 20%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Questo vino è ottenuto dall'assemblaggio delle due antiche varietà di Nerello (Mascalese e Cappuccio detto anche Mantellato). Le uve vengono raccolte a mano e riposte in cassette per evitare lo schiacciamento delle bacche. Al momento della ricezione in cantina si procede con la diraspatura dei grappoli a cui segue una delicata pigiatura. La fermentazione alcolica viene condotta in acciaio alla temperatura di 24-28° C con una lunga permanenza del vino a contatto con le bucce. Successivamente il vino matura in barrique di secondo e terzo passaggio per circa 14 mesi a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia che prelude alla commercializzazione.

**Sensazioni** Il vino si presenta nel bicchiere con un colore rosso rubino scarico, tipico delle varietà con cui è prodotto. Il bouquet è

intenso e persistente, con note di frutta rossa matura come ciliegia e prugna, insieme a note di erbe aromatiche e spezie. Il palato è strutturato e tannico, ma ben integrato dalle acidezze naturali delle uve. Il finale è lungo ed armonioso, lasciando un sentore di freschezza e persistente.

**Torillo Cicali** È un progetto che nasce sulle spalle dell'esperienza viticola che ha dato vita all'Etna rosso PATRI. Nasce dalla volontà di creare un vino che esalta il terrore siciliano dell'Etna. Il nome si riferisce ad un luogo che era un antico villaggio preistorico situato nelle vicinanze di Catania, dove venivano praticate le "cicali", una sorta di danza sacra. Oggi questo luogo è stato trasformato in un parco archeologico dedicato alla memoria della cultura e della storia della Sicilia. Torillo Cicali è un vino che vuole esaltare una storia vinicola più antica delle nostre radici.

particolarmente ricco ed elegante con note di frutta rossa che ricordano le fragoline di bosco ed i lamponi, contornate da sentori floreali di viola che vengono arricchite da sottili e piacevoli profumi speziati e tostati che ricordano il mallo di noce, la cannella, la noce moscata, le foglie di tabacco e le fave di cacao. Il quadro olfattivo particolarmente ampio e variegato conferisce grandissima opulenza all'assaggio che ci rivela un vino caldo e strutturato, molto elegante, con tannini maturi ed una tipica mineralità. Il finale rivela un grande equilibrio ed una persistenza che lentamente si dissolve lasciando un piacevolissimo ritorno aromatico che ci riporta alle note percepite al naso.

In questo caso il vulcano è rappresentato con il volto di un uomo (demone), con la barba e le fiamme che escono dalla bocca. Del resto questo è il carattere della montagna e di questo territorio ricco di storia. I vigneti sono intrisi di cenere e i terreni vulcanici sono forgiati dal fuoco. Da qui, da questo incredibile luogo, provengono uve dal carattere unico. Rese basse e antiche varietà di Nerello, permettono a Cantine Patrì di ottenere un vino di grande carattere e eleganza. Etna DOC Rosso, i vigneti si trovano sul versante Sud-Est dell'Etna, tra i 650 e i 700 metri sul livello del mare. Si tratta di vecchi impianti, allevati già a spalliera, con un'età media di circa 25 anni. Questo vino è ottenuto dall'assemblaggio delle due antiche varietà di Nerello, il Mascalese e il Cappuccio, detto anche Mantellato. Raccolte a mano e riposte in cassette per evitare lo schiacciamento delle bacche, le uve subiscono una lenta trasformazione in cantina che culmina con un periodo di maturazione del vino in barrique di secondo e terzo passaggio per circa 14 mesi. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino scarico, tipico per le varietà con cui è prodotto. Al naso, però, il bouquet è tutt'altro che scarico, ma ricco ed elegante, con note di frutta rossa che ricordano le fragoline di bosco e i lamponi. Poi sentori floreali che richiamano la viola, e sottili profumi speziati e tostati. In bocca, poi, si scopre un vino opulento, caldo e strutturato. Molto elegante, con tannini maturi e una tipica mineralità che gli deriva dai suoli vulcanici. È il rosso che bisognerebbe sempre avere in cantina, in vista della prossima cena a base di carne.

Cantine Patrì ha radici solide come le sue vigne. L'azienda nasce nel 1936, nel territorio di Butera, per mano di Rocco Paterna, a cui successe, anni dopo, il genero Giuseppe Patrì e successivamente suo figlio Rocco. Questo ultimo, con la moglie Patrizia, i figli Giuseppe, Elisa e Daniela, decise di valorizzare lo straordinario patrimonio vitivinicolo della sua terra, destinando ben un terzo dei 250 ettari di proprietà alla produzione di vini. Oggi Cantine Patrì produce vini nella DOC Riesi, Etna e Sicilia, oltre che nella prestigiosa DOCG Cerasuolo di Vittoria. L'azienda ricade nella zona collinare interna della provincia di Caltanissetta, nella Sicilia centro meridionale, contraddistinta da temperature miti, abbondante insolazione e un periodo di siccità in genere concentrato tra giugno e agosto. Terreni composti da rocce argillose e calcarei, permettono alla cantina di produrre vini di grande struttura, con colorazioni compatte e profonde, e una grande longevità. Le varietà rappresentate sono quelle tipiche della regione, e dunque Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo e Zibibbo. L'azienda è inoltre vocata alla tutela ambientale e alla salvaguardia delle specificità. L'intera produzione di Cantine Patrì, dunque, rientra in un progetto armonico che parte dalla cura puntigliosa delle lavorazioni, alla scelta dei grappoli migliori fino alla cantina dove ha inizio un meticoloso controllo di tutte le fasi mediante moderni e rispettosi processi di vinificazione.

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