ACQUISTATO IL .....

"Ciuri di Strata" Sicilia Bianco DOC 2024 2024

Fresco ed equilibrato

Siciliano DOC, di nome e di fatto. Stiamo parlando del Sicilia Bianco Ciuri di Strata, proposto qui da Al-Cantàra. Bianco di pregio che nasce sulle pendici settentrionali dell'Etna, a Randazzo, in un territorio ricco di storia e tradizione vitivinicola. Ci troviamo a circa 620 metri sul livello del mare. Qui i vigneti, in posizione privilegiata, godono di un microclima unico, influenzato dalle fresche brezze montane e dalle forti escursioni termiche tra giorno e notte. Tutto questo garantisce una lenta e graduale maturazione delle uve, preservando freschezza e acidità. Il suolo vulcanico, inoltre, dona alle uve una sapidità e una complessità uniche. Catarratto in purezza, le uve provengono da vigneti con un'età media superiore da 40 anni. Dopo la vendemmia, le uve vengono pressate delicatamente fino a ottenere un mosto limpido e ricco. Segue la fermentazione, in acciaio inox a temperatura controllata, e un periodo di affinamento di circa 6 mesi, sempre in acciaio. Nel calice Ciuri di Strata si presenta con un luminoso colore giallo paglierino, arricchito da delicati riflessi verdognoli. Al naso si apre con eleganti sentori di agrumi, tra cui spicca il limone, accompagnati da note di frutto della passione e sottili accenni floreali che ricordano i fiori bianchi. In bocca, infine, si rivela fine ed equilibrato, con buona acidità che dona freschezza e sapidità. Il finale è persistente, lasciando in bocca una sensazione di pulizia e leggerezza. Questo bianco etneo si presta ad abbinamenti con piatti leggeri e delicati. Ideale con antipasti di mare, pesce alla griglia e insalate. La sua bella acidità, infine, lo rende anche ottimo compagno per formaggi freschi e piatti vegetariani.

Al-Cantàra nasce dalla felice intuizione che un buon vino è "poesia" e per farlo ci vuole "arte" - come si legge sul sito dell'azienda. Non a caso tutti i vini prodotti hanno nomi di poesie di autori siciliani e le etichette riprendono le opere di due giovani pittori catanesi. Siamo nel cuore della Sicilia. In un angolo di paradiso che si trova esattamente a contrada Feudo S. Anastasia nel comune di Randazzo, a 620 metri sul livello del mare. La cima dell'Etna, poco distante, sorveglia dall'alto i vigneti e la cantina. Il nome Al-Cantàra deriva dal fiume che scorre ai piedi del vulcano. Pur giovane, l'azienda è stata ufficialmente inaugurata nel 2005, si è già affermata a livello nazionale e internazionale grazie all'alta qualità dei suoi vini, premiati dalla critica enogastronomica. Oggi l'azienda può contare un complessivo di 20 ettari di terreni, di cui circa 15 ettari vitati. E tra questi circa 4 sono storici, di oltre 60 anni, con mille ceppi prefillossera. La produzione complessiva, per la maggior parte sotto il cappello della DOC Etna, è di circa 100mila bottiglie l'anno. Ancora una volta tradizione e innovazione vanno a braccetto sotto il cielo blu della Sicilia.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	Nord
Allevamento	Doppio Cordone Speronato
Densità imp.	6.000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Catarratto 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la vendemmia, il vino è affinato per 6 mesi in acciaio
Sensazioni	Giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso sentori di agrumi e frutto della passione con delicate note floreali. Al gusto rivela una buona acidità e una piacevole sapidità; è fine ed equilibrato

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821