ACQUISTATO IL .....

"Guarnaccio" Perricone Sicilia DOC 2022 2022



Intenso e speziato

Il Perricone, chiamato affettuosamente "Guarnaccio" dai vignaioli di Regaleali, è un vitigno autoctono di rara eleganza, coltivato nella Tenuta sin dal 1959. Le sue radici affondano nello storico vigneto San Lucio, un pezzo di terra che ha permesso di preservare e valorizzare questo tesoro enologico. Ci troviamo in un ambiente collinare, a circa 480 metri sul livello del mare, dove il sole siciliano scalda la terra, mentre le notti fresche, tipiche di questa zona interna, mantengono le uve sane e ricche di profumi. Il terreno, un mix di argilla fine e calcare, conferisce al vino una struttura importante e un'anima minerale che lo rende unico. La produzione del Guarnaccio inizia con la vendemmia manuale delle uve che vengono raccolte nel mese di settembre. In cantina queste vengono fatte fermentare in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per circa 13 giorni, estraendo al meglio i profumi e il colore dalle bucce. Quindi, completata la fermentazione malolattica, il vino viene affinato per 12 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, acquisendo maggiore complessità, senza che il legno prenda il sopravvento e ne copra il carattere varietale. Nel calice il Perricone Guarnaccio si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso, sentori fruttati di gelso e frutti rossi in confettura. Poi note speziate di pepe e chiodi di garofano, chiudendo con un inaspettato tocco balsamico di eucalipto. In bocca si scopre un vino di grande struttura, con tannini presenti ma levigati e una bella freschezza che bilancia il calore. Il sorso è avvolgente, lungo, e lascia una piacevole sensazione di persistenza. Per un abbinamento tradizionale, questo rosso si sposa bene con un piatto di pasta con sugo di carne, come un ragù robusto, oppure con arrosti o una grigliata di carni rosse. Ottimo con formaggi saporiti.

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, argillosi fini, leggermente calcarei
Esposizione	sud-est
Allevamento	spalliera
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Perricone 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve, coltivate in una parcella di circa due ettari e mezzo, una volta raccolte fermentano in vasche d'acciaio inox, a una temperatura compresa fra i 25 e i 30 gradi, macerando con le bucce per 13 giorni. L'affinamento si effettua in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, e ha una durata di 12 mesi.
Sensazioni	All'esame visivo si presenta con un colore rosso rubino. Fiori secchi e confettura di ciliegia si alternano al naso con sensazioni più profonde, da cui emergono note di tabacco e cuoio. Al palato è rotondo, di corpo pieno, dotato di una buona struttura, contraddistinta da una trama sapida che invoglia la beva.

© 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