ACQUISTATO IL .....

Etna Rosso "Scalunera" DOC 2023 2023



Scalinata etnea

Ci troviamo in una delle aree vinicole più affascinanti d'Italia. Siamo sull'Etna, "il" vulcano, apprezzato da milioni di appassionati per le sue straordinarie proprietà. L'equilibrio del suo microclima è garantito dalla natura vulcanica del suolo, dall'altitudine dei vigneti, che possono arrivare anche a 600-700 metri, e dalla notevole escursione termica tra il giorno e la notte. Il nome Scalunera, che in siciliano indica la "scalinata", rievoca il suggestivo panorama che fa da culla a questo vino. I fianchi dell'Etna sono infatti costeggiati da una ridda di muretti in pietra lavica che ricordano le gradinate di un antico anfiteatro. Rosso del territorio, Scalunera nasce da una selezione di uve Nerello Mascalese con l'aggiunta di una piccola percentuale di Nerello Cappuccio (Nerello Mascalese 97% - Nerello Cappuccio 3%), uve provenienti da vigneti in regime biologico. Al termine della vinificazione il vino riposa per 24 mesi in botti di rovere e, dopo l'imbottigliamento, per almeno altri 4 mesi in bottiglia. Rosso espressivo e complesso, Scalunera sorprende per i suoi intensi aromi di frutti rossi, dattero e una lieve affumicatura. Morbido al palato e concentrato, è caratterizzato da un finale sapido in armonia con i tannini setosi. Vino elegante, da meditazione, è perfetto per accompagnare piatti tradizionali siciliani a base di carne, come il maiale e l'agnello, ma anche con pesci saporiti, formaggi di capra e verdure.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

La Vigna

Terreno	vulcanico, presenza di pietra lavica come basalto
Esposizione	
Allevamento	Alberello
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 97%, Nerello Cappuccio 3%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo essere state raccolte attorno alla seconda metà di ottobre, le uve vengono pigiate e diraspate. Il mosto ottenuto subisce una breve macerazione sulle bucce, di circa 14 giorni. Segue la fermentazione a temperatura controllata (25-28°C). Affina 18 mesi in grandi botti di rovere e barrique, 80% in botti di rovere (10 hl – 30 hl) e 20% in barriques.
Sensazioni	Scalunera Rosso è attraversato da preziose sfumature purpuree, con riflessi rubino. Gli intesi aromi di frutti rossi e mandarino, intarsiati con accenni di ribes nero, dipingono un vino espressivo e complesso. Il sorso esibisce toni esuberanti di muschio e ginepro. La vellutata trama tannica accarezza il palato, lasciando in bocca una chiusura ruggente, come lo spirito vulcanico dell'Etna

© 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