



ACQUISTATO IL

Carizza Insolia Sicilia DOC

2018

Un grande bianco che sa ammaliare



Svinando

Sono i particolari, le piccole attenzioni, a fare di un vino un grande vino. Come nel caso di questo Carizza, 100% Insolia, proposto da Feudo Principi di Butera. Un vino piacevolmente territoriale, che richiama il calore della sua terra di origine. Lavorato in acciaio a temperatura controllata, questo bianco riposa per mesi sulle sue fecce fini prima di essere imbottigliato. Il risultato è un vino estremamente interessante e ricco, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino di media intensità. Al naso rivela un bouquet particolarmente ampio, con sentori di fiori di ginestra e frutta esotica, come ananas e mango. In bocca è ricco, armonico, fruttato e persistente. Un vino che è già molto piacevole oggi ma che non ha fretta di essere bevuto. Un bel calice oggi, un bicchiere entusiasmante tra qualche mese.

Siciliana, anzi sicilianissima, la cantina Feudo Principi di Butera appartiene in realtà al grande gruppo veneto Zonin1821. Si trova in provincia di Caltanissetta, uno dei territori più vocati per la produzione di Nero d'Avola. Qui, infatti, il clima caldo dell'isola è mitigato da frequenti brezze marine che concorrono ad abbassare le temperature diurne, donando respiro alle uve che giungono a perfetta maturazione senza perdere la naturale acidità. In un antico feudo perfettamente restaurato, la famiglia Zonin ha stabilito il proprio quartier generale siciliano. I vigneti si estendono su circa 180 ettari di proprietà, fra i 250 e i 350 metri sul livello del mare. Rese basse e ampio uso di uve autoctone, tra cui spiccano il Nero d'Avola, il Grillo e l'Inzolia. Non mancano, ovviamente, anche i vitigni internazionali più adatti a vivere in un ambiente così caldo. Bella la produzione di vini fermi ma anche quella di bollicine insolite.

La Vigna	
Terreno	calcareo-argilloso
Esposizione	Sud-Est, 300 s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Insolia
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Zuppa di pesce
Vinificazione	Dopo una pressatura soffice delle uve raccolte a perfetta maturazione, il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata (16- 18°C) ed è mantenuto sui lieviti per un periodo di 6 mesi. Segue un affinamento di alcuni mesi in bottiglia.
Sensazioni	Profumo: Bouquet ampio con sentori di fiori di ginestra, cantalupo e frutta esotica, come ananas e mango. Sapore: Ricco, armonico con delicati sentori di mandorla dolce. Colore: Giallo paglierino dorato, chiaro e luminoso, con lievi riflessi verdolini.

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