ACQUISTATO IL .....

"Kikè" Terre Siciliane IGP 2023 2023



Una piacevole sorpresa

Kikè, Terre Siciliane IGP proposto qui da Cantine Fina, rappresenta una piacevole sorpresa. Si tratta, infatti, di un interessante vino bianco aromatico, prodotto a partire da un vitigno che normalmente saremmo propensi ad associare a un territorio decisamente più fresco. Kikè nasce dal 90% di uve Traminer Aromatico e Sauvignon Blanc per la parte restante. Aiuta senza dubbio il profilo collinare dei vigneti aziendali che si trovano a circa 500 metri sul livello del mare. Qui, infatti, le uve possono maturare godendo di una benefica escursione termica tra il giorno e la notte. Condizioni ideali per sviluppare zucchero e aromi fini. Vendemmia ad agosto, la lavorazione in cantina è volta esclusivamente al mantenimento del ricco profilo aromatico delle uve di partenza. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, dunque, e affinamento, di soli sei mesi, in bottiglia. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo di Kikè ricorda le spezie e la frutta candita. In bocca il gusto è pieno e intenso, con note fruttate e floreali, oltre a sentori delicati di spezie a donare maggiore complessità. Vino ideale per accompagnare gli antipasti, si sposa alla perfezione a piatti a base di pesce, ma anche risotti e primi piatti dal sapore delicato.

Bruno Fina, e i suoi figli, sono l'anima di Cantine Fina. Siamo in Sicilia, e per la precisione in quell'angolo incantato dell'isola che guarda alle Egadi. A Marsala, per la precisione, dove si trova il piccolo gioiello della Riserva dello Stagnone, con al centro l'isola di Mothia e tutto intorno le antiche saline. E' qui che la famiglia produce i buoni vini della tradizione familiare. La cantina è moderna, progettata con competenza dallo stesso Bruno per razionalizzare al meglio gli spazi e i processi produttivi. Tutto qui è pensato, e realizzato, in funzione del massimo rispetto dell'integrità del frutto. E i risultati si possono apprezzare nel calice. Non a caso Fina è ormai uno dei nomi più conosciuti, e rispettati, dell'enologia siciliana. Dalla Sicilia al mondo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto argillso
Esposizione	Nord
Allevamento	Controspalliera, con potatura a guyot.
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Sicilia
Uve	90% TRAMINER AROMATICO 10% SAUVIGNON BLANC
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	In acciaio, 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con profumo che ricorda spezie e frutta candita. Il gusto di questo vino è pieno ed intenso. Emergono note fruttate e fiorite con sentori di spezie anche al palato.

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