ACQUISTATO IL .....

Metodo Classico Brut Sicilia DOC 2020 2020

La Vigna

Terreno	Altitudine 470 - 500 m s.l.m. Orografia alto collinare con esposizione a nordest. Suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Allevamento a controspalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	4444

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Sicilia
Uve	Chardonnay e Pinot Nero
Gradazione	11.8% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	oltre 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 15- 16°C. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Brut affina almeno 36 mesi sui lieviti.
Sensazioni	Dal colore giallo paglierino brillante ed un perlage fine e persistente, questo Millesimato 2017 offre un bouquet intenso con

Brut dalla spiccata personalità

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaxMentis è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaxMentis è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegie sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente speziato. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel centro artistico Baglio di Stefano costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

aromi di agrumi (cedro), tè verde e piacevoli nuances di crosta di pane. In bocca è fresco e vibrante, mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut armonioso e sapido dalla spiccata personalità.

Solo qualche anno fa, domandando a un esperto che cosa pensasse della qualità degli spumanti siciliani, probabilmente si sarebbe ottenuta una reazione di semplice incredulità. La Sicilia, si pensava, non era terra adatta alla produzione di bollicine. Tanto meno di metodo classico. Eppure, grazie all'impegno di aziende lungimiranti come Donnafugata, oggi anche la regione Sicilia vanta una produzione di spumanti di primissimo piano. In questo caso siamo di fronte a un metodo classico prodotto dagli storici vigneti di Contessa Entellina. Uve di Chardonnay e Pinot Nero, raccolte manualmente e selezionate accuratamente prima in pianta e poi in cantina, su tavolo vibrante, prima della pressatura soffice. Vinificazione semplice dei vini base, dopo l'imbottigliamento il metodo classico di Donnafugata riposa sui lieviti per non meno di 36 mesi, prima della fase di sboccatura e del conseguente dosaggio. Di colore giallo paglierino brillante, questa bollicina presenta un perlage fine e persistente. Il millesimo 2017, in particolare, offre un bouquet intenso, con aromi di agrumi dolci come il cedro, tè verde e crosta di pane. In bocca, invece, è fresco e vibrante, dimostrando di possedere allo stesso tempo una buona struttura e una bella complessità. E' un Brut armonioso e sapido, dalla spiccata personalità.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821