



cronachedigusto.it

GUIDA ETNA – SCHEDE VINI IN DEGUSTAZIONE

Nome del vino: Sparviero

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica

Annata: 2016

Vitigni: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 1300

Prezzo di vendita consigliato allo scaffale (enoteca): 20,00€

Vigneti di provenienza (superficie, esposizione, tipo di terreno, tipo di impianto):

1 Ha, Est-Ovest, altitudine 600 m.s.l.m.

Età delle viti 50 anni - allevamento a tendone

Tessitura del terreno in grande equilibrio Argilla/Sabbia/Limo

Terra grassa caratterizzata dalla presenza di scisto argilloso e residuo sabbioso di roccia arenaria

Contrada/e dove si trovano i vigneti: Contrada Rustica - Rocca Pizzicata

Pratiche di cantina: Macerazione sulle bucce, (25 gg. circa. con rimontaggi quotidiani)

fermentazione alcolica in acciaio inox (max 28°C) 12 mesi di affinamento in acciaio.

12 mesi di affinamento in barriques di rovere francese, riposo in bottiglia 12 mesi.

Principali dati analitici del vino:

Rossa sanguigna con riflessi granata.

Naso timido, essenziale, si apre con improvvise saette verdi e pungenti di canfora ed eucalyptus.

Roccia marina affumicata, sviluppo balsamico in equilibrio estenuante con eredità quasi eterea.

Sospesa in un ritmo lento, si rivela inquieta con guizzi da inseguire nella frontiera della notte.

CONSIGLI E ABBINAMENTI: Lasciate che il vino respiri qualche minuto.

Abbinatelo ad una pasta fresca agli asparagi selvatici oppure con sugo di maialino nero dei Nebrodi.

Perfetto con il pesce stocco alla ghiotta, accompagna i formaggi, il baccalà fritto, le verdure campo.