

In evidenza Vini

Bollicine sulle Madonie: il Brut di Castellucci Miano

di: Sabrina Anastasi

10 novembre 2016



Valledolmo, Madonie. Vigneti che sembrano piccoli giardini raggiungono quota 1.000 metri e l'idea di "microclima" diventa tangibile. Qui si producono vini dalle fragranze delicate: l'intensità del caldo sole siciliano è mitigata dalla montagna, i vini sono fragranti, profumati, espressi in freschezza.



Brut

Castellucci Miano – di casa su queste alture – è una realtà produttiva di esperienza trentennale. Cooperativa in passato e oggi S.p.A, ha saputo combinare la vocazione territoriale con le richieste di mercato. Nei cento ettari aziendali, frammentati in piccoli, verdi francobolli, si allevano varietà autoctone, dal carattere deciso, forti di un antico legame al territorio; tra queste il catarratto e il perricone. L'enologo è Tonino Guzzo.

Tra la produzione aziendale abbiamo scelto il **Brut**, uno spumante metodo "Charmat" o "Martinotti" ottenuto da uve catarratto. Il colore è giallo paglierino brillante. Il perlage è fitto e costante, invita subito alla beva. Al naso si evidenziano piacevoli note agrumate, sentori di frutta a polpa gialla e un accenno di costa di pane. In bocca è fresco e deciso. Scoppietta la bollicina, di grande pulizia. E' un ottimo spumante da aperitivo. Da abbinare a un fritto misto di pesce, o ad arancine, panelle e croccché, lo street food della tradizione palermitana.

Castellucci Miano

Via Sicilia, 1

90029 Valledolmo (Pa)

tel. +39 091542385

www.castelluccimiano.it