ACQUISTATO IL .....

"Saint German" Spumante Brut 2021



Bollicine di Sicilia

Le bollicine, quelle buone, in Italia non sono più appannaggio solo delle regioni storiche, Piemonte, Lombardia e Veneto. Oggi, al contrario, le bollicine che più piacciono sono quelle che hanno un tocco di personalità, data in genere dalla lavorazione di vitigni autoctoni. Come in questo caso. Saint Germain, infatti, è uno spumante Brut, proposto qui da Firriato, che nasce dall'incontro tra il Catarratto e il Grillo. Queste due varietà autoctone a bacca bianca hanno contribuito al successo enologico della Sicilia. Il curioso nome richiama la Francia del 700, anche se questa bollicina ha natali decisamente italiani. Nasce infatti nelle fertili terre dell'agro trapanese, a Borgo Guarini, un contesto agricolo unico. Freschezza e mineralità si fondono in armonia grazie alla spumantizzazione con metodo Martinotti, in autoclave, che riesce a esaltare le ricche note aromatiche dei due varietali di partenza. Brio e piacevolissima bevibilità per una bollicina che, siamo pronti a scommettere, non ci farà certo rimpiangere di un essere andati sul sicuro scegliendo uno spumante tradizionale. Per apprezzarlo al meglio, stappiamolo bello fresco, già al momento dell'aperitivo. In tavola accostiamolo a piatti golosi come il tradizionale coppo di pesce fritto.

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	medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 50% Catarratto 50%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	VINIFICAZIONE: Pressatura soffice di uve intere e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat “lungo”. AFFINAMENTO: 6 mesi a contatto sui lieviti in vasche di acciaio inox, Charmat lungo. DOSAGGIO: Brut
Sensazioni	Nella sua raffinata eleganza incede mutevole ed armonioso con spiccate note di frutta bianca e di agrumi

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