ACQUISTATO IL .....

# "Finimondo!" Nero d'Avola Sicilia DOC 2022 2022

## Un bel vino per mille occasioni

Finimondo!, proprio così, con il punto esclamativo, è un vino giovane e divertente. Una di quelle bottiglie che nascono dall'intuizione di un team di persone accumunate dalla passione per il loro lavoro. La base è un blend di uve autoctone e internazionali. La lavorazione è particolare. Si inizia con una vendemmia leggermente ritardata al fine di ottenere una leggera disidratazione naturale degli acini. Questa si ottiene grazie alla tecnica del taglio del tralcio con la quale si ottiene un'esaltazione delle fragranze aromatiche contenute nelle bucce che maturano al sole per più settimane. Segue una fase di macerazione e fermentazione lunga a temperatura controllata. Poi un veloce affinamento in legno per circa 4 mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso deciso, con riconoscibili sentori di frutti rossi e neri, impreziositi da note di frutta secca e candita. In bocca, infine, è sempre fruttato, ben sostenuto da una certa alcolicità che però non stona e non ne pregiudica la piacevolezza.

Non è certo un'esagerazione dire che la Carlo Pellegrino di Marsala appartiene a quel ristretto gruppo di aziende siciliane che hanno fatto la storia della viticoltura isolana. E alla Pellegrino vanno così orgogliosi di questa primogenitura, da voler ricordare fin dal marchio che la cantina vanta oltre 140 anni di storia. L'anno di fondazione, infatti, è il 1880. Quello che però rende davvero unico questo lungo percorso è che da allora la proprietà non è mai cambiata. Mentre, invece, è cambiata, o meglio si è evoluta tantissimo, la proposta commerciale dell'azienda. Se un tempo Pellegrino era solo sinonimo di produzione di Marsala, oggi ai tradizionali vini fortificati si è aggiunta una gamma di interessanti vini bianchi e rossi e perfino dei passiti, prodotti con le uve provenienti dalla tenuta aziendale di Pantelleria. Tradizione (lunga) e innovazione (tanta) sono oggi gli ingredienti di un successo che si traduce in una gamma davvero vasta di prodotti, venduti in Italia e nel mondo e caratterizzati da un eccellente rapporto qualità prezzo.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Terreno di matrice limosa e argillosa, ricco di minerali |
| **Esposizione** | Sud - Est, da 250 a 600m slm |
| **Allevamento** | Spalliera |
| **Densità imp.** | 3000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosso Fermo Secco DOC |
| **Provenienza** | Sicilia |
| **Uve** | Blend di uve rosse autoctone e internazionali |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 16° |
| **Quando Berlo** | Di pronta beva |
| **Abbinamento** | Salumi e formaggi a pasta molle |
| **Vinificazione** | Disidratazione naturale dell'acino ottenuta con la tecnica del tagio del tralcio, con conseguente esaltazione delle fragranze aromatiche delle bucce mature. Macerazione e fermentazione lunga a temperatura controllata. Affinamento 4 mesi in legno |
| **Sensazioni** | Di colore rosso deciso, al naso presenta delicati sentori di frutti rossi e prugna. accompagnati da dolci note di frutta secca e candita. In bocca note fruttate di mora, melograno e frutta candita si uniscono ad un retrogusto speziato |



© 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