



ACQUISTATO IL

"Gibelè" Zibibbo Terre Siciliane IGT 2023

2023

Un bianco siciliano che profuma di buono



La prima volta che capita di assaggiare il Gibelè, Terre Siciliane IGT proposto da Pellegrino, non è raro rimanere del tutto spiazzati. Al naso, infatti, si ha la sensazione di annusare un profumo per signore particolarmente delicato. E la parola Zibibbo in etichetta potrebbe tranquillamente farci pensare a un vino dolce. In bocca, però, si scopre tutto un altro film. Un vino piacevolmente secco e dotato di una naturale acidità. Si ritrovano, sia chiaro, le note dolci e delicate percepite in precedenza, e in particolare sentori di gelsomino e lavanda, accenni di mela verde e agrumi dolci come il cedro. Ma il tutto ben confezionato in un calice perfetto come aperitivo o come compagno di una indimenticabile cena a base di pesce crudo e crostacei. Se poi per combinazione non terminiamo la bottiglia prima di arrivare al dolce, nessun problema. Con un dessert non eccessivamente ricco, come una crostata o qualche biscotto secco, sa comunque come rendere piacevole l'incontro.

Non è certo un'esagerazione dire che la Carlo Pellegrino di Marsala appartiene a quel ristretto gruppo di aziende siciliane che hanno fatto la storia della viticoltura isolana. E alla Pellegrino vanno così orgogliosi di questa primogenitura, da voler ricordare fin dal marchio che la cantina vanta oltre 140 anni di storia. L'anno di fondazione, infatti, è il 1880. Quello che però rende davvero unico questo lungo percorso è che da allora la proprietà non è mai cambiata. Mentre, invece, è cambiata, o meglio si è evoluta tantissimo, la proposta commerciale dell'azienda. Se un tempo Pellegrino era solo sinonimo di produzione di Marsala, oggi ai tradizionali vini fortificati si è aggiunta una gamma di interessanti vini bianchi e rossi e perfino dei passiti, prodotti con le uve provenienti dalla tenuta aziendale di Pantelleria. Tradizione (lunga) e innovazione (tanta) sono oggi gli ingredienti di un successo che si traduce in una gamma davvero vasta di prodotti, venduti in Italia e nel mondo e caratterizzati da un eccellente rapporto qualità prezzo.

La Vigna	
Terreno	A tessitura argillosa
Esposizione	Nord - Ovest, da 0 a 400 m slm
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Zibibbo 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Di pronta beva
Abbinamento	Piattina a base di crudi di pesce e crostacei
Vinificazione	Vendemmia prima decade di settembre; parziale macerazione, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in cantina per 4 mesi, si completa in bottiglia
Sensazioni	Di colore giallo paglierino, al naso si presenta intenso con sentori di gelsomino e lavanda e accenni di mela verde e cedro. In bocca è secco e fresco con lunga persistenza aromatica di agrumi, pesca gialla e mela verde

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