

Cavallo delle Fate

Sicilia DOC 2015

Tasca Conti D'Almerita

Il Cavallo delle Fate Sicilia Doc Tasca Conti D'Almerita si ottiene da una varietà antica, incrocio di Moscato e Catarratto: il Grillo. Il risultato è un vino con aromaticità concentrata e complessità. A Regaleali è coltivato nella collina a fianco di Case Vecchie. L'azienda prova a giocare sui diversi tempi di raccolta: una parte in anticipo, per ricavare freschezza e mineralità, e la restante a conferire struttura e corpo. Proprio come nelle favole, il Cavallo delle Fate, "C'era una volta", e c'è ancora. Un compagno di viaggio.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Sicilia

Denominazione DOC

Annata 2015

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Sicilia

Localizzazione Tenuta Regaleali - Palermo

Vitigno Grillo 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Zuccheri 1,00 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino luminoso

Gusto Fresco e di buona struttura, armonico, sapido e minerale

Profumo Concentrato e complesso, di frutta fresca, agrumi e fiori di campo

Abbinamenti Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, formaggi freschi

Temperatura di servizio 8°-10°C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento Spalliera con potatura lunga a Guyot

Densità impianto 4.600 ceppi per ettaro

Resa per ettaro 110 quintali

Vinificazione Fermenta in vasche di acciaio inox per 15 giorni a 16-18°C. Non svolge fermentazione malolattica

Affinamento In vasca d'acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi