



ACQUISTATO IL

"Carinda" Insolia DOC Sicilia

2022

Un bianco piacevolmente ricco



Carinda nasce da uve Insolia, o Inzolia, in purezza. DOC Sicilia, è un bianco piacevolmente ricco. Le uve, giunte a piena maturazione, vengono vendemmiate all'inizio di settembre. Hanno dunque tutto il tempo di arricchirsi di aromi e profumi, e di quel piacevole calore che riporta alla mente le tiepide primavere siciliane, per chi ha avuto la fortuna di viverle di persona. La vinificazione ha inizio con una pressatura molto soffice, seguita da un illimpidimento statico dei mosti che poi vengono avviati alla fase di fermentazione a temperatura controllata in contenitori d'acciaio. Segue poi una fase di affinamento in serbatoi d'acciaio che si protrae per circa 5 mesi "sur lies" e, successivamente, in bottiglia per almeno altri 2 o 3 mesi. Giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso si caratterizza per le note finissime di agrumi e di fiori di zagara. In bocca è fresco, sapido, con una bella punta di mineralità che lo rende ancora più elegante. Ottimo vino da abbinare con piatti a base di pesce, sposa alla perfezione antipasti di mare, crostacei e frittura.

Una cantina moderna e certificata BIO, dove vengono utilizzate le tecnologie più innovative nel rispetto dell'ambiente. Questa è Assuli, azienda siciliana impegnata nella valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico regionale. I vitigni autoctoni, del resto, sono una delle ricchezze più importanti della Sicilia. Uve antiche che nel corso dei secoli hanno sviluppato un intimo rapporto con il territorio, adattandosi a esso, fino quasi a fondersi. Ad Assuli, però, la tradizione si sposa con le moderne tecniche di vinificazione, capaci di esaltare la potenza espressiva delle uve di partenza, fino a ottenere vini di grande carattere e personalità. Vini unici che lasciano il segno nella memoria di chi ha la fortuna di assaggiarli. Una risposta efficace all'omologazione globale del gusto.

La Vigna

Terreno Il terreno è di medio impasto, con molta presenza argillosa e scheletro abbondante.

Esposizione Sud

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Sicilia

Uve INZOLIA 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (16°/17°C) in contenitori d'acciaio. Maturazione: in serbatoi di acciaio per 4/5 mesi "sur lies"

Sensazioni Visiva: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfattiva: note finissime di frutta agrumata che richiama il fiore di zagara. Gustativa: fresco, sapido e minerale.

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