



ACQUISTATO IL

"Makisè" Frizzante Terre Siciliane IGP

NV

Piacevolmente fuori dagli schemi



Svinando®

Siete alla ricerca di una bollicina insolita e fuori dagli schemi? Bene, l'avete trovata. Makisè, vino frizzante proposto qui da Cantine Fina, è un Terre Siciliane IGP prodotto con uve Grillo in purezza. Questo vitigno, che i più associano (correttamente) alla produzione del Marsala, viene spesso usata anche nell'elaborazione di interessanti vini bianchi fortemente territoriali. In questo caso, in particolare, parte delle uve usate dalla cantina provengono dai vigneti che si trovano lungo la costa di mare davanti l'isola di Mozia. Un luogo magico, di incredibile fascino, dove il verde della natura, il blu del mare e il bianco delle catoste di sale appena estratto da mare rapiscono lo sguardo di chi passa da queste parti per la prima volta. Elaborato in autoclave per circa due mesi, questo bianco frizzante si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso spiccano i sentori fragranti, floreali e fruttati tipici dell'uva, mentre in bocca si rivela un vino estremamente fresco e piacevole fin dal primo sorso. Se vogliamo sorprendere gli amici con un aperitivo diverso, faremo meglio ad assicurarci di avere sempre almeno una bottiglia di scorta pronta in frigorifero. Difficile infatti ipotizzare che un solo calice sia sufficiente. Può creare assuefazione!

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 argilloso |
| Esposizione | Nord Ovest |
| Allevamento | Controspalliera, con potatura a guyot. |
| Densità imp. | 4500 |

Il Vino

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Tipologia | Bianco Frizzante |
| Provenienza | Sicilia |
| Uve | GRILLO 100% |
| Gradazione | 12% vol |
| Temp. Servizio | 12 gradi |
| Quando Berlo | entro 3 anni |
| Abbinamento | Aperitivo, Menu di pesce |
| Vinificazione | 2 mesi in autoclave. |

Sensazioni Parte delle uve provengono da vigneti adiacenti la costa di mare davanti l'isola di Mozia. Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori fragranti, floreali e fruttati mentre in bocca sapori vegetali tipici del vitigno utilizzato. Queste sue caratteristiche racchiudono tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia.

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