

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 22 Ottobre 2019 | aggiornato alle 17:20 | 61586 articoli in archivio

HOME VINO **TENDENZE e MERCATO**

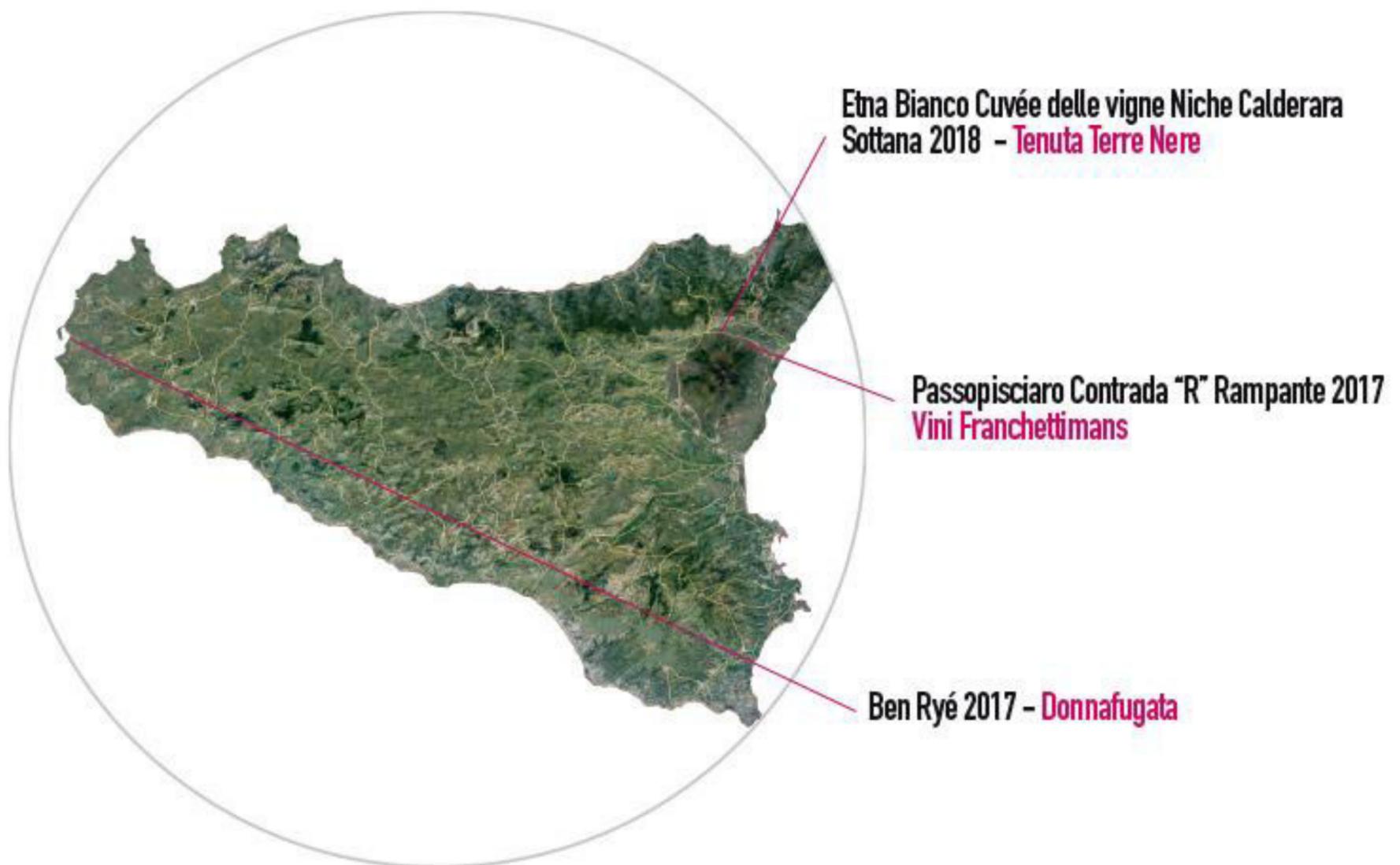
di **Eros Teboni**

Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

L'Italia del vino I colori della Sicilia

Pubblicato il 06 Ottobre 2019 | 14:08

A livello gastronomico, con un incredibile numero di scambi culturali che può annoverare nel corso dei secoli, la Sicilia vanta un ampissimo spettro culinario, e quello vitivinicolo non è da meno. Si passa dalle pietanze leggere a base di pesce, dove la regione sicuramente è avvantaggiata dalle risorse a kilometro zero, alle ricette della tradizione più impegnative, per le quali è altrettanto conosciuta in tutta Italia e nel mondo, tra carni lavorate e innumerevoli primi piatti.



La Sicilia, un continente vitivinicolo

A livello vitivinicolo poi abbiamo grandi diversità di terreni e di fasce climatiche, partendo da zone sabbiose e aride vicino al mare fino ad arrivare sui pendii dell'Etna, dove terreni ad alto contenuto minerale e una freschezza maggiore a livello climatico danno la possibilità a varietà da quelle lungo la costa di esprimersi al meglio.

Etna Bianco Cuvée delle vigne Niche Calderara Sottana 2018 - Tenuta Terre Nere

Vitigno: Carricante

Età delle viti: 60 anni

Zona di produzione: Contrada Calderara, Randazzo

Produzione: 12mila bottiglie

Abbinamento suggerito: Gambero rosso, ginepro e burro



Gambero rosso, ginepro e burro - Etna Bianco Cuvée delle vigne Niche Calderara Sottana 2018 Tenuta Terre Nere

Enta Bianco vinificato in modo tradizionale, con breve macerazione a freddo, una soffice pressatura e una successiva fermentazione alcolica in grandi botti francesi da 5 e 10 hl. Fermentazione malolattica e maturazione in botte per 10 mesi e, prima della messa sul mercato, altri 8 mesi di bottiglia. Classico vino adatto ad essere abbinato a ricchi piatti di pesce o carni bianche, ottima grassezza e sapidità al palato, caratteristica che rende il vino molto versatile in fase di abbinamento. Rotondo e complesso, con un mix di note di fiori gialli e bianchi e una leggera speziatura, armonico; grande freschezza e lunghezza arricchiscono ancor di più la soddisfazione durante la degustazione.

Passopisciaro Contrada "R" Rampante 2017 - Vini Franchetti

Vitigno: Nerello Mascalese

Età vigneto: più di 100 anni

Zona di produzione: pendici del vulcano Etna

Produzione: 2.730 bottiglie

Abbinamento suggerito: Tre variazioni di polpo



Tre variazioni di polpo - Passopisciaro Contrada "R" Rampante 2017 Vini Franchetti

Vigna di 1,7 ettari situata ad oltre 1.000 metri di altezza, l'ultima ad essere vendemmiata vista la posizione. Sicuramente una delle uniche vigne poste così al limite per la vinificazione sulle pendici dell'Etna. Una viticoltura eroica: Franchetti è sicuramente stato uno dei primi a credere in questo grande territorio formato da terreni di lava antica e minerali. Un vino unico e incredibile, dotato di un'eleganza e una freschezza impressionanti, bacche rosse e leggere note speziate rendono il profumo intrigante e coinvolgente, passaggio e affinamento in grandi botti di rovere aiutano il vino ad arrotondarsi donandogli un'ulteriore morbidezza. Un vino da provare per riuscire a farsi un'idea delle diverse sfaccettature del Nerello Mascalese, ambasciatore dell'eleganza dei vini siciliani.

Ben Ryé 2017 - Donnafugata

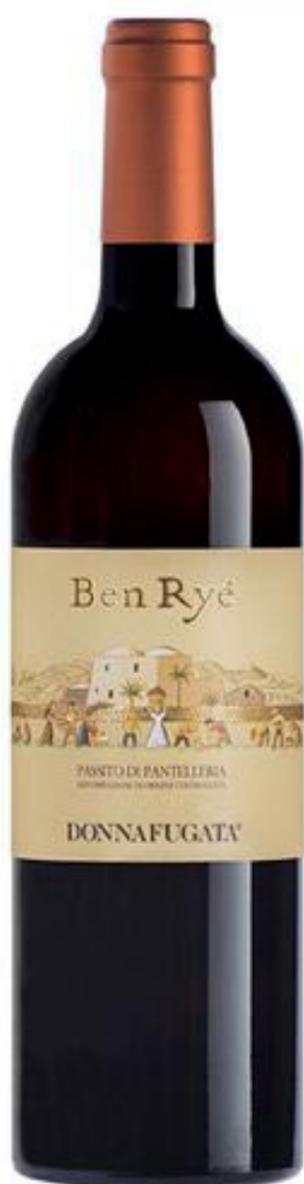
Vitigno: Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

Età vigneto: 60 anni

Zuccheri residui: 196 g/l

Zona di produzione: isola di Pantelleria

Abbinamento suggerito: Arancia rossa e cioccolato



Arancia rossa e cioccolato - Ben Ryé 2017 Donnafugata

Uno dei numeri uno sul territorio non solo regionale ma nazionale, il passito è da provare almeno una volta nella vita, per capire la grandezza e la potenza di questo stile e l'infinita versatilità di questo antico vitigno, lo Zibibbo. Note di frutti esotici maturi assieme ad un albicocca disidratata e fiori gialli compongono lo spettro aromatico principale, il tutto in un'esplosione di profumi coinvolgenti e delicati. In bocca eleganza e complessità, associate ad un'acidità importante, garantiscono freschezza e struttura, donando al vino buone verticalità e lunghezza. Viscosità e impatpezza aromatica al palato garantiscono una continua soddisfazione durante la degustazione.

© Riproduzione riservata

HOME > VINO > TENDENZE e MERCATO > *£\$L'Italia del vino\$£ I colori della Sicilia - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, F&B Manager, ristorazione, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. Il portale www.italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: la rivista mensile cartacea e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch).