



ACQUISTATO IL

"Tonnara" Grillo Sicilia DOC 2023

2023

Fresco e profumato



Svinando®

Il Grillo è un vitigno bianco tipico della Sicilia. Può addirittura essere considerata una delle varietà di uva più importanti dell'isola, tradizionalmente utilizzato per la produzione di vini bianchi secchi. In questo caso l'azienda Feudo Agricolo Rudini lo valorizza con un'etichetta molto particolare. Si chiama Tonnara ed è un Sicilia DOC, 100% da uve Grillo. Vino fresco e profumato dalle note fruttate e floreali. Appena versato è facile distinguere sentori di agrumi, come limone e pompelmo, oltre a note di pera, mela verde e una piacevole nota minerale. Difficile resistere a un vino così piacevole. Per apprezzarlo al meglio può essere proposto come aperitivo ma anche a primi piatti di pesce, carni bianche e formaggi a pasta semi morbida.

Molto prima dell'avvento del pomodorino, il territorio di Pachino era caratterizzato dalle verdi distese dei vigneti ad alberello. E proprio a questa terra è legata la storia di Saro Di Pietro, il "cantiniere", fondatore della cantina Rudini. Nel 1969 Saro era un venditore di mosto. In qualità di assaggiatore, seduto allo scagno, nella piazza centrale di Pachino, giudicava i mosti dei vignaioli locali che, una volta "promossi", potevano prendere la via del Nord Italia dove venivano usati per arricchire i vini locali. Nel 1972 Saro Di Pietro acquista il palmento Rudini dal conte Corrado Moncada di Paternò e vi costruisce una cantina moderna, puntando tutto sul Nero d'Avola. Scelta più che azzeccata, potremmo dire oggi... Del resto Pachino è sempre stata considerata la culla del Nero d'Avola e zona d'origine di grandi vini rossi. Un'area che gode di condizioni pedoclimatiche assolutamente irripetibili. Situata nel punto più a sud d'Europa, nell'apice più meridionale della Sicilia, affacciata sul Mediterraneo e sulle coste africane. Rudini attinge le proprie uve da oltre 200 ettari dei più qualificati vigneti che si estendono attorno a Pachino. Oltre al principe dei vini siciliani, il Nero d'Avola, la gamma dei vini Rudini comprende Chardonnay, Inzolia, Syrah e Merlot. Vitigni internazionali che in Sicilia hanno però trovato un habitat ottimale.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione tradizionale bianca, periodo vendemmia fine agosto, affinamento in acciaio

Sensazioni bouquet fresco con note tropicali, sapore morbido con un ritorno delle note fruttate unito ad una piacevole freschezza

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