ACQUISTATO IL .....

Quater Vitis Terre Siciliane IGT Rosso 2019



Quattro vitigni posson bastare

Quater Vitis, Terre Siciliane IGT Rosso, non è un semplice vino. E' un biglietto di sola andata per un viaggio nel cuore della più grande isola del Mediterraneo. Blend insolito di Nero d'Avola, Perricone e Frappato allevate nella tenuta di Pianoro Cuddìa, nel trapanese, con Nerello Cappuccio proveniente dalla Tenuta di Cavanera sull'Etna. Quattro vendemmie differenti, per valorizzare al meglio tutto il buono di ogni varietà, e altrettante vinificazioni, eseguite separatamente. L'affinamento di ogni vino avviene poi in barrique di rovere americano e francese, per un periodo massimo di 10 mesi. Anche in questo caso la scelta di legni diversi non è un puro capriccio dell'enologo ma una scelta precisa, dato che ogni legno apporta una differente nota boisé al vino finale. Di colore rubino compatto, con vivaci sfumature violacee, al naso rivela note di frutta rossa e nera con spezie e cioccolato. In bocca è definito succoso e morbido. Una bella tannicità naturale è mantenuta sotto costante controllo da una piacevole componente acida.

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 130 a 250 metri s.l.m.)
Allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot
Densità imp.	5.500/6.000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Sicilia
Uve	25% Nero d'Avola, 25% Perricone, 25% nerello cappuccio, 25 % frappato
Gradazione	14.00%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Stracotti, selvaggina, primi piatti unici a base di carne.
Vinificazione	Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollati. 10 mesi in rovere americano, 9 mesi di affinamento in bottiglia
Sensazioni	Rubino fitto e compatto dalle vivaci tonalità violacee. Di gradevole impatto olfattivo grazie alle allettanti note di frutti rossi e neri di ciliegie, ribes e mirtilli, che si avvicendano alle più intense nuance di cioccolato pepe e chiodi di garofano. Architettura succosa e morbida, regala sorprese ad ogni sorso. Tannicità che si equilibra con la componente acida

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821