ACQUISTATO IL .....

"O'Scuru O'Scuru" Etna Rosso DOC 2021 2021



La Vigna

Terreno Esposizione	Nord
Allevamento	Doppio Cordone Speronato
Densità imp.	4.000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 12 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia il vino riposa 12 mesi in botti di acciaio inox e altrettanti 12 mesi in botte grande di rovere francese.
Sensazioni	Il vino si presenta rosso rubino intenso con una buona consistenza. Al naso si percepiscono sentori di frutta di bosco matura, di spezie e vaniglia. In bocca si presenta caldo, morbido e fresco con tannini morbidi e una discreta sapidità e abbastanza persistente.

Complessità ed eleganza

La Sicilia non è una semplice isola nel cuore del Mediterraneo. E' un piccolo continente a sé, con climi e suoli unici e inimitabili. Dalle pianeggianti coste del palermitano alle montagne dell'entroterra fino alle ripide pendici del vulcano. Ed è proprio qui, da Randazzo, che nasce questo interessante vino rosso. Etna DOC O' Scuru O' Scuru di Al-Cantàra nasce da vigneti aziendali posti a 620 metri sul livello del mare. Suoli neri, ricchi di minerali, risultato delle eruzioni millenarie del vulcano attivo più alto d'Europa. Questo terroir conferisce ai vini una struttura solida, una freschezza vibrante e una spiccata sapidità minerale. La base è Nerello Mascalese, autoctono siciliano che da secoli si adatta perfettamente ai suoli vulcanici dell'Etna. In questo caso le uve provengono da vigneti molto vecchi, con un'età di oltre 80 anni. Queste vigne antiche, grazie alle loro radici profonde, donano al vino complessità e profondità. Dal canto suo il Nerello si distingue per la sua capacità di esprimere eleganza e potenza, con tannini setosi e una straordinaria capacità di invecchiamento. Al termine della vinificazione, questo ross riposa per 12 mesi in vasche di acciaio inox. Successivamente, il vino viene trasferito in grandi botti di rovere francese, dove matura per altri 12 mesi, acquisendo struttura e complessità aromatica. Infine, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa ulteriori 12 mesi in bottiglia, affinché possa raggiungere l'equilibrio perfetto tra tutte le sue componenti. Questo lungo affinamento, e la favolosa materia prima di partenza, rende O' Scuru O' Scuru un vino longevo, capace di evolversi nel tempo. Colore rosso rubino intenso con buona consistenza, al naso rivela un bouquet complesso e avvolgente, con sentori di frutta di bosco matura, spezie e una delicata nota di vaniglia che deriva dal lungo affinamento in rovere. In bocca è caldo, morbido e fresco, con tannini vellutati e ben maturi. Inoltre la sapidità di questo vino, tipica per i rossi dell'Etna, si bilancia bene con la freschezza e la persistenza del finale. Sulla tavola si abbina bene a piatti di grande struttura. Ideale con bolliti e arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi come, per esempio, la provola dei Nebrodi.

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.

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