



ACQUISTATO IL

"Contesa dei Venti" Vittoria DOC Nero d'Avola Sicilia 2022

Elegante, equilibrato e piacevole da bere



Svinando

Tra vento e tradizione: ecco Contesa dei Venti. Un Nero d'Avola che ben rappresenta le bellezze della Sicilia sud-orientale, baciata da brezze costanti e salvifiche per la campagna. A questo fa riferimento il nome e la bella etichetta dove è rappresentata una figura femminile che danza al vento. I vigneti crescono su suoli sabbiosi e calcarei, baciati da un sole caldo per diversi mesi l'anno, dove la calura è mitigata - appunto - dalle brezze marine che attenuano la cappa estiva e aiutano le viti a mantenere freschezza e aromaticità. Vittoria DOC, questo rosso targato Donnafugata è un 100% Nero d'Avola in grado di esaltare le caratteristiche varietali. La vendemmia avviene manualmente a settembre, garantendo la raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione. Fermentazione in acciaio e macerazione per 10 giorni a temperatura controllata così da estrarre colore e tannini. Dopo la malolattica, il vino riposa 8 mesi in acciaio, conservando freschezza e frutto, e poi almeno altri 7 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Il risultato è un rosso dal colore rubino intenso, al naso floreale, con lavanda, violetta, ciliegia e prugna. L'ingresso in bocca è morbido e armonico, con tannini vellutati, una buona acidità e un finale leggermente balsamico e persistente. Nonostante sia un rosso, sorprende per la versatilità degli abbinamenti: salumi, grigliate, secondi di pesce saporiti o persino sushi di tonno. In sintesi, Contesa dei Venti è un Nero d'Avola sincero e contemporaneo. Elegante, equilibrato e piacevole da bere. È un eccellente ambasciatore della Sicilia orientale: fresco, avvolgente e capace di sorprendere.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diverse aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e aver ispirato un'azienda che ha fatto della qualità il suo punto di riferimento.

La Vigna

Terreno suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto

Esposizione Sud-est

Allevamento Controspalliera con potatura a cordone speronato

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve 100% Nero d'Avola

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione a freddo a temperatura controllata. La fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 15 mesi.

Sensazioni Dal colore rosso rubino si distingue per i sentori floreali di viola, frutti rossi (ciliegia e ribes rosso), speziati (pepe nero) e di erbe aromatiche (salvia). In bocca è fresco ed armonico con un ritorno delle note fruttate ed un tannino morbido ed avvolgente. Il finale è persistente

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