



ACQUISTATO IL

"Dardinello" Zibibbo DOC Sicilia 2022

2022

Un piacevole mix di salinità e mineralità



Svinando

Amanti delle aromaticità… pronti a una nuova esperienza indimenticabile. Dardinello di Assuli è uno Zibibbo in purezza, vinificato secco, dunque perfetto per essere abbinato a tutto pasto. E' fresco e morbido, con note di pesca e agrumi di Sicilia, oltre a un piacevole mix di salinità e mineralità. Le uve provengono dall'area di Mazara del Vallo, nel trapanese, punta occidentale dell'isola più grande del Mediterraneo. Dopo la vinificazione, in acciaio a temperatura controllata, il vino affina per circa 5 mesi in contenitori in contatto con il suoi lieviti. Questa maturazione "sur lies", come dicono i francesi, garantisce una maggiore complessità al vino finito, senza snaturare le belle aromaticità tipiche dell'uva di partenza. Ottimo con piatti di pesce, anche affumicati.

Una cantina moderna e certificata BIO, dove vengono utilizzate le tecnologie più innovative nel rispetto dell'ambiente. Questa è Assuli, azienda siciliana impegnata nella valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico regionale. I vitigni autoctoni, del resto, sono una delle ricchezze più importanti della Sicilia. Uve antiche che nel corso dei secoli hanno sviluppato un intimo rapporto con il territorio, adattandosi a esso, fino quasi a fondersi. Ad Assuli, però, la tradizione si sposa con le moderne tecniche di vinificazione, capaci di esaltare la potenza espressiva delle uve di partenza, fino a ottenere vini di grande carattere e personalità. Vini unici che lasciano il segno nella memoria di chi ha la fortuna di assaggiarli. Una risposta efficace all'omologazione globale del gusto.

La Vigna

Terreno Abbastanza pianeggiante, l'esposizione è su tutti i fronti. Il terreno è di medio impasto, tendente all'argilloso con scheletro affiorante.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Sicilia

Uve ZIBIBBO 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (16°/17°C) in contenitori d'acciaio. Maturazione: in contenitori d'acciaio per 4/5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2/3 mesi

Sensazioni Visiva: giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli. Olfattiva: al naso offre un bouquet intenso e persistente, con note di pesca e agrumi di Sicilia. Gustativa: in linea con le sensazioni olfattive, fresco e morbido al palato, con una piacevole armonia di salinità e mineralità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.