ACQUISTATO IL .....

"Buonsenso" Catarratto Sicilia DOC 2024 2024

La Vigna

Terreno	Franco-sabbioso, in parte argilloso e calcareo.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Catarratto 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Una volta raccolte, le uve fermentano per 18 giorni in vasche d'acciaio inox, a una temperatura compresa fra i 14 e i 16 gradi, senza svolgere la malolattica. L'affinamento si effettua in vasche d'acciaio, dove il vino rimane a contatto con i lieviti per 4 mesi, sino al momento dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Si presenta alla vista con un colore tipicamente paglierino. I profumi che avvolgono il naso raccontano note aromatiche, da cui emergono tocchi di pompelmo rosa, capperi, pesca e pera matura. Al palato la componente acida è accompagnata da un'ottima struttura.

La semplicità è la scelta vincente

Nella vita di vuole un po' di "Buonsenso". Questo Catarratto di Tasca d'Almerita è la prova che la semplicità, quando è supportata da una storia e da un territorio unici, può essere una scelta vincente. Un bianco onesto e senza fronzoli. Un sorso di Sicilia autentica che sa farsi apprezzare senza bisogno di grandi spiegazioni. Ci troviamo a Regaleali. Qui il Catarratto, un tempo considerato un vitigno secondario e spesso usato per vini da taglio, trova la sua consacrazione. Coltivato su pendii che raggiungono i 900 metri di altitudine, questo vitigno beneficia di un microclima eccezionale. L'aria fresca che arriva da queste alture, anche in piena estate, rallenta la maturazione delle uve e preserva la loro acidità e i profumi più delicati. La vendemmia, una delle più tardive della tenuta, avviene persino dopo i rossi, permette al Catarratto di arrivare a perfetta maturazione. Il risultato è un vino che si allontana da quegli stili più pesanti e ossidativi tipici delle zone costiere. Per far questo, la vinificazione è pensata per esaltare la freschezza e l'integrità aromatica. Le uve vengono raccolte a mano, pressate delicatamente e il mosto fatto fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 18 giorni. Ovviamente non viene svolta la fermentazione malolattica ma, dopo la fermentazione, il vino affina per quattro mesi in vasche d'acciaio, rimanendo a contatto con i propri lieviti. Questa fase arricchisce il vino di complessità e struttura, senza alterarne la purezza e la spontaneità. Colore giallo paglierino, luminoso e chiaro, al naso si apre con un bouquet delicato e invitante: un mix di note agrumate di pompelmo rosa e lime si fondono con sentori di pesca bianca, fiori di campo e un accenno di tè verde. In bocca è rinfrescante, grazie a una bella acidità vibrante e sapida, unita a una mineralità quasi salina che pulisce il palato. Il gusto è equilibrato e persistente, con un ritorno dei sentori fruttati e una chiusura piacevolmente pulita. Un vino ideale per le giornate calde o per una cena tra amici. Buonsenso è estremamente versatile ma si sposa a meraviglia sopratutto con il pesce, in particolare con antipasti di mare freddi o caldi, ma anche con un bel fritto misto o un pesce alla griglia.

Otto generazioni. Oltre 200 anni di storia del vino in Sicilia. Che cosa altro si può desiderare di più? Forse solo la proprietà di una delle più celebri tenute dell'isola, quella di Regaleali, da cui provengono molti dei vini più conosciuti dell'azienda. Stiamo ovviamente parlando di Tasca d'Almerita, considerata, a ragione, una delle più interessanti realtà del nostro paese. La sfida degli anni 2000 per gli ultimi eredi della dinastia è quella rivolta alla sostenibilità ambientale nelle vaste tenute dell'azienda. Tenute che si trovano praticamente in tutti gli angoli della Sicilia. Accanto alla storica tenuta Regaleali di Sclafani, Palermo, infatti, oggi Tasca lavora anche vigneti a Salina, terra delle Malvasia, sull'isola di Mothia, dove è nato il Marsala e dove ancora oggi si trovano piccoli appezzamenti di uva Grillo, a Camporeale e perfino sul versante Nord dell'Etna, dove i vitigni autoctoni dominano e vengono coltivati in quota su affascinanti vigneti terrazzati.

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