ACQUISTATO IL .....

"Ribeca" Perricone Sicilia DOC 2019 2019

Strutturato e avvolgente



Il Ribeca di Firriato racconta la scommessa vinta di una cantina che ha saputo ascoltare la terra, riportando alla luce un'uva straordinaria che rischiava di scomparire per sempre dai radar enologici. Stiamo parlando del Perricone. Siamo nell'Agro di Trapani, una zona della Sicilia occidentale dove la terra respira la brezza del Mediterraneo. Qui il clima è baciato da un sole intenso, ma le escursioni termiche notturne regalano ai grappoli una freschezza provvidenziale. Questo territorio infonde nel vino un carattere energico e solare. Un vero e proprio concentrato di sicilianità. Perricone al 100%, questo vitigno autoctono storico, un tempo diffusissimo e poi quasi abbandonato a causa della sua natura ribelle in vigna, viene selezionato con cura dai tecnici di Firriato, per dar vita a un rosso di grande carattere. Raccolta manuale in cassetta, eseguita per mantenere i grappoli perfettamente integri, la vinificazione segue uno stile tradizionale in rosso a temperatura controllata. Dopo la malolattica, il vino affronta la fase cruciale dell'affinamento. Riposa infatti per 12 mesi in barrique di rovere francese e completa il percorso con almeno altri 12 mesi di sosta in bottiglia prima di fare centro sul mercato. Rubino cupo, profondo e impreziosito da decisi riflessi violacei, al naso emergono subito note croccanti di mora, prugna e marasca, che lasciano poi spazio a sfumature scure di liquirizia, zenzero, chiodi di garofano e bacche di ginepro. In bocca il sorso è caldo, sontuoso e avvolgente. I tannini sono di rara eleganza, freschi e travolgenti, capaci di dare un dinamismo pazzesco a un frutto energico e ambizioso. Il finale è lungo e coerente con i profumi percepiti. Funziona bene con un cosciotto d'agnello al forno o, per chi cerca un abbinamento del territorio, con i tradizionali involtini alla siciliana.

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 calcareo
Esposizione	sud, sud-ovest
Allevamento	controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	perricone 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 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 francese per 12 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi
Sensazioni	Colore: Rubino cupo violaceo e profondo. Profumo: La complessità del suo bouquet offre l'accattivante scoperta di delicate note di mora, prugna e marasca, accompagnati da sfumature di liquirizia, zenzero, chiodi di garofano e bacche di ginepro. Una ricchezza che non ha eguali e che profuma di sicilianità Gusto: ricco, caldo, morbido, note fruttate, speziate, tannini di rara eleganza. Sapore: Tannini freschi e travolgenti che risaltano l'eleganza e la sontuosità di un vino che sa di possedere un fascino inimitabile. Il suo frutto è energico e ambizioso, in equilibrio con un'acidità contenuta e gradevole.

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