

In evidenza Vini

# Il Nero d'Avola Eimì di Lombardo e il Mareneve di Federico Graziani

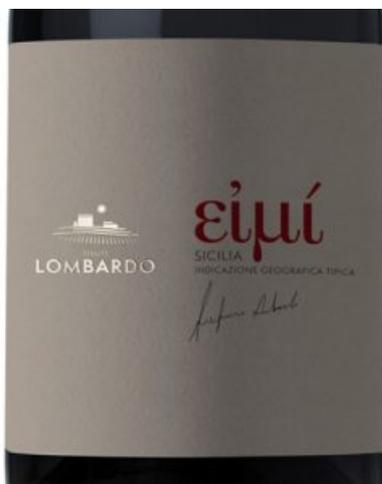
di: Francesco Pensavecchio

21 dicembre 2017



Primo giorno del Calendario dell'Avvento 2017 di WIS. Due vini al giorno, siciliani, italiani o esteri; oggi due siciliani, entrambi giovanissimi.

**Tenute Lombardo – Eimì 2012**



### Eimi di Tenute Lombardo

“Eimi”, dal greco “io sono”, è una selezione di nero d’avola. La vendemmia avviene nella prima decade di ottobre, rigorosamente a mano. Affina in barrique per 12 mesi. Il colore è rosso-viola, cupo. Al naso, ciliegia nera ed erbe aromatiche, poi spezie in particolare di pepe nero cioccolato. Al gusto è pieno, vellutato, molto persistente. La sensazione di rotondità e volume è unica.

La tenuta ricade al centro Sicilia nei territori di Caltanissetta e San Cataldo tra i 550 e i 650 m. s.l.m., l’estensione circa 35 ettari. Nel 2013 è stato recuperato e ristrutturato uno splendido casolare, mentre il vecchio palmento è adibito all’esposizione dei vini. Nella casa/cantine fronte vigna è possibile degustare i prodotti della casa. I terreni sono sciolti ricchi di pietra bianca-calcareo. Le condizioni climatiche e la distanza dal mare influenzano notevolmente la qualità dei prodotti, in particolare gli sbalzi termici giorno – notte (oltre 15°C), sono gli elementi principali per ottenere delle produzioni di vini freschi, fruttati, intensi e persistenti. L’enologo è Tonino Guzzo; la proprietà di Gianfranco Lombardo con i fratelli Salvatore e Roberto.

### Tenute Lombardo

c.da Cusatino S.S. 122

San Cataldo – Serradifalco (CL)

[www.tenutelombardo.it](http://www.tenutelombardo.it)

### Federico Graziani – Mareneve 2016



Federico Graziani è un grande conoscitore, sommelier e professionista del vino. Da qualche anno vinifica sull’Etna in collaborazione con “I Vigneri”. Prodotto in 1.700 bottiglie, il bianco **Mareneve** è un progetto etneo partito alla fine degli anni ‘90, quando Salvo Foti mise a dimora a 1.200 mt. di altitudine, in Contrada Nave presso Bronte, una vigna sperimentale con le più importanti varietà dei climi freddi: riesling, gewürtztraminer, grecanico e in parte minore, Carricante e Chenin Blanc. Il 2006 è la prima annata di bianchi per Federico, il vino è snello, profumato e tagliente, non fa né legno né malolattica, solo una sosta di sei mesi sulle fecce fini. Spiccano il pompelmo, il muschio bianco e una fine nota sulfurea. Un vino di enorme identità, supportato magistralmente da questi grandi vitigni. Il nome deriva da la *Via Mareneve*, che collega il Piano Provenzana, base di partenza degli impianti sciistici, con Linguaglossa e Fornazzo, e poi giù fino al mare di Riposto.

### Federico Graziani

Contrada Mangani Montelaguardia

95036 Randazzo (CT)

<http://fedegraziani.it>

