ACQUISTATO IL .....

"Quater Vitis" Terre Siciliane IGT Bianco 2022



Siciliano purosangue

Questo vino nasce da un'idea precisa di Firriato. Quella di dare ai suoi tanti appassionati la possibilità di assaporare tutta la Sicilia in un solo calice. Quater vitis, infatti, è un meraviglioso blend di quattro vitigni autoctoni, coltivati in aree diverse dell'isola, là dove ogni uva ha modo di dare il meglio di sé e di esprimere tutto il suo potenziale. Il Catarratto apporta profumi fruttati e complessi, accentuati dalle caratteristiche aromatiche dello Zibibbo. In loro aiuto viene l'eleganza dell'Inzolia e si completa con la mineralità del Carricante che nasce sull'Etna a un'altitudine di quasi 700 metri sul livello del mare nella Tenuta di Cavanera. Il risultato di questa perfetta sintesi, è un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino brillante, con marcati accenni verdolini. Al naso si scopre un bouquet fine e complesso, con sensazioni fruttate che ricordano la nespola, l'arancia, l'ananas e il mango, e floreali di fiori di zagara, sambuco e tiglio, ma anche lavanda, timo, zenzero e pietra focaia. Difficile annoiarsi. Ogni volta che si avvicina il calice al naso di scopre una sfumatura leggermente diversa. Bastano pochi minuti di contatto con l'ossigeno per scoprire una nuova sfumatura. In bocca, infine, è morbido e gentile, ben supportato da una acidità piacevole e vibrante.

Tra le aziende vinicole più rappresentative della Sicilia c'è senza dubbio Firriato. Moderna nella concezione, nello stile e nel marketing, Firriato nasce dall'idea di un visionario imprenditore trapanese, Salvatore Di Gaetano, da sempre affiancato dall'affascinante moglie Vinzia che per anni ha anche rappresentato l'immagine pubblica della cantina nel mondo. Siamo negli anni 80 e il vino siciliano sta per vivere il suo periodo d'oro, il suo rinascimento, come qualcuno ha scritto in passato. Oggi, a distanza di quasi 40 anni, la cantina Firriato è una solida realtà, con base a Paceco, tra Trapani ed Erice, e vigneti disseminati in diverse aree della Sicilia. Gli ettari vitati di proprietà sono infatti circa 320, suddivisi in ben sette diverse tenute, compresa una sulle pendici dell'Etna e una sull'isola di Favignana. Se in campagna regna il più rigoroso rispetto della natura, in cantina è la tecnologia ad aiutare gli enologi a valorizzare al meglio ogni varietà lavorata, autoctona o internazionale. Il risultato sono vini premiati dai critici di tutto il mondo e ricercati dagli appassionati, anno dopo anno.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud-Ovest/Ovest (da 200 a 250 metri s.l.m.)
Allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot
Densità imp.	5000/6000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Sicilia
Uve	25% Catarratto, 25% Carricante, 25% inzolia, 25% Zibibbo
Gradazione	12.50%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3-4 anni
Abbinamento	Antipasti di pesce e frutti di mare, primi piatti a base di carne bianca, pesce e carni alla griglia, contorni di verdure al forno
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata AFFINAMENTO: 6 mesi “sur lie” in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
Sensazioni	Giallo paglierino brillante con marcati accenni di verde. Quadro aromatico fine e complesso, dove dialogano nuance eleganti che ricordano la nespola, l’arancia, l’ananas, il mango, i fiori di zagara, il sambuco e il tiglio, che si alternano a profumi di lavanda, timo, zenzero e pietra focaia. Incede morbido e gentile, distendendosi e aprendosi con serena autorevolezza, forte della sua stoffa importante e di una acidità piacevolissima e vibrante.

© 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