



ACQUISTATO IL

"Carjanti" Terre Siciliane IGT 2019

2019

Autoctono dell'Etna



Appassionati di vitigni autoctoni siciliani, fatevi avanti. Quello che Gulfi propone qui, infatti, è un favoloso Carricante in purezza. Il Carricante, per chi ancora non lo sapesse, è il più diffuso vitigno a bacca bianca della provincia di Catania, autoctono dell'Etna. Qui cresce bene fino a quote piuttosto elevate che arrivano in alcuni casi a sfiorare i 950 metri sul livello del mare. La natura del terreno, vulcanica, e la relativa vicinanza con il mare, permette al Carricante di arricchirsi di sostanze minerali, dando vita a vini caratterizzati da una spiccata freschezza che talvolta viene gestita in cantina con particolari tecniche produttive. Come in questo caso, dove il vino viene lasciato maturare sui lieviti per almeno un anno, in botti di rovere e acciaio. Dopo l'imbottigliamento, poi, il vino prosegue per il suo periodo di affinamento della durata di alcuni mesi in cantina prima della definitiva messa in commercio. Carjanti di cantina Gulfi si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino con accesi riflessi verdi. Al naso rivela un profumo intenso, ampio e caratteristico, con sentori di mela verde. In bocca, invece, è secco, sapido, persistente, con quella piacevole acidità così caratteristica per il vitigno. Si abbina bene con piatti a base di pesce.

L'area in cui si trova la cantina Gulfi è una delle più affascinanti della regione Sicilia. Siamo all'estremo Sud dell'Italia, nella punta orientale dell'isola. Qui la famiglia di Vito Catania si definisce semplicemente "custode del terroir". Una missione che li ha portati, nel tempo, a selezionare le migliori parcelle, vocate alla viticoltura, nelle contrade più rinomate di Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, di Siracusa e a Randazzo, sull'Etna. Alla tradizione ereditata dai suoi avi, dal 1996 Vito Catania ha aggiunto l'innovazione, iniziando un lungo lavoro di selezione massale e di un'attenta produzione di vini unici. La famiglia Catania è da sempre sensibile alla biodiversità. E per questo non solo ha selezionato e migliorato in anni di attività i propri grandi vitigni autoctoni, ma si è anche impegnata per sperimentare qualche vitigno alloctono, come il Carricante nei Monti Iblei, o addirittura internazionale, come il Pinot Noir, di lontana origine francese. La coltivazione della vite secondo i principi dell'agricoltura biologica è solo una naturale conseguenza della filosofia produttiva della cantina.

La Vigna	
Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	
Allevamento	Alberello portato su spalliera
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% carricante
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Si abbina ottimamente con piatti a base di pesce
Vinificazione	Le uve sono vinificate in bianco tramite pressatura diretta dei grappoli interi e fermentate in acciaio e botti in rovere da 500 e 2500 litri
Sensazioni	COLORE: Giallo con accesi riflessi verdi. PROFUMO: Profumo intenso, ampio, caratteristico, con sentori di mela verde

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