ACQUISTATO IL .....

"Harmonium" Nero d'Avola Sicilia DOC 2021 2021



Nessun compromesso

Tre vigneti storici che affondano le radici in un terreno calcareo, accarezzati da un vento costante che soffia direttamente dal mare Mediterraneo. Qui, in questo scenario incantato, nasce il Nero d'Avola Harmonium di Firriato, un rosso che non accetta compromessi. La cantina ha selezionato tre specifiche parcelle nell'Agro di Trapani, battezzate Ferla, Lepre e Beccaccia, per dare vita a un cru che esprime la massima potenza della Sicilia occidentale. L'Agro di Trapani è caratterizzato da un microclima unico. Qui le giornate sono calde e assolate, ma le notti portano un'escursione termica decisa grazie alle brezze marine. Questo sbalzo di temperatura è il vero segreto del vino. Permette infatti alle uve di maturare lentamente, concentrando gli zuccheri senza perdere quella freschezza acida che rende il sorso dinamico e mai stucchevole. Nero d'Avola in purezza, il vitigno, principe dell'enologia siciliana, trova qui un'interpretazione magistrale. Non si tratta del solito rosso muscolare e pesante. La selezione accurata dei cloni operata da Firriato permette, infatti, di esaltare la spina dorsale acida dell'uva, bilanciando la naturale opulenza e la ricchezza polifenolica tipiche della varietà. Dopo una raccolta rigorosamente manuale in cassetta, la vinificazione è tradizionale in rosso a temperatura controllata. Dopo la malolattica, il vino affronta un percorso di maturazione importante. Riposa infatti per 12 mesi in barrique di rovere sia francese che americano, per poi completare l'opera con un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno un anno. Nel calice si presenta con un colore rubino profondo e impenetrabile, che anticipa una grande struttura. Al naso le note fruttate di ciliegie, prugne e more mature si fondono audacemente con sfumature speziate di noce moscata, pepe nero e un goloso finale di cioccolato fondente. In bocca colpiscono subito la corposità e una freschezza senza pari. L'entrata è morbida, quasi vellutata, e lascia sul palato una scia di equilibrata tannicità. Il finale è lunghissimo e pulito. A tavola esige piatti dal sapore intenso.

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, ideali da abbinare alle più diverse occasioni.

La Vigna

Terreno	medio impasto, argilloso limoso
Esposizione	Nord-Est (Cru della Ferla), Sud (Cru della Beccaccia) Sud-Est (Cru della Lepre)
Allevamento	controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'avola 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta. Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata. Fermentazione Malolattica svolta, affinamento in barrique di rovere francesi e americane per 12 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi
Sensazioni	Colore: Rubino profondo e impenetrabile. Profumo: Intenso, avvolgente, dalla grande ricchezza olfattiva. Ampio ventaglio di frutta matura, ciliegie, prugne e more, che si fondono audacemente a profumi che ricordano la noce moscata, il pepe e il cioccolato fondente. Sapore: Corposità e freschezza senza pari. Ha un'entrata morbida e incantevole che lascia al palato una scia di equilibrata tannicità.

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