ACQUISTATO IL .....

Grillo "Sallier De La Tour" Sicilia DOC 2022 2022

Un bianco siciliano capace di mettere tutti d'accordo

Il vero vino da tutti i giorni. Per l'ottimo rapporto qualità prezzo, ovviamente, ma anche - e soprattutto - per la piacevolezza del frutto. Prodotto con uve Grillo in purezza, questo Sallier de La Tour di Tasca d'Almerita è un vino lavorato esclusivamente in acciaio a temperatura controllata per preservare tutta la fragranza dell'uva di partenza. Dopo la vinificazione, il vino resta in contentori di acciaio per altri 4 mesi, in contatto con le sue fecce fini. Questo fa sì che il vino finale acquisisca una piacevole complessità, senza perdere in freschezza e immediatezza. Un bel bianco da servire a tutto pasto, a partire dall'aperitivo.

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	terreno argilloso con presenza di calcare
Esposizione	sud/est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4100

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	grillo 100%
Gradazione	12 % VOL
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	pesce
Vinificazione	in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi
Sensazioni	colore giallo con riflessi verdognoli/ sentore di melone e pesca/ sapido ed equilibrato

© 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