



ACQUISTATO IL

"Gaudensius" Rosé Etna DOC Metodo Classico

s.a.

Da uve Nerello Mascalese



Svinando

La Vigna

Terreno Sant'Antonio: sabbioso con pietrosità di varia granulometria; Feudo di mezzo: franco-sabbioso

Esposizione Nord

Allevamento contospalliera con potatura a cordone permanente speronato bilaterale (cordone royat)

Densità imp. 3800-4200

Il Vino

Tipologia Vino spumante rosé brut

Provenienza Sicilia

Uve Nerello Mascalese 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta. Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere senza diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo le regole del metodo classico. Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti per 30 mesi.

Sensazioni Colore rosa buccia di cipolla scarico. Grana sottile e persistente con spuma soffice. Profumo: note floreali su sfondo di frutti rossi. Fragranze di melograno, ricordi di agrume.

Se pensate che la Sicilia sia solo calore e mare accecante, preparatevi a cambiare idea. C'è un luogo in questa isola dove la neve e il fuoco si incontrano, dando vita a bollicine capaci di rivaleggiare con i grandi classici del nord. Il Gaudensius Rosé di Firriato nasce esattamente qui, sulle pendici di sua maestà l'Etna. Siamo nel territorio di Castiglione di Sicilia, per la precisione tra le storiche contrade Feudo di Mezzo e Sant'Antonio. Questo è un angolo di mondo davvero pazzesco. I vigneti affondano le radici in un terreno vulcanico unico, composto da sabbie stratificate e colate laviche millenarie. Qui le escursioni termiche tra il giorno e la notte sono violentissime e l'altitudine gioca un ruolo chiave. Questo clima montano, quasi alpino nel cuore del Mediterraneo, permette alle uve di sviluppare una freschezza tagliente e un carattere minerale inconfondibile. Firriato ha voluto omaggiare questa terra fiera chiamando il vino Gaudensius, un nome che evoca la gioia e la gratitudine per i frutti di un vulcano così generoso. Protagonista in questo caso è il Nerello Mascalese, presente al 100%. Vitigno considerato re indiscusso dell'Etna, è un'uva a bacca rossa tradizionalmente usata per grandi vini fermi. Vinificato in rosa, il Nerello Mascalese si rivela un asso nella manica per la spumantistica. Dona infatti alla bollicina una struttura elegante, una spiccata acidità naturale e quella nota salina che rende il sorso irresistibile. La vendemmia avviene rigorosamente a mano, sistemando i grappoli in piccole cassette per evitare che si schiaccino. Le uve intere vengono poi sottoposte a una pressatura soffice senza essere diraspate, un passaggio delicatissimo per estrarre solo il mosto migliore e una sfumatura di colore accennata. La prima fermentazione si svolge in acciaio a temperatura controllata. Successivamente, il vino affronta la rifermentazione in bottiglia secondo le regole del metodo classico. Il riposo sui lieviti dura ben 30 mesi, un tempo lunghissimo che trasforma la freschezza iniziale in pura complessità. Bellissimo il colore, rosa buccia di cipolla scarico, e il perlage di rara finezza, con bollicine sottili e persistenti che risalgono danzando sotto una spuma soffice. Al naso l'impatto è elegante e pulito. Note floreali che si intrecciano a profumi di piccoli frutti rossi, melograno e freschi ricordi di agrumi. In bocca colpisce per la sua complessità. Il sorso è teso, sostenuto da una sapidità minerale travolgente che richiama la pietra lavica. Il finale è lungo, fresco e asciutto. A tavola è un compagno eclettico. Perfetto con un carpaccio di gambero rosso di Mazara, dove la sapidità del vino esalta la naturale dolcezza del crostaceo, accompagna con gusto anche degli spaghetti ai ricci di mare, poiché la sua freschezza ripulisce la bocca dalla nota intensa del piatto. Volendo, però, può anche accompagnare una merenda di campagna, con un tagliere di salumi di suino nero dei Nebrodi.

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.