



ACQUISTATO IL

"Rossojbleo" Terre Siciliane IGT 2022

2022

Rosso del territorio



Svinando®

Difficile immaginare un rosso più territoriale di questo. Stiamo parlando di Rossojbleo, Terre Siciliane IGT proposto qui da Gulfi. 100% Nero d'Avola, le uve utilizzate per la produzione di questo siciliano provengono dalla provincia di Ragusa, dall'area di Chiaramonte Gulfi e dai Monti Iblei. Qui i suoli sono calcarei e argillosi e permettono alle uve di giungere a perfetta maturazione dopo la metà di settembre, quando vengono vendemmiate e vinificate in rosso con una breve macerazione a temperatura controllata. Fresco e immediato, questo rosso si presenta nel bicchiere di un bel colore rubino con riflessi violacei. Al naso rivela un profumo tipico che riporta alla mente immediatamente le sensazioni di frutta rossa matura. In bocca, invece, è piacevolmente armonico e fragrante. Un vino super versatile che si presta bene a più di un'occasione. Ottimo con i salumi e i formaggi in occasione di un aperitivo, questo siciliano sa accompagnare con soddisfazione sia primi piatti, che secondi di carne, principalmente bianca, o di pesce.

L'area in cui si trova la cantina Gulfi è una delle più affascinanti della regione Sicilia. Siamo all'estremo Sud dell'Italia, nella punta orientale dell'isola. Qui la famiglia di Vito Catania si definisce semplicemente "custode del terroir". Una missione che li ha portati, nel tempo, a selezionare le migliori parcelle, vocate alla viticoltura, nelle contrade più rinomate di Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, di Siracusa e a Randazzo, sull'Etna. Alla tradizione ereditata dai suoi avi, dal 1996 Vito Catania ha aggiunto l'innovazione, iniziando un lungo lavoro di selezione massale e di un'attenta produzione di vini unici. La famiglia Catania è da sempre sensibile alla biodiversità. E per questo non solo ha selezionato e migliorato in anni di attività i propri grandi vitigni autoctoni, ma si è anche impegnata per sperimentare qualche vitigno alloctono, come il Carricante nei Monti Iblei, o addirittura internazionale, come il Pinot Noir, di lontana origine francese. La coltivazione della vite secondo i principi dell'agricoltura biologica è solo una naturale conseguenza della filosofia produttiva della cantina.

La Vigna	
Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	
Allevamento	Alberello portato su spalliera
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100%nero d'avola
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Si abbina ottimamente con i primi piatti, carni bianche e pesce
Vinificazione	Le uve, vendemmiate dopo la metà di settembre, vengono vinificate in rosso con breve macerazione a temperatura controllata
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo tipico, di frutta rossa e al palato è armonico, fragrante, giustamente fresco

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