ACQUISTATO IL .....

"Cavallo delle Fate" Grillo Sicilia DOC 2025 2025



Fresco e sapido

Il Grillo Cavallo delle Fate di Tasca d'Almerita è un bianco solare e intrigante che porta con sé tutta la storia, il calore e la bellezza della Sicilia. Ci troviamo a Regaleali, un anfiteatro di colline tra le province di Palermo e Caltanissetta, a circa 500 metri sul livello del mare. Qui i vigneti godono di un microclima unico, con giornate calde e assolate mitigate da notti fresche e brezze montane che arrivano dalle Madonie. Ed è proprio questa benefica escursione termica a permettere al Grillo di maturare lentamente, preservando aromi freschi e una vibrante acidità. Il Grillo, vitigno un tempo usato quasi esclusivamente per il Marsala, ha trovato a Regaleali la sua seconda giovinezza. Tutto inizia nei vigneti di San Francesco, dove, dopo un'accurata selezione manuale, le uve vengono vendemmiate a fine agosto per catturare il meglio del loro potenziale aromatico. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Poi il vino affina per circa quattro mesi sui propri lieviti, sempre in acciaio, per esaltarne la spontaneità e il carattere varietale. Il risultato? Un calice che brilla di luce propria, con un bel colore giallo paglierino e riflessi verdolini. Avvicinando il naso al bicchiere si scopre un ricco bouquet che va dal floreale, con note di gelsomino e fiori d'arancio, al fruttato, dove spiccano agrumi come pompelmo e lime, insieme a pesca bianca e mandorla. In bocca è agile e vibrante, con una sapidità minerale che ti fa venire l'acquolina in bocca. L'equilibrio è perfetto, la freschezza si sposa con una piacevole morbidezza, terminando con un finale lungo e pulito.

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.

La Vigna

Terreno	Profondi, Argilloso fini, leggermente calcarei
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4.600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	il processo di vinificazione avviene in vasche di acciaio inox. La fermentazione si svolge a una temperatura controllata tra i 16°C e i 18°C e ha una durata di circa 15 giorni. Per preservare la freschezza e l'acidità. Il vino affina in vasche di acciaio in presenza dei lieviti per un periodo di 4 mesi.
Sensazioni	Brillante, di colore giallo paglierino, al naso esprime un aroma complesso di frutta fresca, agrumi e note floreali tipicamente mediterranee. Al palato è fresco e persistente, caratterizzato da una spiccata sapidità ed una buona struttura. Chiude con un finale di grande pulizia. Ottimo come aperitivo, ben si abbina a piatti leggeri ed estivi. Su ogni tipo di insalata.Temperatura di servizio: 8/10 °C

© 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