ACQUISTATO IL .....

"Clerí" Bianco Terre Siciliane IGT 2025 2025

Aromatico, fresco e cremoso



Il Clerì Charme Bianco di Firriato è un vino nato per stupire, capace di condensare nel calice l'anima più fresca e spensierata dell'isola. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo a Paceco, una manciata di chilometri da Trapani, in un territorio pianeggiante dove la terra baciata dal sole incontra la verticalità dei mulini a vento e le geometrie delle storiche saline. Qui l'agricoltura ha radici fenicie e l'aria è costantemente impregnata di salmastro. Le brezze marine che soffiano instancabili dall'Oceano Mediterraneo mitigano la tipica calura siciliana, creando un microclima ideale che preserva l'acidità delle uve. Firriato ha saputo leggere le potenzialità di questo angolo costiero, trasformando una terra storicamente legata a vini liquorosi in una fucina di bianchi moderni e vibranti, capaci di fare faville fin dal primo sorso. In questa etichetta va in scena un matrimonio d'amore e di contrasti tra tre vitigni complementari: lo Chardonnay, il Moscato Bianco e il Carricante. Lo Chardonnay apporta una struttura solida e una polpa fruttata accattivante. Il Moscato Bianco, re dei vitigni aromatici, regala un corredo olfatto esplosivo ed elegante. Infine, il Carricante, vitigno autoctono per eccellenza, interviene come una lama affilata donando una spiccata acidità e quella mineralità salina tipica dei suoli calcarei di Paceco. La raccolta delle uve avviene rigorosamente a mano tra la fine di agosto e la metà di settembre, selezionando i grappoli nelle ore più fresche della giornata. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata all'interno di vasche d'acciaio. Segue un periodo di affinamento di 3 mesi sur lie che arricchisce la struttura del vino senza appesantirla. Clerì Charme si presenta nel calice con una veste giallo paglierino brillante, impreziosita da evidenti e giovanili riflessi verdolini. Al naso è travolgente. Primeggiano i sentori di petali di rosa, fiori d'acacia e sambuco, che lasciano subito spazio a un cesto di frutta tropicale, polpa bianca e un accenno dolce di miele. In bocca è cremoso e avvolgente. L'equilibrio tra la morbidezza del frutto, l'acidità agrumata di cedro e le delicate note erbacee di salvia e timo crea un'intensità gustativa pazzesca, che sfocia in un finale decisamente minerale. E' il vino giusto per accompagnare un fritto misto di paranza o degli spaghetti alle vongole e bottarga, dove la cremosità del vino abbraccia la sapidità del piatto.

Tra le aziende vinicole più rappresentative della Sicilia c'è senza dubbio Firriato. Moderna nella concezione, nello stile e nel marketing, Firriato nasce dall'idea di un visionario imprenditore trapanese, Salvatore Di Gaetano, da sempre affiancato dall'affascinante moglie Vinzia che per anni ha anche rappresentato l'immagine pubblica della cantina nel mondo. Siamo negli anni 80 e il vino siciliano sta per vivere il suo periodo d'oro, il suo rinascimento, come qualcuno ha scritto in passato. Oggi, a distanza di oltre 40 anni, la cantina Firriato è una solida realtà, con base a Paceco, tra Trapani ed Erice, e vigneti disseminati in diverse aree della Sicilia. Gli ettari vitati sono infatti circa 470, suddivisi in ben otto diverse tenute, comprese una sulle pendici dell'Etna e una sull'isola di Favignana. Se in campagna regna il più rigoroso rispetto della natura, in cantina è la tecnologia ad aiutare gli enologi a valorizzare al meglio ogni varietà lavorata, autoctona o internazionale. Il risultato sono vini premiati dai critici di tutto il mondo e ricercati dagli appassionati, anno dopo anno.

La Vigna

Terreno	argilloso, sabbioso con suolo molto profondo
Esposizione	collinare
Allevamento	controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Chardonnay, Moscato Bianco, Carricante
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia: Raccolta manuale da fine agosto a metà settembre. Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata con affinamento di 3 mesi "sur lie".
Sensazioni	Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini. Al naso l'rimeggiano i sentori riconducibili a fiori di rosa, di acacia e sambuco, note di frutta tropicale, frutta bianca, miele e agrumi. Le note vegetali di salvia e timo sono particolarmente delicate, mentre le note balsamiche e minerali si fondono con scorze di cedro e limone rendendolo unico. E' un vino di elevata intensità gustativa e tattile. L'equilibrio tra acidità, morbidezza e sapidità lo rende cremoso in bocca.

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