



Offerta grillo bag in box biologico - occasione bag in box dieci litri Syrah e Nero d'Avola

€ 35.00

📍 Mappa

□



ENOTECA CULTIVAR commercializza i prodotti dell'azienda vitivinicola Di

Legami, azienda del trapanese impegnata, da tre generazioni, nella coltivazione e nella valorizzazione dei vitigni autoctoni, su tutti Grillo, Inzolia, Nero D'Avola e Perricone, con una particolare attenzione anche agli alloctoni come Chardonnay e Syrah. Oggi la famiglia Di Legami rappresenta una realtà vitivinicola biologica certificata, consapevole delle forti radici storiche legate al territorio, ma proiettata verso il futuro sostenibile, con l'obiettivo di creare prodotti di alta qualità potenziando l'equilibrio o entomologico in vigna, microbiologico e biochimico del suolo, favorendo dunque la biodiversità ed esaltando le caratteristiche del territorio.

📄 Descrizione

ENOTECA CULTIVAR - Bag in box da 10 litri di vino biologico in offerta nelle varianti Grillo, Syrah e Nero D'Avola! Ecco le caratteristiche!

GRILLO: Classificazione: Bianco D.O.C. Sicilia Grillo Luogo di produzione: Contrada Berlinghieri - Trapani Uve: Grillo 100% Resa per Ha: Qli 70 su terreno di medio impasto a 350 m s.l.m. Epoca di vendemmia: Dalla Prima settimana di Settembre, uve raccolte rigorosamente a mano in bins da 200 kg Vinificazione: Breve macerazione pellicolare delle uve a bassa temperatura in ambiente riducente, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento avviene sulle fecce nobili in tanks di acciaio per quasi la sua totalità e una piccola percentuale affinerà in tonneaux di rovere francese, fino all'epoca dell'imbottigliamento. Una maturazione in bottiglia di 1 mese sarà necessaria affinché il nostro Grillo raggiunga la sua massima espressione organolettica, apprezzata anche ad un anno dal suo imbottigliamento. Gradazione alcolica: 13,50% vol. Bottiglie prodotte: 10.000 Note organolettiche: Vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi verdi, con la maturazione in bottiglia vireranno verso il dorato. Al profumo risulta avvolgente e persistente caratterizzato da suadenti note agrumate, su tutti il pompelmo, accompagnati da frutti tropicali, frutti a pasta bianca e gelsomino in un complesso armonico che riemerge nel suo retronasale. Al sapore si caratterizza immediatamente la sua struttura e personalità dall'ottimo equilibrio gusto-olfattivo, dotato di grande freschezza e persistenza al palato grazie ad una spiccata acidità e mineralità. Accompagna antipasti di mare, primi e secondi piatti di pesce e crostacei, secondi piatti a base di carne bianca, formaggi freschi e di media struttura. Servire a 12-13 °C SYRAH: Classificazione: Vino rosso IGT Terre Siciliane Syrah Luogo di produzione: Contrada Zafarana - Trapani Uve: Syrah 100% coltivate in biologico Resa per Ha: Qli 60 circa su terreno di medio impasto a 350 m s.l.m. Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto a mano in bins da 200 kg Vinificazione: Alla pigiadiraspatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata (max 24 °C) grazie alla quale si hanno le estrazioni polifenoliche nobili ed eleganti e si preserva

ed amplifica la freschezza aromatica. L'affinamento avviene in tonneau di rovere francese e da 500 litri per 14 mesi. L'affinamento continua in bottiglia per altri 3 mesi prima della commercializzazione. Gradazione alcolica: 14,00% vol. Bottiglie prodotte: 3000 Note organolettiche: Vino dal colore Rosso rubino carico. Il suo profilo olfattivo è intenso, di frutta rossa matura e fiori passiti, di spezie dolci, balsamo e vaniglia. Al palato è caldo e pieno, persistente con i suoi tannini maturi e ben evoluti; emergono ancora le sue note fruttate all'assaggio. Accompagna piatti a base di verdure, carni rosse e formaggi stagionati. Servire a 16 °C NERO D'AVOLA: Classificazione: Vino rosso IGT Terre Siciliane Nero D'Avola Luogo di produzione: Contrada Zafarana - Trapani Uve: Nero D'Avola 90% con varietà internazionali coltivate in biologico Resa per Ha: Qli 60 circa su terreno di medio impasto a 350 m s.l.m Epoca di vendemmia: Nei primi giorni del mese di Settembre avviene la raccolta manuale in Bins da 200 kg del Cabernet Sauvignon e nella seconda metà del mese si effettua la raccolta del Nero d'Avola a maturità fenolica acquisita. Vinificazione: Alla pigiatura spatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata (max 24 °C) grazie alla quale si hanno le estrazioni polifenoliche nobili ed eleganti e si preserva ed amplifica la freschezza aromatica. L'affinamento avviene in tonneau da 500 litri per 16-18 mesi e un mese prima dell'imbottigliamento avviene l'assemblaggio delle cuvée ottenute. L'affinamento continua in bottiglia per altri 3 mesi prima della commercializzazione. Gradazione alcolica: 14,00% vol. Bottiglie prodotte: 6000 Note organolettiche: Dal colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta pulito, con note avvolgenti di confettura di ciliegia, lamponi, col giusto affinamento in bottiglia sono marcate anche le note terziarie di pepe nero e cioccolato. Al palato si apprezza la notevole struttura e persistenza, allo stesso tempo risulta morbido e vellutato e di buona acidità. Accompagna carni rosse e formaggi stagionati, meglio se piccanti a pasta dura. Servire a 16 °C. Acquista le nostre bag in box nel nostro shop online e ricordati di inserirle nelle note la variante scelta! Per qualsiasi informazione, contattaci al 339 2513212

Contatti

ENOTECA CULTIVAR

Tel. 3392513212

<http://www.cultivar.bio/>

Via Caronda, 327/C, Catania, 95128

Nessun orario indicato
