ACQUISTATO IL .....

"Rosso del Conte" Sicilia Contea di Sclafani DOC 2019 2019



Un tesoro da custodire

Un grande classico. Un vino senza tempo. Il Rosso del Conte di Tasca d'Almerita è un capitolo fondamentale dell'enologia siciliana. Un vino che ha aperto la strada ai grandi rossi dell'isola e che continua a esserne un punto di riferimento. Una vera icona. Tutto ha inizio nel 1970, quando il conte Giuseppe Tasca d'Almerita, ispirato dai grandi vini di Bordeaux, decide di creare un grande vino da invecchiamento, capace di competere con i rossi più blasonati del mondo. Ma il tocco geniale è stato l'utilizzo del Nero d'Avola e del Perricone. Un blend audace per l'epoca, che ha dimostrato al mondo il potenziale della Sicilia per i vini di alta qualità. La tenuta si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, e questo aspetto è fondamentale per la qualità delle uve. La notevole escursione termica tra il giorno e la notte permette ai grappoli di maturare lentamente, sviluppando profumi intensi e un'acidità vivace che bilancia la struttura. Le viti, allevate ad alberello o a spalliera, affondano le loro radici in un terreno argilloso e calcareo che conferisce al vino una notevole mineralità. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio. Successivamente, il vino affina per circa 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e in parte in barrique di rovere francese. Questa lunga sosta nel legno conferisce al vino complessità, morbidezza e il potenziale di invecchiamento che lo contraddistingue. Colore rosso rubino intenso e profondo, al naso si rivela un tripudio di profumi. Si inizia con note di ciliegia e marasca, per poi aprirsi a sentori di spezie dolci, cacao, e tabacco, che si mescolano a sfumature balsamiche e di erbe aromatiche. In bocca, invece, si scopre un vino di grande struttura, con tannini fitti e vellutati che accarezzano il palato, e una freschezza vibrante che conduce a un finale lungo e persistente. Non è certo un vino per tutti i giorni, ma un'etichetta da stappare in un'occasione speciale. Rosso dal grande potenziale di invecchiamento, con il tempo i suoi aromi si faranno più complessi e il suo gusto più morbido e armonioso. Un vero tesoro da custodire.

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	Franco sabbioso, moderatamente profondo con una lieve presenza di scheletro (10%).
Esposizione	Sud, Sud-Est
Allevamento	Alberello
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 53%, Perricone 47%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con un contatto prolungato tra mosto e bucce (20 giorni). Fermentazione malolattica: Si completa in vasche di acciaio inox. Il vino affina quindi per 18 mesi in barrique di rovere francese nuove di Allier e Tronçais, segue breve periodo di riposo in bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino intenso e brillante, a volte con sfumature granate con l'invecchiamento.Al naso intenso e complesso: Offre un bouquet ricco e avvolgente, predominano note di frutti rossi maturi (ciliegia, lampone, mora, melograno) e frutti scuri(prugna).Si percepiscono sentori di spezie dolci (vaniglia, liquirizia, cannella), ma anche caffè, tabacco, chiodi di garofano. Armonico ed elegante: È un vino strutturato ma equilibrato. Robusto e pieno, ma mai pesante.

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