ACQUISTATO IL .....

Insolia Fiano IGP Fania 2017

Solari vibrazioni di freschezza mediterranea

Palazzolo, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Ispica e Pachino: sono i comuni della Strada del vino e dei sapori del Val di Noto. Il presidente è Sebastiano Gulino, medico e vignaiolo, non necessariamente in quest'ordine. Qualche conferma di quanto Sebastiano abbia da dire su questo territorio e sui suoi vini, ce la dà già il logotipo del marchio aziendale: 'CANTINE GULINO DAL 1793'. Chiaro e tondo, da 222 anni.

"Dal basso latino per descrivere tutta l'eleganza, la raffinatezza e la sobrietà delle pregiate uve della nostra Sicilia. Il connubio di tradizione e innovazione, adoperato dalla vendemmia alla vinificazione in Cantina, dà corpo ad un bianco accattivante, ruffiano e dal gusto persistente con cenni floreali. Un vino che stupisce per la sua equilibrata sapidità". Così recita l'etichetta del Fania, blend di fiano e insolia che racconta la storia di questo splendido angolo di Sicilia. Le Cantine Gulino si trovano in Contrada Fanusa, al confine della piana che a sud di Siracusa si srotola languidamente verso il mare, l'area marina protetta Plemmirio. D'estate regna un'atmosfera sospesa, fuori dal tempo, e può ancora capitare di venire svegliati dal tizio che al mattino vende granita alle mandorle e brioche col tuppo a domicilio. L'entroterra è una zona tradizionalmente agricola, già nel 1600 coltivata a vigneti. Dopo vari cambi di pelle, nel 2000 l'azienda ha definitivamente recuperato la sua identità vitivinicola, ripristinando i cultivar di moscato di Siracusa e nero d'Avola. Oggi gli ettari vitati sono 15, coltivati a moscato bianco, nero D'Avola, syrah, Fiano, insolia, chardonnay, ed albanello, rarissima varietà autoctona a bacca bianca, di cui Mario Soldati disse: "ho trovato a Siracusa due carichi, l'asso e il tre: l'Albanello e il Moscato." La gamma aziendale comprende 8 etichette, per un totale di circa 85.000 bottiglie prodotte ogni anno.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Est-ovest, 10 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco IGP
Provenienza	Sicilia
Uve	Fiano 60% e Insolia 40%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Formaggi freschi, molluschi e crostacei, carni bianche delicate
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16°
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro e splendente; al naso spiccano i tratti più giovani, con piacevoli sentori di frutta a polpa bianca; snello e fresco in bocca, finale mediterraneo

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