

EnoS[®]

BIMESTRALE DI CULTURA
DEI VINI DI SICILIA

Anno V - Numero 4 (22) luglio - agosto 2013 - Euro 5,00

Bimestrale - Sped. Abbon. Post. articolo 1 Legge 46/04 d

ISSN 203



SPECIAL
Architetti
in cantina



Malva

Da Aristotele ai g
nostri. La lunga s
del vino delle L

Doc Sic

Pronte 70 mi
di bottiglie. I nu
della rip

Mess

e le sue
Tre Doc conos
un nuovo b

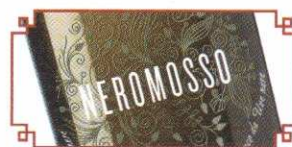


Sol...stizio d'estate

Si chiama Neromosso, è un bianco frizzante prodotto dall'Antichi Vinai. Ottimo come aperitivo, offre l'occasione per gustarlo a Passopisciaro nella dependance dell'azienda con vista sull'Alcantara

di **Stefano Gurrera**

Questa volta ci piacerà parlare di un vino "bianco fermo". Si chiama Neromosso, è prodotto dall'azienda Antichi Vinai e non è espressione di una stravaganza né un paradosso di Zenone, ma di un bianco dell'Etna "logicamente coerente" che parte, non da false, ma da autentiche premesse. I francesi lo avrebbero chiamato, e banalmente, Blanc de Noirs. Loro, i produttori, che sono siciliani e "antichi" come esplicita il loro nome (il cui etimo nel dialetto siciliano sta per gente di acuta scaltrezza e sottile astuzia enologica), lo chiamano così perché viene da uve di Nerello Mascalese, e qualche chicco di uve aromatiche tipiche dei vigneti dell'Etna. È mosso con delle bollicine che gli danno una vivacità insolita per un vino di quelle latitudini. La furberia sta nel vinificarlo: pressatura soffice delle uve e inizio della fermentazione. A metà ciclo lo "fottono" chiudendolo in autoclave, così l'ultima trasformazione dei residui zuccherini si arricchisce di una spuma leggera che lo rende particolarmente gradevole e delicatamente frizzante. Nasce morbido e di compatta densità, con un equilibrio di felpata fruttuosità e una pulizia di profumi figlia di una virtuosa enologia. Dicono che sia perfetto come aperitivo. L'abbinamento ideale non è con la mortadella, come per lo champagne, ma con le sfiziosità da aperitivo e la compagnia degli amici. Perché ha spiccati sentori di festa, di voglia di stare insieme, di allegria. Tutti i luoghi son buoni per degustarlo, ma l'ideale sta nel consumarlo a casa loro, a Passopisciaro, ospiti nel living della loro dependance, una struttura funzionale con 20 posti letto per ospitare amici, agenti e anche turisti, con una vetrata esagerata che libera la vista sull'incantevole valle dell'Alcantara. Noi l'abbiamo degustato il 21 giugno, verso il tramonto e l'atmosfera ha reso l'evento non un magico solstizio, ma un autentico "sol...sfizio d'estate".



ANTICHI VINAI 1877

Via Castiglione, 49
95012 Passopisciaro (Ct)
Tel. +39 0942 983232
Fax +39 0942 983218
info@antichivinai.it
www.antichivinai.it

NEROMOSSO PASSOPISCIARO

UVE

Nerello Mascalese vinificato in bianco insieme ad uve bianche aromatiche

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. La

trasformazione degli ultimi residui zuccherini avviene in autoclave chiusa per arricchirsi di una spuma leggera che lo rende gradevolmente e delicatamente "mosso"

ABBINAMENTI

Come aperitivo e con le pietanze a base di pesce e crostacei

GRADAZIONE ALCOLICA

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

PREZZO IN ENOTECA

Euro 9,00

2012