



ACQUISTATO IL

"Lanterna" Inzolia Terre Siciliane IGP 2023

2023

Mineralità equilibrata



Svinando®

Lanterna. Vino bianco che incarna l'essenza più pura dell'Inzolia. E' prodotto nella tenuta Feudo Rudinì a Pachino, in provincia di Siracusa, con uve raccolti in vigneti che si estendono su terreni sabbiosi e calcarei, accarezzati dalla brezza marina e scaldati dal caldo sole siciliano. Questo clima mediterraneo, con le sue lunghe estati e gli inverni particolarmente miti, unito alla salinità del terreno, conferisce all'Inzolia caratteristiche uniche e ben riconoscibili. Vinificato in purezza, in questo caso l'Inzolia regala un bouquet intenso e persistente, che si apre con note floreali di ginestra e gelsomino, per poi evolversi verso sentori di frutta a polpa bianca, agrumi e macchia mediterranea. In bocca, invece, si distingue per la sua freschezza croccante, la sua mineralità equilibrata e una piacevole sapidità che lo rende persistente e appagante. Perfetto con antipasti di pesce, primi piatti a base di frutti di mare, secondi piatti di pesce al forno o alla griglia. Verdure grigliate o in insalata.

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 Rudinì. 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 Rudinì dal conte Corrado Moncada di Paternò e vi costruisce una cantina moderna, puntando tutto sul Nero d'Avola. Scelta più che azzecata, 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. Rudinì 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 Rudinì comprende Chardonnay, Inzolia, Syrah e Merlot. Vitigni internazionali che in Sicilia hanno però trovato un habitat ottimale.

La Vigna

Terreno Terreno calcareo

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera

Densità imp. Il Vino

Tipologia Bianco fermo IGP

Provenienza Sicilia

Uve 100% Inzolia

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni Essenza ampia e peculiare di una varietà autoctona della Sicilia: un complesso ammaliante di note fruttate che esalta una dote di freschezza impareggiabile. Il richiamo della sapidità mediterranea si abbina egregiamente ai frutti di mare e crostacei.

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