ACQUISTATO IL .....

Cavanera Ripa di Scorciavacca Etna Bianco DOC 2022 2022

Tutta la forza degli autoctoni di Sicilia

La Tenuta di Cavanera Etnea è una delle ultime acquisizioni dell'azienda trapanese Firriato. Un bel appezzamento che si trova sul versante Nord del vulcano, dove gode di un microclima molto particolare, perfetto per la coltivazione della vite. Un suolo ricco di minerali e una benefica escursione termica tra giorno e notte, contribuiscono a rendere i vini prodotti qui incredibilmente intriganti. Ne è un esempio questo Cavanera Ripa di Scorciavacca, Etna DOC, caratterizzato da un intenso e raffinato bouquet di profumi. Frutto dell'unione di Carricante e Catarratto, questo vino è prodotto da un singolo vigneto, il cui suolo è particolarmente fertile per la presenza di un'elevata concentrazione di elementi nutritivi che, in unione con le pratiche agronomiche, conferiscono al vino un carattere deciso ed equilibrato tra acidità e morbidezza e, soprattutto, un potenziale di longevità straordinario.

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

Terreno	Franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante
Esposizione	Versante nord orientale del vulcano (da 750 metri fino a 850 metri s.l.m.)
Allevamento	Alberello Etneo
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	90% Carricante 10% Catarratto
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 5-7 anni
Abbinamento	Pesce azzurro alla brace, selvaggina, arrosti,
Vinificazione	VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. AFFINAMENTO: Almeno 6 mesi mesi sulle fecce nobili o “sur lie” con agitazione giornaliera AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 12 mesi in bottiglia
Sensazioni	Giallo paglierino intenso con riflessi verdi. L’incantevole intensità dei suoi profumi si offre in nitide evoluzioni olfattive dai richiami di fiori gialli campestri, di ginestra e d’acacia, uniti a fruttate note di polpa bianca, di mela e pesca matura. Non meno importanti le nuance di erbe aromatiche. Il fascino della sua essenza minerale non ha eguali. Splendido per il rigore stilistico che si distingue per potenza e rotondità.

© 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