ACQUISTATO IL .....

"Biosfera" Terre Siciliane IGT Bianco 2019

La grande ricchezza della Sicilia

La Sicilia vanta, da sola, uno dei patrimoni di vitigni autoctoni più vasto del mondo. Sono decine le uve tradizionalmente coltivate sull'isola, tra cui anche il Catarratto e il Grecanico, usate in egual misura nel taglio di questo interessante Biosfera, Terre Siciliane IGT proposto da Pellegrino. Le uve provengono dai vigneti aziendali di Trapani. La vendemmia a perfetta maturazione, dà inizio a un processo di vinificazione in riduzione, ossia senza ossigeno per preservare al meglio i profumi più fini della frutta. Pressatura soffice e una lunga fermentazione, sempre a bassa temperatura. Segue un affinamento di 4 mesi in acciaio e l'imbottigliamento. Il risultato è un vino molto beverino, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino. Al naso spiccano gli aromi di zagara e cedro, mentre in bocca si evidenzia per un gusto leggero fresco e sapido, con piacevoli note di agrumi e frutti a polpa gialla. Vogliamo godercelo al meglio? Lasciamolo in frigorifero fino a pochi minuti prima del servizio e poi lasciamo che lentamente riprenda qualche grado mentre lo sorseggiamo con calma. Nel piatto una grigliata di pesce povero o un antipasto di mare.

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	Strutturato di tipo calcareo sabbioso con elevata riserva idrica
Esposizione	Da 40 a 150 m slm
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3000 ceppi ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Sicilia
Uve	Catarratto 50% Gracanico 50%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Di pronta beva
Abbinamento	Antipasti di pesce
Vinificazione	Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura. Affinamento 4 mesi in acciaio
Sensazioni	Giallo paglierino, al profumo presenta note di zagara e cedro, gusto leggero fresco e sapido con piacevoli note di agruni e frutti a polpa gialla

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