



ACQUISTATO IL

"Hugonis" Rosso Sicilia DOC 2021

2021

Simbolo della Sicilia moderna



Quando la nobiltà francese incontra la luce abbagliante della Sicilia, nascono bottiglie capaci di raccontare storie straordinarie. Il Sicilia DOC Hugonis di Tenuta Rapitalà è l'emblema di questa fusione perfetta. Ci troviamo a Camporeale, in provincia di Palermo, dove le colline godono di un microclima eccezionale. Qui i venti freschi sferzano le vigne e le forti escursioni termiche regalano uve sane e ricche di profumi. Il nome di questo vino ha un'origine affascinante. Rappresenta infatti un omaggio a Hugonis, illustre capostipite della famiglia dei proprietari. Un legame profondo con la storia locale che oggi si rinnova con una viticoltura interamente biologica. In questa etichetta si incontrano due personalità fortissime: il Cabernet Sauvignon e il Nero d'Avola. Il Cabernet porta in dote una struttura elegante di respiro internazionale. Il Nero d'Avola dona il calore avvolgente e la parte più verace del territorio. Insieme creano un blend dal carattere unico. Ha davvero una marcia in più. Le uve vengono raccolte a piena maturazione verso metà settembre. La vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio inox. Le macerazioni sulle bucce sono lunghe e superano le due settimane per il Cabernet Sauvignon. A fine fermentazione le strade dei due vitigni si dividono per l'invecchiamento. Il Cabernet Sauvignon riposa per 10 mesi in barrique di rovere francese. Il Nero d'Avola affina per lo stesso periodo in botti di rovere da 30 ettolitri. Dopo questo passaggio i vini vengono assemblati. Il blend ottenuto evolve per altri 3 mesi in botti da 50 ettolitri. Segue poi un riposo di sei mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato. Rosso profondo e concentrato, al naso regala un bouquet ampio e complesso. Emergono subito chiari riferimenti varietali, con intense note di frutti di bosco, spezie e macchia mediterranea. In bocca il sorso si rivela di grande struttura. Equilibrato, elegante e sostenuto da tannini importanti, ma ben integrati, il retrogusto è lungo, persistente e appagante. Questo vino vanta un potenziale d'invecchiamento davvero notevole, anche 10 anni. La solida struttura tannica e il lungo affinamento in legno permettono infatti una lenta ed elegante evoluzione nel tempo.

Tra le colline della Sicilia occidentale, dove la provincia di Palermo incrocia quella di Trapani, si trova Tenuta Rapitalà, un nome fascinoso che affonda le sue radici nell'arabo Rabat-Allah, ovvero il "giardino di Allah". La storia moderna di questa realtà iconica ha inizio nel 1968, all'indomani del devastante terremoto della Valle del Belice. In quel momento il Conte Hugues Bernard de la Gatinais, ufficiale della marina francese originario di Saint-Malo, e sua moglie, la palermitana Gigi Guarrasi, decidono di non cedere allo scontro delle macerie, ma di piantare nuove radici. Insieme, con l'aiuto di alcuni amici, cominciano a coltivare vigna e uliveto. La coltivazione è in parte biologica, in parte integrata. Il Cabernet Sauvignon e il Nero d'Avola vengono coltivati su terreni argillosi e calcarei. La vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio inox. Le macerazioni sulle bucce sono lunghe e superano le due settimane per il Cabernet Sauvignon. A fine fermentazione le strade dei due vitigni si dividono per l'invecchiamento. Il Cabernet Sauvignon riposa per 10 mesi in barrique di rovere francese. Il Nero d'Avola affina per lo stesso periodo in botti di rovere da 30 ettolitri. Dopo questo passaggio i vini vengono assemblati. Il blend ottenuto evolve per altri 3 mesi in botti da 50 ettolitri. Segue poi un riposo di sei mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato. Rosso profondo e concentrato, al naso regala un bouquet ampio e complesso. Emergono subito chiari riferimenti varietali, con intense note di frutti di bosco, spezie e macchia mediterranea. In bocca il sorso si rivela di grande struttura. Equilibrato, elegante e sostenuto da tannini importanti, ma ben integrati, il retrogusto è lungo, persistente e appagante. Questo vino vanta un potenziale d'invecchiamento davvero notevole, anche 10 anni. La solida struttura tannica e il lungo affinamento in legno permettono infatti una lenta ed elegante evoluzione nel tempo.

La Vigna

Terreno	Terreni argillosi
Esposizione	nord-sud
Allevamento	Guyot tradizionale
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve sono raccolte a piena maturazione, verso metà settembre, e sottoposte a lunghe macerazioni sulle bucce, oltre le due settimane. Il Cabernet Sauvignon viene messo in barriques di rovere francese e il Nero d'Avola viene affinato in botti di rovere da 30 ettolitri. Dopo questo passaggio i vini vengono assemblati. Il blend ottenuto evolve per altri 3 mesi in botti da 50 ettolitri. Segue poi un riposo di sei mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Sensazioni Colore rosso profondo, ampie e complesse sensazioni olfattive, con chiari riferimenti varietali. Il corpo si presenta di rilevante struttura, con grande equilibrio ed eleganza, tannini importanti ed un retrogusto lungo e persistente.

concentrazione di profumi e un'eleganza strutturale non comune. La filosofia produttiva di Rapitalà si fonda su un principio semplice: ascoltare la natura e valorizzare l'identità di ogni singolo appezzamento attraverso una viticoltura sempre più orientata alla sostenibilità e al biologico. Negli anni 80 la tenuta è stata protagonista di una vera rivoluzione, dimostrando che accanto agli autoctoni d'eccellenza, come Catarratto e Nero d'Avola, anche le grandi varietà internazionali come Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah potevano trovare in questo angolo di Sicilia un habitat ideale.