WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Nero d'Avola, una grande degustazione a Palermo. 1a parte

di: **Caterina Lo Casto**

1 novembre 2021



Il vino è uno dei maggiori segni ci civiltà su questa terra, un marker di una cultura che riesce ad avere visioni e sogni a partire dal paesaggio tutto intorno. Il **Nero d'Avola** in **Sicilia** è buono da bere e bello da pensare, perché ben radicato, nella terra e nelle menti, al contempo, e capace di stupire ancora, come un uomo che, col passare del tempo e delle età, ha più storie da raccontare.

Diamo voce ad alcuni vini della degustazione dei Nero D'Avola con denominazione ***Doc Sicilia***.



il Nero d'Avola Pas Dosé 2017 di Principi di Butera

Il Metodo Classico Pas Dosé 2017 di **Principi di Butera** racconta il Nero d'Avola nella sua veste meno conosicuta. In un terroir di Butera è ricco di calcare si sostanzia un vino dalla spiccata acidità e mineralità. Dopo la fermentazione in acciaio e l'affinamento per 8 mesi sulle fecce fini, il tiraggio e lo stoccaggio per 24 mesi in cantina, si procede con remuage manuale. Ne esce una bollicina persistente, bella a tutto pasto, che ispira per le delicate fragranze di agrumi e vaniglia e la buona mineralità al sorso.

Resiliance 2020 di **Colomba Bianca** ha origine nella Val di Mazara. Dopo la fermentazione in acciaio a contatto con le bucce per due settimane, una parte della massa prosegue con l'affinamento in barrique per 6 mesi, per poi essere riunito con la restante parte e continuare la crescita in acciaio. Tannini corposi, sentori di more e tabacco, in bocca caldo e pieno.

Il Nero d'Avola 2020 di **Fina** nasce nella zona di Marsala. La fermentazione e l'affinamento in solo acciaio dà corpo a un vino in cui il frutto si percepisce forte e chiaro. Profumi di ciliegia e mora, si apre in bocca equilibrato.

Ramisella 2020 è l'interpretazione "naturale" di **Gorghi Tondi**. Le uve maturano in un suolo a tendenza argillosa, vendemmiate nella prima decade di settembre. Il mosto fermentato in acciaio subisce malolattica ,una macerazione di 15 giorni e l'affinamento in acciaio per 15 giorni. Vino diretto, ricco e speziato al naso, in bocca abbastanza minerale e persistente.

Sherazade 2020 di **Donnafugata** è un vino emotivo. Nasce nella tenuta di Contessa Entellina, vendemmiato nella prima decade di settembre, fermentato in acciaio a contatto con le bucce per 8 giorni. Molto fruttato, speziato e balsamico, al sorso è fresco e morbido, con tannini vellutati.

Il Nero d'Avola 2020 di **Feudo Disisa** è una bella espressione del paesaggio da cui prende vita: Monreale. L'affinamento in barrique di rovere francesce e acciaio e poi il riposo in bottiglia per 3 mesi lo rendono garbato e austero. Ciliegie e fragole al naso, sorso pieno e interessante.

Alto Reale 2020 di **Rapitalà** è espressione felici delle colline di Alcamo. Le lunghe macerazioni sulle bucce estraggono un tannino di struttura ma non troppo invadente. Maturato in acciaio e legno, diventa complesso, con una bella acidità all'assaggio.

Nero d'Avola 2020 di **Colosi** proviene da uve cresciute tra Caltanissetta e Mazara. Affinato in solo acciaio, dopo la fermentazione e la macerazione, è armonico al naso, mentre all'assaggio ha una dolcezza garbata che lo rende piacevole e vellutato. Un vino che si esprimerà nel tempo.

Nero d'Avola 2020 di **Gaglio Vignaioli** è un prodotto del territorio di Patti, Messina. Dopo la macerazione, la malolattica e l'affinamento in bottiglia per 2 mesi, il vino assume note fruttate e calde, mentre al palato si dimostra bilanciato e fresco.

Disueri 2020 Tenuta San Giacomo di **Cusumano** è figlio del terroir dell'area di Caltanissetta. Macerazione sulle bucce per due giorni, malolattica in acciaio e affinamento sulle fecce fini per 5 mesi. Sentori fruttati e grande aromaticità, in bocca piacevole e delicato, con una buina sapidità.



il Naturalmente Bio Nero d'Avola 2019 di
Caruso & Minini

Naturalmente Bio Nero d'Avola 2019 di **Caruso & Minini** è un rosso gentile e divertente. Nasce nelle zone di Marsala, subisce fermentazione e macerazione in acciaio, affinamento, invece in parte in barrique per due mesi, in parte in acciaio. Avvicinato al naso ricorda frutti rossi e ciliegia, mentre all'assaggio si rivela abbastanza morbido, con tannini equilibrati, saporoso.

Gabal 2019 di **Fazio** è espressione del territorio della Provincia di Trapani. La vigna collinare dà sostanza a un vino particolarmente aromatico. Dopo la macerazione, l'affinamento in acciaio e poi in bottiglia per 3 mesi possiamo godere, se avvicinato al naso, delle sue note di frutta rossa, ciliegia e mirtillo, mentre assaggiandolo si presenta abbastanza equilibrato e morbido.



Nené di Fondo Antico

Nené 2019 di **Fondo Antico** rende omaggio al racconto "*Il Mare Colore Del Vino*" di Sciascia. Prende vita da un terreno argilloso con presenza di calcare, in cantina, invece, subisce una macerazione sulle bucce di 10 giorni e un affinamento in acciaio e poi in bottiglia. Abbastanza fruttato al naso è invece fresco e diretto in bocca, con una piacevole acidità.

Donnatà 2019 di **Alessandro di Camporeale** è un rosso vigoroso, felice espressione del suo territorio di nascita. Il terreno ricco di potassio e calcare delle colline di Camporeale. Il mostro subisce una macerazione di 12 giorni sulle bucce, e un affinamento di 8 mesi, parte in acciaio, parte in tonneau di rovere francese, per poi affinare 10 mesi in bottiglia a temperatura controllata. Spezie, bacche rosse, erbe mediterranee escono fuori quando lo si avvicina al naso; struttura, corpo ed eleganza nel sorso.

CLC

(continua)