ACQUISTATO IL .....

"Shamaris" Grillo Sicilia DOC 2024 2024



Immediatezza e profondità

La Sicilia, terra di sole, mare e vento. Un vero e proprio mosaico di microclimi e terroir unici. Il Grillo Shamaris di Cusumano nasce in un'area collinare a 400 metri sul livello del mare, dove il clima mediterraneo regala estati calde e inverni miti, perfetti per la coltivazione di uve di alta qualità. Il suolo, ricco di minerali e ben drenato, contribuisce a conferire al vino una straordinaria freschezza e complessità. Il Grillo è noto per la sua versatilità e la capacità di mantenere freschezza nonostante il clima caldo. In questo caso le uve, coltivate a 400 metri di altitudine, beneficiano di escursioni termiche che preservano l'acidità e l'aromaticità, regalando un vino vibrante e ricco di sfumature. La vinificazione ha inizio con una breve macerazione a freddo delle bucce per 5 ore a 14°C. Le uve poi vengono pressate delicatamente e segue una fermentazione a temperatura controllata che preserva i profumi primari del vitigno. Il vino quindi rimane in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi, acquisendo struttura e complessità, per poi affinare in bottiglia prima di essere commercializzato. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso è un trionfo di aromi: fiori bianchi di primavera, gelsomino, melone giallo, mela, mandorla e timo che si fondono in un bouquet elegante e invitante. In bocca è fresco, sapido e avvolgente, con un retrogusto che richiama il melone giallo e delicate spezie. Un vino che conquista per la sua immediatezza e profondità. Perfetto come aperitivo, Shamaris si abbina splendidamente con piatti di pesce, dalle crudità di mare alle grigliate, passando per ricette più elaborate come il risotto agli scampi o le linguine allo scoglio.

Cusumano in poco tempo ha saputo affermarsi come una delle realtà più dinamiche e innovative del panorama enologico italiano. Fondata nel 2001 dai fratelli Alberto e Diego Cusumano, a Partinico, in provincia di Palermo, l'azienda ha rapidamente conquistato un ruolo di primo piano grazie alla combinazione di tradizione e modernità nella produzione dei suoi vini. La filosofia di Cusumano si basa su un profondo legame con il territorio, valorizzando le peculiarità di ogni area viticola per esprimere al meglio le caratteristiche delle uve autoctone e internazionali coltivate. L'azienda possiede oggi circa 520 ettari di vigneti distribuiti in diverse zone dell'isola, ognuna con specifiche peculiarità che influenzano la qualità e il carattere dei vini prodotti. La capacità di Cusumano di coniugare tradizione e innovazione si riflette anche nel design delle etichette e nella comunicazione del brand, caratterizzati da uno stile moderno e accattivante. Questo approccio ha contribuito a rendere i vini dell'azienda riconosciuti e apprezzati sia a livello nazionale che internazionale. Un'altra caratteristica importante dell'azienda è l'attenzione alla sostenibilità ambientale. Cusumano, infatti, è certificata SOStain e VIVA, programmi che promuovono pratiche agricole sostenibili e il rispetto per l'ambiente.

La Vigna

Terreno Esposizione	nord
Allevamento Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Macerazione a freddo delle bucce per 5 ore a 14°C, pressatura soffice, fermentazione a 18°-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi, affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Giallo paglierino, al naso esprime note di gelsomino e fiori bianchi di primavera, per poi sviluppare note estive di melone giallo e di mela, di mandorla e timo. Al palato è fresco e sapido, elegante, caratterizzato da un retrogusto che richiama belle note di melone giallo e spezie.

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