

COSA BEVIAMO STASERA?

cronachedigusto

Direttore Fabrizio Carrera Giornale online di enogastronomia

Anno 1 n° 8 - 10/05/07

MENU PRINCIPALE

- HOME
- CHI SIAMO
- ARCHIVIO ARTICOLI
- CONTATTACI
- CERCA


ROTARI

MANDRAROSSA
SORSI DI CULTURA SICILIANA

I NOSTRI CONSIGLI

 COSABEVO

 DOVEMANGIO

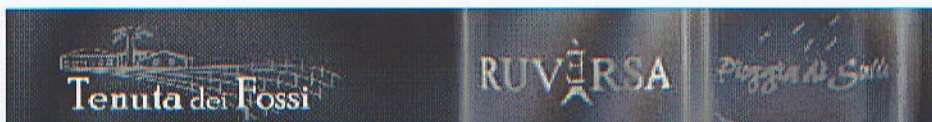
 DOVEDORMO

 COSASUCCEDE

 COSALEGGO

Direzione, redazione
e amministrazione
Via San Sebastiano, 20
90133 Palermo
indirizzo email:
info@cronachedigusto.it

Cronache di Gusto
autorizzazione



PDF STAMPA INVIA AD UN AMICO

LA DEGUSTAZIONE

Il vitigno più noto della Sicilia messo a confronto con alcuni vini tutti della stessa annata: il 2005. Un viaggio fra diverse etichette e diversi luoghi di produzione

Dieci Nero d'Avola a meno di dieci euro

foto di Giuseppe Gerbasi



Dieci rossi, dieci Nero d'Avola, stessa annata per tutti, il 2005, con un costo medio allo scaffale di un'enoteca inferiore ai dieci euro. Dieci vini siciliani che raccontano come il vitigno principe dell'enologia isolana possa assumere caratteristiche, odori, colori diversi in ragione del luogo in cui viene coltivato e delle tecniche di vinificazione.

Da Pachino a Menfi, da Camporeale ai Monti Iblei, il Nero d'Avola, nel corso della degustazione, ha saputo dare emozioni e ci impone una riflessione su come si faccia presto talvolta a dire Nero d'Avola. Perché davvero immensa è la varietà di terroir e pertanto le espressioni di questo vino rosso.

La caratteristica comune, oltre all'essere Nero d'Avola, era il prezzo. Tutti inferiori ai dieci euro, vini acquistabili da chiunque, accostabili ai piatti di tutti i giorni, da stappare nel corso di una pausa pranzo o a cena.

Ecco il racconto della degustazione.



1) Tenuta dei Fossi, azienda di Pachino. Il vino è il Ruvèrsa 05, affinato, questa è una particolarità, in vasche di cemento (13°).

Colore: rosso rubino intenso con riflessi aranciati. Archetti stretti e persistenti, ricco di glicerina, molto viscoso.

Profumo: note di frutti di bosco: marasca e ciliegia, lieve nota balsamica finale.

Sapore: ricco di estratto, con tannini giovani, abbastanza equilibrato, retrogusto amarognolo, molto persistente.