ACQUISTATO IL .....

"Jasmin" Zibibbo Secco Terre Siciliane IGT 2025 2025



Tra fiori della primavera e note marine

La valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani è, per l'azienda Firriato, uno degli obiettivi principali. E grazie a questo Jasmin, lo fa (alla grande si potrebbe dire) una volta di più. Zibibbo vinificato in purezza, con uno stile molto particolare. Da un'uva storicamente destinata alla vinificazione di vini dolci, Firriato ricava un intrigante vino bianco secco, dove si palesa la ricchezza del corredo aromatico, regalando una piacevolissima bevibilità. IGT Terre Siciliane, Jasmin rivela un bouquet che richiama i profumi e i sentori dei fiori della primavera e le sapide note marine provenienti dal mare. Le grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte, tipiche per la Tenuta di Baglio Sorìa, pochi chilometri da Trapani, favoriscono lo sviluppo delle componenti olfattive. Jasmin - come suggeriscono i suoi produttori - è un vino che invita alla convivialità e alla gioia di stare insieme. Perfetto fin dall'aperitivo, ha il potere di farci volare (almeno con la fantasia) sulla costa siciliana. Per questo il suggerimento è quello di portarlo a tavola scegliendo un abbinamento tipico per la regione. Ottimo, per esempio, con un ricco cous cous di pesce.

Tra le aziende vinicole più rappresentative della Sicilia c'è senza dubbio Firriato. Moderna nella concezione, nello stile e nel marketing, Firriato nasce dall'idea di un visionario imprenditore trapanese, Salvatore Di Gaetano, da sempre affiancato dall'affascinante moglie Vinzia che per anni ha anche rappresentato l'immagine pubblica della cantina nel mondo. Siamo negli anni 80 e il vino siciliano sta per vivere il suo periodo d'oro, il suo rinascimento, come qualcuno ha scritto in passato. Oggi, a distanza di quasi 40 anni, la cantina Firriato è una solida realtà, con base a Paceco, tra Trapani ed Erice, e vigneti disseminati in diverse aree della Sicilia. Gli ettari vitati di proprietà sono infatti circa 320, suddivisi in ben sette diverse tenute, compresa una sulle pendici dell'Etna e una sull'isola di Favignana. Se in campagna regna il più rigoroso rispetto della natura, in cantina è la tecnologia ad aiutare gli enologi a valorizzare al meglio ogni varietà lavorata, autoctona o internazionale. Il risultato sono vini premiati dai critici di tutto il mondo e ricercati dagli appassionati, anno dopo anno.

La Vigna

Terreno	calcareo - argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Zibibbo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	VENDEMMIA: Raccolta manuale fine agosto (zibibbo di mare) prima decade di settembre (zibibbo di collina). TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 18°C. PERIODO DI FERMENTAZIONE: 20 giorni. VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o “sur lie” in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera
Sensazioni	Floreale ed elegante, sentori agrumati avvolti da nuance di fiori di gelsomino e macchia mediterranea

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