ACQUISTATO IL .....

"Ghiaia Nera" Etna DOC 2022 2022

Tutta la potenza del vulcano

E' l'Etna il nuovo Eden del vino siciliano. Il grande vulcano che domina il lato orientale dell'isola, non solo offre una ricchezza di suoli impareggiabile, ma garantisce condizioni climatiche uniche. Salendo lungo le sue pendici, il caldo soffocante della Sicilia lascia posto a un clima decisamente più mite. La vetta del vulcano spesso è addirittura ricoperta di neve e le uve allevate qui godono di una ideale escursione termica tra il giorno e la notte che ne prolungano il periodo di maturazione, garantendo lo sviluppo di profumi e aromi. La famiglia dei conti Tasca possiede alcuni vigneti anche sul vulcano. Qui si producono vini eccellenti a partire da vitigni nativi dell'Etna. Come questo Ghiaia Nera che esprime tutta l'irruenza dei vigneti più giovani della Tenuta, coltivati con uva Nerello Mascalese. Ne deriva un rosso asciutto ed elegante, caratterizzato da un colore rubino scarico e un bouquet assolutamente incredibile, dominato da frutti rossi croccanti e saporiti, spezie dolci e una interessante nota minerale che fa subito pensare alle lingue di lava che scendono lentamente lungo i versanti del vulcano. In bocca è fresco e saporito. Ricco ma non opulente. Equilibrato e gradevole fin dal primo sorso.

Otto generazioni. Oltre 200 anni di storia del vino in Sicilia. Che cosa altro si può desiderare di più? Forse solo la proprietà di una delle più celebri tenute dell'isola, quella di Regaleali, da cui provengono molti dei vini più conosciuti dell'azienda. Stiamo ovviamente parlando di Tasca d'Almerita, considerata, a ragione, una delle più interessanti realtà del nostro paese. La sfida degli anni 2000 per gli ultimi eredi della dinastia è quella rivolta alla sostenibilità ambientale nelle vaste tenute dell'azienda. Tenute che si trovano praticamente in tutti gli angoli della Sicilia. Accanto alla storica tenuta Regaleali di Sclafani, Palermo, infatti, oggi Tasca lavora anche vigneti a Salina, terra delle Malvasia, sull'isola di Mothia, dove è nato il Marsala e dove ancora oggi si trovano piccoli appezzamenti di uva Grillo, a Camporeale e perfino sul versante Nord dell'Etna, dove i vitigni autoctoni dominano e vengono coltivati in quota in vigneti terrazzati.

La Vigna

Terreno	terreni ricchi di cenere, sali minerali e sabbia vulcanica.
Esposizione	esposizione nord ovest altitudine 650-750 m s.l.m.
Allevamento	spalliera
Densità imp.	500 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	nerello mascalese 100%
Gradazione	13 % vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo Abbinamento	carni rosse e formaggi stagionati.
Vinificazione	fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C.
Sensazioni	colore rosso rubino scarico/ sentore di cenere vulcanica, frutti di bosco/ grande equilibrio tra un tannino potente, sapidità vulcanica e naturale acidità.

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