



ACQUISTATO IL

Trebacche Chardonnay Sicilia IGT

2011



Svinando

Esplosione di profumi intensi nello stile inimitabile della Val di Noto

La Valle di Noto: terra calda e generosa, dipinta di ocra, incorniciata dal blu profondo del mare che la circonda. Questo stupendo quadro fa da sfondo ad una viticoltura fatta di luoghi, persone e storie millenarie. Noi ci siamo tuffati in questo mondo, incontrando questo vibrante bianco, il Trebacche: dal bicchiere sprigiona note calde come la sua terra, fiore di ginestra e miele, con una bocca calda e avvolgente, alcolica e concentrata.

Francesco Valenti ha fondato l'Azienda nel 2000 forte dell'amore per il suo territorio dalle tradizioni vinicole millenarie. Dopo aver piantato le prime barbatelle selvatiche, ha selezionato nel tempo le più antiche e tipiche marze di Moscato di Noto e Nero d'Avola, a cui ha poi affiancato lo Chardonnay, vitigno internazionale a bacca bianca che in Sicilia sa dare risultati decisamente interessanti. Francesco si è concentrato prima sulla scelta dei vitigni, poi sul recupero delle tecniche tradizionali di coltivazione e di vinificazione, e infine sulla produzione artigianale in quantità limitata (appena 1.500 bottiglie disponibili all'anno per il Trebacche) di vini di altissima qualità capaci di trasmettere la sua personalità e quella antica e inimitabile della Valle di Noto. I vigneti dell'Azienda Valenti si trovano in contrada Gisira, nel cuore del territorio della splendida Noto. La buona esposizione dei terreni e la loro particolare ricchezza di potassio e di humus creano le condizioni ottimali per la coltivazione della vite. Il nome del Trebacche si ispira a un luogo a cui Francesco è particolarmente legato, la Grotta delle Trabacche, che, scavata nella roccia calcarea di Ragusa in un terreno di proprietà della famiglia Valenti, racconta 2000 anni di storia siciliana. Qui due sepolture monumentali sorprendono per l'elegante foggia a baldacchino (Trabacche, da cui il nome del vino) come a fungere da ponte tra l'abisso del sottosuolo e il terreno di superficie.

La Vigna

Terreno Terreni di medio impasto profondi e ricchi di sostanza organica, con esposizione a levante, caratterizzati da un' inconsueta ricchezza di potassio

Esposizione Est, 125 m s.l.m.

Allevamento Controspalliera allevata a cordone speronato

Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Bianco fermo secco IGT

Provenienza Sicilia

Uve Chardonnay

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo Da godersi nei prossimi 2 anni

Abbinamento Aperitivi, frutti di mare, piatti di pesce e crostacei sia arrosto che salsati

Vinificazione Raccolta manuale, tra la metà e la fine di settembre. Pigiadirasatura delicata e pressatura soffice, poi fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio inox, e in bottiglia almeno quattro mesi

Sensazioni Colore giallo paglierino intenso; naso di grande intensità, con note di fiore di ginestra e miele; bocca calda e avvolgente, alcolica e concentrata

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821