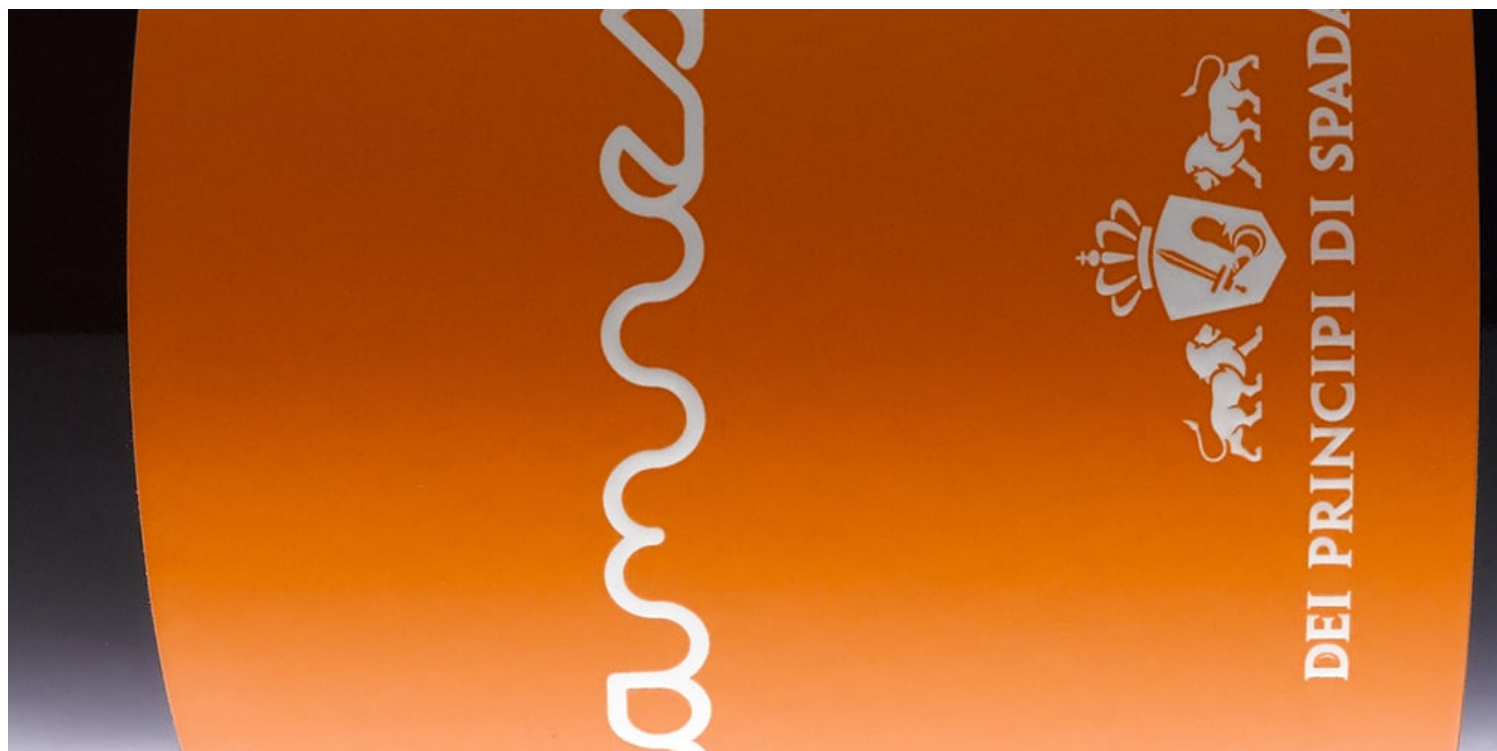


In evidenza Vini

Amnesia, il vino da meditazione... dimenticato sulla pianta

di: Sabrina Anastasi

27 ottobre 2016



Virzì, comune di Monreale. Qui si trovano le campagne dei **Principi di Spadafora** appartenenti ad una famiglia le cui nobili origini risalgono al 1230. L'azienda, fondata da **Pietro Spadafora**, è ora condotta dal figlio **Francesco** il quale prosegue nel progetto vitivinicolo iniziato dal padre. La tenuta è immersa in un paesaggio bucolico con vigneti e oliveti, insieme ad altre colture che si estendono su una superficie complessiva di 180 ettari. Le varietà coltivate comprendono sia vitigni internazionali che autoctoni: Catarratto, Grillo, Inzolia e Chardonnay per le uve bianche, mentre Syrah, Cabernet, Merlot, e Nero d'Avola per le nere.



Amnesia è un vino da fine pasto, anzi, da meditazione ottenuto dai vitigni tradizionali **Grillo** e **Catarratto**, usati in uvaggio in pari quantità. È una produzione legata al territorio dove le uve, raccolte stramature, esaltano la struttura del Catarratto e i profumi prorompenti del Grillo.

Alla vista è giallo oro brillante, visibilmente consistente. Al naso è intenso, ricco di sentori di frutta tropicale e note floreali. Spicca il mango, la zagara d'arancio e il gelsomino, con note finali di frutta secca e miele. In bocca, la sensazione vellutata dovuta all'alta concentrazione zuccherina delle uve rende il vino piacevole e succulento. Nonostante la freschezza non accentuata, il vino risulta equilibrato con buona persistenza e ritorno di frutta nel finale. L'abbinamento ideale è con la pasticceria secca siciliana e i formaggi erborinati o di lunga stagionatura. Da provare con i pasticcini alla pasta di mandorle e Piacentinu Ennese DOP.

Azienda Agricola Spadafora

Contrada Virzi – Monreale (PA)

Uffici Spadafora

Via Ausonia, 90

90146 Palermo

Tel.: 091.514952 / 091.6703322

mailto:info@spadafora.com

www.spadafora.com