



ACQUISTATO IL .....

Charme Frizzante Terre Siciliane IGT Bianco 2024

2024

## Il piacere di un assemblaggio ben riuscito



Non una singola varietà, né un tradizionale assemblaggio di due i tre vitigni tipici. Questo Charme, bianco IGT prodotto da Firriato, è letteralmente il risultato di un assemblaggio di più vitigni autoctoni a bacca bianca e qualche varietà internazionale. Viene descritto così, lasciando all'immaginazione di ogni degustatore, o alla sua esperienza, il compito di riconoscere in quella o quell'altra sensazione la firma di un vitigno piuttosto che di un altro. Il risultato, però, è decisamente piacevole. Un vino frizzante, semplice ma non banale. Un calice perfetto per un aperitivo ma anche per accompagnare una cena a base di sushi tra amici. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con sottili nuance di tonalità verde. Al naso note gentili di fiori di campo e ginestra, frutta tropicale, mango e papaya, banana matura e melone. Ma basta attendere quale istante per scoprire anche ricordi netti di erbe aromatiche, rosmarino e alloro. In bocca è armonico, agile e brioso, con una piacevole sensazione acida molto appagante che lo rende estremamente beverino.

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

<b>Terreno</b>	Calcareo-argilloso
<b>Esposizione</b>	Nord Est (250 metri s.l.m.)
<b>Allevamento</b>	Controspalliera con potatura Guyot
<b>Densità imp.</b>	5000/5500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	Varietà siciliane a bacca bianca

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Ottimo come aperitivo, ideale per pasto completo, pizza, sushi, street-food

**Vinificazione** VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per il raggiungimento della pressione idonea AFFINAMENTO: 3 mesi "sur lie"

**Sensazioni** Paglierino leggero, con sottili nuance di tonalità verde. Apre con note gentili di fiori di campo e ginestra e sviluppa quasi immediatamente freschi sentori che ricordano il mango, la papaya, la banana matura e il melone a buccia gialla; dopo alcuni istanti emergono fini evocazioni di rosmarino e alloro. Armonico e composto, dimostra appieno la sua natura agile e briosa esibendo una vena acida molto appagante, che dialoga alla perfezione con la morbida struttura, regalando una invidiabile bevibilità.

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