ACQUISTATO IL .....

"Cygnus" Sicilia DOC 2020 2020

Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon per un vino profondamente legato al suo territorio

Nero d'Avola al 60% e Cabernet Sauvignon per la restante parte. Nasce così, da questo taglio profondamente siciliano, il Cygnus prodotto da Tasca d'Almerita nella meravigliosa tenuta di Regaleali. Curiosità: questo vino è dedicato a Richard Wagner, che nel 1881 ultimò la stesura del terzo atto del "Parsifal", proprio nel giardino di Villa Tasca a Palermo. Nel bicchiere si presenta di un bel rosso rubino intenso. Al naso è vegetale, con note tipiche per il Cab Sauvignon di peperone e foglia di pomodoro, a cui si uniscono i riconoscimenti più tipici del Nero d'Avola come la frutta rossa. In bocca è potente e strutturato, grazie al moderato passaggio in legno che gli conferisce anche un finale lungo e piacevole.

Tasca d'Almerita è una storica cantina siciliana le cui radici risalgono addirittura all'Ottocento. Oggi fanno capo alla famiglia dei conti Tasca quasi seicento ettari di vigneto, suddivisi tra le più vocate aree viticole della regione, e accorpate in cinque meravigliose tenute agricole tra cui quella di Regaleali. Questo permette all'azienda di proporre sul mercato una gamma di vini praticamente sterminata, il cui unico denominatore comune è l'assoluta eleganza e qualità. Ogni etichetta, dai rossi più importanti fino agli eleganti spumanti e ai prodotti realizzati con maestria dai tanti vitigni autoctoni dell'isola, è sempre riconducibile allo stesso standard elevato proposto dall'azienda. Stile ed eleganza che si ritrovano anche nei due resort aperti dall'azienda in Sicilia e che ospitano, ogni anno, appassionati del "brand" Tasca d'Almerita, provenienti da ogni parte del mondo.

La Vigna

Terreno	Franco argilloso leggermente calcareo
Esposizione	Sud - Est, 340m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero Davola 55% E Cabernet Sauvignon 45%
Gradazione	13,5 % vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Formaggi Stagionati
Vinificazione	Affinamento in barili di rovere francese da 225 litri, per il 30% nuovi e per il 70%al secondo e terzo passaggio
Sensazioni	Colore rubino intenso, note mentolate e di eucalipto, rotondo al palato, profondo e persistente.

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