ACQUISTATO IL .....

"Cleri" Rosato Terre Siciliane IGT 2025 2025

Fresco, sapido e dal frutto fragrante



Il Clerí Charme di Firriato è un rosato che racchiude la freschezza spensierata delle brezze costiere. Un vino nato per rinfrescare le calde serate estive con un tocco di eleganza contemporanea. Ci troviamo a Paceco, nella parte più occidentale della provincia di Trapani. In questa fetta di terra dominata da storiche saline e mulini a vento, la vicinanza del mare Mediterraneo gioca un ruolo fondamentale. Il clima è mediterraneo ma accarezzato da ventilazioni costanti, capaci di mitigare le alte temperature estive. I suoli calcareo-argillosi di questa zona donano alle uve una componente minerale pazzesca. Il Clerì Charme, in particolare, nasce da un blend molto fortunato di tre vitigni simbolo dell'enologia siciliana: Syrah, Frappato e Nerello Mascalese. Il Syrah porta in dote la struttura e un tocco aromatico intrigante. Il Frappato contribuisce con i suoi tipici profumi di piccoli frutti rossi freschi e la sua innata leggerezza. Infine, il Nerello Mascalese dona la spina dorsale acida e quella finezza elegante che allunga il sorso, creando un'armonia perfetta nel bicchiere. La produzione punta tutto sulla delicatezza per preservare i profumi primari dei grappoli. La raccolta è interamente manuale e avviene tra la fine di agosto e la metà di settembre, scegliendo il momento di perfetta acidità. In cantina le uve subiscono una breve macerazione direttamente in pressa per estrarre solo una sfumatura di colore. Segue una pressatura molto soffice e la fermentazione in bianco a temperatura controllata. Il vino affina poi per 3 mesi sur lie, ovvero sulle sue proprie fecce fini. Nel calice si presenta di un colore rosa tenue e luminoso, davvero invitante. Al naso rivela un bouquet delicato, con note ben riconoscibili di lampone e ribes nero, arricchite da sfumature di fiori d'arancio ed erbe aromatiche. Non manca una curiosa sensazione salmastra che ricorda l'aria di mare. In bocca è espansivo, ricco e succulento. La vibrante presenza salina pulisce perfettamente il palato, lasciando una bocca fresca, agrumata e decisamente lunga.

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, compresa 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 rosato fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Syrah, Frappato, Nerello Mascalese
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: Breve macerazione in pressa, successiva pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata con affinamento di 3 mesi sur lie
Sensazioni	Colore rosa tenue. Un naso delicato, con note di lampone, ribes, fiori d'arancio, erbe aromatiche e sensazioni salmastre. Il palato conferma l'olfatto, la bella presenza salina lascia la bocca fresca e agrumata. Al palato è molto espansivo e ricco, la bella presenza salina lascia la bocca fresca rendendolo lungo e succulento

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