ACQUISTATO IL .....

"L'Ecrù" Passito Sicilia IGT 2017



Un vino unico

Finalmente un prodotto davvero innovativo. Non un vino prodotto con un vitigno riscoperto quasi per caso e patrimonio di una singola azienda. Ma un interessante passito da uve Zibibbo in purezza, ottenuto, però, con una tecnica molto particolare. Praticamente inedita. L'Ecrù, questo è il nome del vino proposto qui da Firriato, è un passito naturale. Per la sua vinificazione è stato scelto il metodo dell'infusione degli acini passiti nel vino. Le uve, raccolte a piena maturazione nei vigneti di Borgo Guarini, vengono lasciate appassire per circa 40 giorni al sole e al vento. Questo lento processo favorisce la concentrazione dei profumi della macchia mediterranea. Quando le uve sono pronte, i grappoli vengono delicatamente privati dei loro acini che vengono messi letteralmente in infusione in un vino prodotto con lo stesso Zibibbo. Gli acini a contatto col vino si gonfiano e cedono il loro prezioso apporto aromatico, dando vita a un vino unico e dotato di un impareggiabile equilibrio. Giallo dorato tendente all'ambra. Al naso rivela profumi di miele di zagara, scorzette d'arancia candite, fichi secchi, datteri e pesca sciroppata. In bocca è piacevolmente dolce, non stucchevole, grazie alle sfumature marine e alla bella acidità naturale che lo caratterizza.

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	Impasto medio tendente all'argilloso
Esposizione	350 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura guyot
Densità imp.	5500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Dolce
Provenienza	Sicilia
Uve	Zibibbo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 6 anni
Abbinamento	Formaggi erborinati
Vinificazione	Metodo dell'infusione. Solo gli acini dei grappoli appassiti al sole per circa 1 mese vengono posti in infusione nel vino precedentemente ottenuto da uve zibibbo.
Sensazioni	Giallo dorato tendente all'ambra. Profumi di miele di zagara, scorzette d'arancia candite, fichi secchi, datteri, pesca sciroppata. sfumature marine e fruttate.

© 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