ACQUISTATO IL .....

"Timperosse" Terre Siciliane IGT 2022 2022

L'orgoglio di Sicilia

Un vino baciato dal sole, che fa girare la testa ai buongustai di tutto il mondo. Petit Verdot e Bordeaux sono un abbinamento troppo facile: spesso impiegato per l'assemblaggio del celebre vino francese, questo vitigno assume finalmente una dignità tutta sua in terra di Sicilia e vinificato in purezza finalmente brilla di luce propria.

Nell'isola che vanta più ore di luce d'Europa, questa è la storia di una scommessa vinta in cui Settesoli ha messo a disposizione le mani sapienti e generose dei suoi soci, modellate su una lunga esperienza, per creare un'etichetta che raccoglie larghi consensi. Il risultato, nato sotto il cielo limpido che permette all'uva di raggiungere una maturazione perfetta, esporta il nome della Sicilia in giro per il mondo, con grande orgoglio. Fondato nel 1958 a Menfi, Settesoli è un distretto del vino che riesce nel raro esercizio di abbinare i numeri alla qualità. E il fatto che un codice di identificazione posto su ogni bottiglia permetta al consumatore di percorrere a ritroso l'intero processo produttivo fino ad arrivare ai vigneti d'origine, la dice lunga sul rispetto per l'ambiente e per il consumatore che fin dall'origine caratterizza la cooperativa. Ricerca, innovazione e amore per la propria terra si fondano alla perfezione sotto lo sguardo attento degli enologi che seguono il processo di vinificazione con scrupolo.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, medio impasto
Esposizione	Sud, 100-250m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4000-4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso secco fermo IGT
Provenienza	Sicilia
Uve	Petit Verdot 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10-14°
Quando Berlo	entro 2 ann1 da oggi
Abbinamento	Primi importanti, carni caratterizzate da una cottura leggera, formaggio pecorino stagionato, tonno del mediterraneo con riduzione ai frutti di bosco
Vinificazione	Macerazione breve per 4-6 giorni ad una temperatura di 15-18 °C. Maturazione in serbatoi d?acciaio ad una temperatura di 15-18 °C per 3 mesi. Affinamento in bottiglia per 4 mesi
Sensazioni	Di colore bordeaux intenso, al naso emergono sensazioni di viola, more e spezie. Di corpo importante, riempie bene la bocca, grazie anche ad una tannicità ancora piuttosto giovane.

© 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