



ACQUISTATO IL

"Santagostino Baglio Sorìa" Rosso Terre Siciliane IGT 2020

Trenta vendemmie... e non sentirle



Con oltre 30 annate di produzione, Santagostino rosso, blend di Nero d'Avola e Syrah, è uno dei rossi siciliani che ha riscontrato maggiore successo nel panorama vitivinicolo nazionale e internazionale. Le uve in questo caso provengono dalla tenuta di Baglio Sorìa, di proprietà dell'azienda Firriato, dove suoli in grado di trattenere l'acqua garantiscono alle uve di maturare bene, senza mai andare in stress idrico, anche durante le annate particolarmente siccitose. Questo, unito a esposizioni ottimali e a condizioni climatiche uniche nella regione, permettono alla bella azienda di Paceco di produrre, anno dopo anno, un vino caratterizzato da tannini nobili e dalla considerevole carica antocianica. Un rosso di eccezionale bevibilità e piacevolezza, con un'importante capacità d'invecchiamento. Ottimo fin da subito, questo rosso siciliano è capace di evolvere bene in cantina per diversi anni. Ben conservato, al buio e con la giusta temperatura, potremo stappare una bottiglia di Santagostino rosso ogni volta che sulla nostra tavola avremo un piatto saporito, come una tradizionale caponata di melanzane o con un arrosto di manzo, cotto lentamente per parecchie ore.

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 Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot
Densità imp.	6000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	60% Nero d'Avola 40% Syrah
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°-26°C.PERIODO DI FERMENTAZIONE: 10 giorni. VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollati. FERMENTAZIONE MALOLATTICA:Svolta. AFFINAMENTO: 8 mesi in barriques di rovere americano. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi
Sensazioni	Si presenta con concentrate e ben definite nuance di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicinano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.