ACQUISTATO IL .....

"Santagostino Baglio Sorìa" Bianco Terre Siciliane IGT 2021



Autentica sicilianità

Blend di Catarratto, la varietà autoctona a bacca bianca più diffusa in Sicilia, e Chardonnay, vitigno internazionale che sull'isola ha dimostrato di sapersi adattare perfettamente. Questo è Santagostino bianco, uno dei vini di maggior pregio della trapanese Firriato. vino di carattere, sofisticato ed elegante, buona parte del merito del suo successo può essere fatto derivare dalla particolare dotazione degli elementi minerali presenti nei terreni di Baglio Sorìa, dove il Catarratto matura dando il meglio di sé. In cantina, poi, le lavorazioni sono accurate e frutto di una lunga esperienza, con lo Chardonnay che fermenta in barrique, acquisendo complessità e profondità. Giallo paglierino carico, Santagostino bianco presenta un naso piacevolmente variegato, con note delicate di fiori e di frutta che si intersecano con quelle di agrume. In bocca, invece, il Catarratto apporta il corpo, e lo Chardonnay lo completa con le tipiche note di frutta esotica, ingentilite e rese più eleganti dal passaggio in legno. Campione assoluto sulla scena internazionale da oltre un trentennio, Santagostino bianco racchiude in sé i sentori della più autentica sicilianità. Per gli amanti degli abbinamenti del territorio, questo bianco si accompagna bene a piatti saporiti come la pasta al pesto alla trapanese.

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
Allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Sicilia
Uve	60% Catarratto 40 % Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	PERIODO DI FERMENTAZIONE: 20 giorni. VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta. AFFINAMENTO: 6 mesi sulle fecce nobili o “sur lie” in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 4 mesi
Sensazioni	Piacevoli sentori di frutta fresca che ricordano la pesca, il melone e l’ananas colpiscono la componente olfattiva e lasciano ampio spazio a essenze di fiori di campo bianchi, nocciola e vaniglia in una danza di raffinata delicatezza alla quale partecipa la gradita fragranza di mandorla

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