ACQUISTATO IL .....

Cavanera Rovo delle Coturnie Etna DOC Rosso 2020

Un blend vulcanico

Basta lasciare la costa catanese e iniziare la salita verso la cima del vulcano per percepire con chiarezza tutti i contrasti che rendono la Sicilia un luogo magico e incantevole. Da un lato il mare, blu e profondo. Dall'altra una indomita vegetazione che d'estate combatte con una siccità sempre più estrema. In alto il bianco della cima della montagna, spesso innevata, sempre circondata da una spessa coltre di nubi. Tutto intorno un suolo di colore scuro. Una terra che si capisce avere qualche cosa di speciale. Qualcosa che poi, se si ha la fortuna di assaggiare un vino del luogo, si ritrova anche nel bicchiere. Come nel caso di questo figlio dell'Etna, il Cavanera Rovo delle Coturnie, Etna DOC da Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Difficile immaginare un blend più vulcanico di questo. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, trasparente e luminoso. Al naso note sofisticate di piccoli frutti rossi, noce moscata e pepe nero. Un vino che profuma della sua compiaciuta vulcanicità nelle nuance ferrose e minerali. In bocca è corposo e piacevolmente tannico. Di notevole persistenza, basta un sorso per farci sentire moderni esploratori alla scoperta della bocca del vulcano.

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 650 metri a 750 metri s.l.m.)
Allevamento	Alberello Etneo
Densità imp.	3500/4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	90% Nerello Mascalese, 10 % Nerello Cappuccio
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10-12 anni
Abbinamento	Arrosti, sformati di carne, formaggi stagionati, salumi, selvaggina, primi a base sugo e carne
Vinificazione	VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in tini troncoconici in legno FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta AFFINAMENTO: 9 mesi in botti di rovere di Slavonia AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi
Sensazioni	Rosso rubino trasparente e luminoso, coerente con la tipologia. Decise e sofisticate note di piccoli frutti rossi, lamponi e pesca, che si lasciano avvolgere da sfumature intense di noce moscata e pepe nero, incorniciate da più delicati petali di rosa. Un vino che profuma della sua compiaciuta vulcanicità nelle nuance ferrose e minerali. Predominante è la corposità del gusto e la seduzione dei tannini. Di notevole persistenza, esprime la sua personalità prorompente in ogni sua componente.

© 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