ACQUISTATO IL .....

"Valcanzjri" Terre Siciliane IGT 2022 2022



Semplice e lineare

Valcanzjria è un bianco di ottima fattura proposto dall'azienda Gulfi di Chiaromonte. Siamo in provincia di Ragusa, nella punta meridionale dell'isola. Qui Gulfi raccoglie le uve di Chardonnay, al 60% e Carricante, per la parte restante, utilizzate per la produzione di questo Terre Siciliane IGT. Le uve vengono vendemmiate in momenti diversi. A fine agosto lo Chardonnay e a metà settembre il Carricante. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e affinamento in bottiglia per alcuni mesi. Tutto molto semplice e lineare. Si scopre così un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è intenso, ricco, ampio e fruttato, con sentori netti di mela e frutta esotica. In bocca invece è secco e armonico. Giustamente acido, con un inconfondibile retrogusto di anice e mandorla. Aperitivi e piatti a base pesce sono il suo giusto abbinamento.

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 bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	60% chardonnay - 40% carricante
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Si abbina ottimamente con piatti a base di pesce
Vinificazione	Le uve vengono vendemmiate a fine agosto lo Chardonnay, e a metà settembre il Carricante. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è intenso, ricco, ampio, fruttato con sentori di mela e frutta esotica. Palato secco armonico, giustamente acido, con retrogusto di anice e mandorla

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