ACQUISTATO IL .....

Inzolia Sicilia DOC 2025 2025

Carattere marino



La Vigna

Terreno Argilloso-calcareo.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Vigneti allevati a spalliera

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Inzolia in purezza 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Le uve vengono raccolte di mattina presto per non abbattere il prezioso e delicato patrimonio aromatico tipico del vitigno. Il vendemmiato viene portato in cantina in tempi rapidi ed avviato immediatamente alla diraspatura ed alla pressa. Segue un ciclo di pressatura soffice ed il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, dopo il primo travaso, il vino viene lasciato maturare a contatto con le fecce fini e sottoposto a frequenti agitazioni che permettono di riportare in sospensione la feccia fine. Questo favorisce l'ottenimento di una struttura più ricca ed armonica, favorendo una positiva evoluzione degli aromi caratteristici. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per circa due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Sensazioni Vino giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, cristallino di buona consistenza. Nel calice sprigiona un sensuale ventaglio aromatico che ricorda la frutta tropicale (ananas, lichti e mango), fiori di limone e cedro, arricchito da note di piante aromatiche e da una sottile mineralità che dona complessità ed eleganza. All'assaggio è caldo, morbido e sapido.

Le note percepite al naso sono tutte presenti in bocca, con una freschezza che dona grandissima eleganza e beva infinita.

Il segreto di questo vino va ricercato nella benefica azione dei venti mediterranei. La base, poi, è ottima uva della varietà Inzolia che anche grazie a queste brezze, conserva il suo innato carattere marino, regalandoci un vino fresco e minerale. Tipico e moderno al tempo stesso. In questo caso le uve vengono raccolte la mattina presto, per non rischiare di rovinare il prezioso e delicato patrimonio aromatico tipico del vitigno. In cantina si procede con la diraspatura e alla pressa. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata e, terminata questa fase, il vino viene lasciato maturare a contatto con le fecce fini e sottoposto a frequenti agitazioni che permettono di riportare in sospensione i lieviti in decomposizione. Questo permette di ottenere una struttura piu? ricca e armonica, favorendo una positiva evoluzione degli aromi caratteristici. Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, nel calice sprigiona un ampio ventaglio aromatico che ricorda la frutta tropicale, come ananas, lichti e mango, fiori di limone e cedro. Poi note di piante aromatiche e una sottile mineralita? che dona complessita? ed eleganza. In bocca si rivela caldo, morbido e sapido. Per apprezzarlo al meglio bisogna senza dubbio ricorrere a uno dei prodotti tipici più amati della Sicilia occidentale. Ci riferiamo ai meravigliosi gamberi rossi di Mazara. Serviti crudi, ovviamente.

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