



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



# Cantine Barbera

## AMMÀNO

### SCHEDA TECNICA

Da uve coltivate nel piccolo vigneto di Contrada Torrenova (impianto del 2008, allevamento a contropalliera, potatura a Guyot), con suolo prevalentemente argilloso, scarso scheletro, profondo e privo di ristagni, di colore verdastro.




	<b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
	<b>UVAGGIO</b>	zibibbo 100%
	<b>EVOLUZIONE</b>	4 anni
	<b>VOLUME IN ALCOL</b>	12,5%
	<b>TEMPERATURA IDEALE</b>	8-10° C
	<b>CALICE</b>	Medio

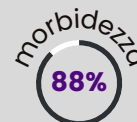


# Cantine Barbera



## AMMÀNO

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  Di un giallo dorato solare, lievemente velato;
-  al naso è intenso e persistente, con un bouquet di ginestra e zagara d'arancio, albicocca matura e note balsamiche della macchia mediterranea: timo, maggiorana, origano e un tocco di incenso;
-  in bocca è croccante, vibrante e diretto, con un sorprendente finale salmastro, molto persistente.



### VINIFICAZIONE

-  Le uve sono raccolte a mano nella prima metà di settembre. Tutto il processo è del tutto manuale, senza utilizzo di additivi o di macchinari.
-  La fermentazione è spontanea sulle bucce e dura 7 giorni, in acciaio. Dopo la fermentazione malolattica (spontanea, interamente svolta), il vino affina per 4 mesi in botticelle da 10 ettolitri in rovere di Slavonia non tostato e viene imbottigliato con tutto il suo sedimento, per caduta. Le bottiglie prodotte ogni anno dipendono vanno dalle 1500 alle 2000 in base all'andamento dell'annata.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a ricci di mare, bottarga di tonno o ostriche, ma anche crudi di pesce e gamberoni.

- **UN VINO FRESCO**
- **DI CARATTERE**
- **PIATTI RAFFINATI**

## CROSTACEI

### 👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Scampi, gamberoni e crostacei vari costituiscono un piatto ottimo da abbinare a questo Zibibbo: la polpa saporita e delicata insieme richiede un abbinamento a un vino profumato ed elegante.



## TARTARE DI SALMONE

### 👄 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Il secondo pairing suggerito è con del salmone crudo a cubetti, condito con poco limone a piacere e germogli. La tendenza dolce del pesce e il finale ammandorlato del vino regalano un abbinamento di successo. Piccola idea: aggiungi qualche cappero di Sicilia!



# LA CANTINA

Marilena Barbera è una delle vignaiole più di talento in Italia. Torna a Menfi dopo 15 anni di studio e lavoro lontano dalla sua terra, richiamata da un legame viscerale con la Sicilia.

Riprende l'azienda del padre e inizia a fare il suo vino, custodendo la tradizione e interpretandola con creatività. Pratica l'agricoltura biologica, nel massimo rispetto del terroir.



**In vigna non fa uso di erbicidi, di fertilizzanti chimici o prodotti sistemici. In cantina solo fermentazioni spontanee e pratiche enologiche non invasive, prestando attenzione estrema alla personalità delle uve. I suoi vini sono il distillato di un territorio, interpretato dalla forza delle idee di una vignaiola assolutamente visionaria.**



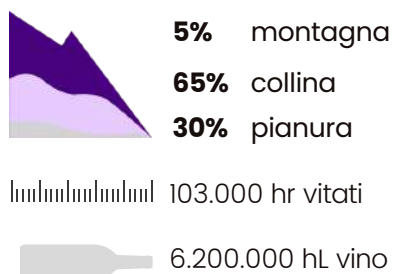


Cala rossa a Favignana, nell'arcipelago delle Egadi

## LA REGIONE: SICILIA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Catarrato
- Inzolia
- Grillo
- Calabrese (nero d'Avola)
- Nerello mascalese
- Frappato

### DAI VINI BIANCHI FINO AI ROSSI, L'ESITO DI UNA VITICOLTURA EROICA

La Sicilia, oltre a incantare con le innumerevoli bellezze naturali e i suoi profumi, colpisce anche per la varietà della cucina e il fascino dei suoi vini. È una regione ricca di storia, arte e cultura che ha **profonde e antiche tradizioni legate al vino** e anche se per decenni la viticoltura è stata finalizzata all'ottenimento di soli vini da taglio, negli ultimi anni la produzione enologica ha raggiunto ragguardevoli risultati in campo enologico.

Oltre all'isola principale dove si estende **uno dei territori vitivinicoli più ampi d'Italia**, la Sicilia del vino comprende anche le Isole Eolie e Pantelleria (mentre le altre isole o arcipelaghi minori non sono rilevanti per la viticoltura.)



Vigneto di zibibbo allevato ad alberello a Pantelleria

## LA REGIONE: SICILIA



### TERRITORI

- Faro e Lipari
- Etna
- Marsala e Pantelleria
- Alcamo e Contea di Sclafani
- Menfi, Sciacca, eAgrigento
- Riesi
- Cerasuolo di Vittoria e Eoro
- Moscato di Noto e Siracusa

### DENOMINAZIONI

- 1** DOCG
- 23** DOC
- 7** IGT

La Sicilia enologica è oggi considerata un vero e proprio continente, grazie alla variabilità pedoclimatica e alla ricca biodiversità.

Si trova al centro del Mediterraneo e della cosiddetta **"fascia del sole settentrionale"**, ovvero una zona compresa tra il 30° e il 50° grado di latitudine nord ed il 30° e 40° grado di latitudine sud dove si riscontrano le migliori condizioni di luminosità e di temperatura per la coltivazione della vite.

Sulle isole minori, date le temperature elevate e la ventosità, **molto tipico è il sistema di allevamento ad alberello** e sue versioni "miste" (per es. sull'isola di Pantelleria) così come il Tendone. Nel resto del territorio siciliano invece più della metà dei vigneti utilizzano Spalliere e Controspalliere.





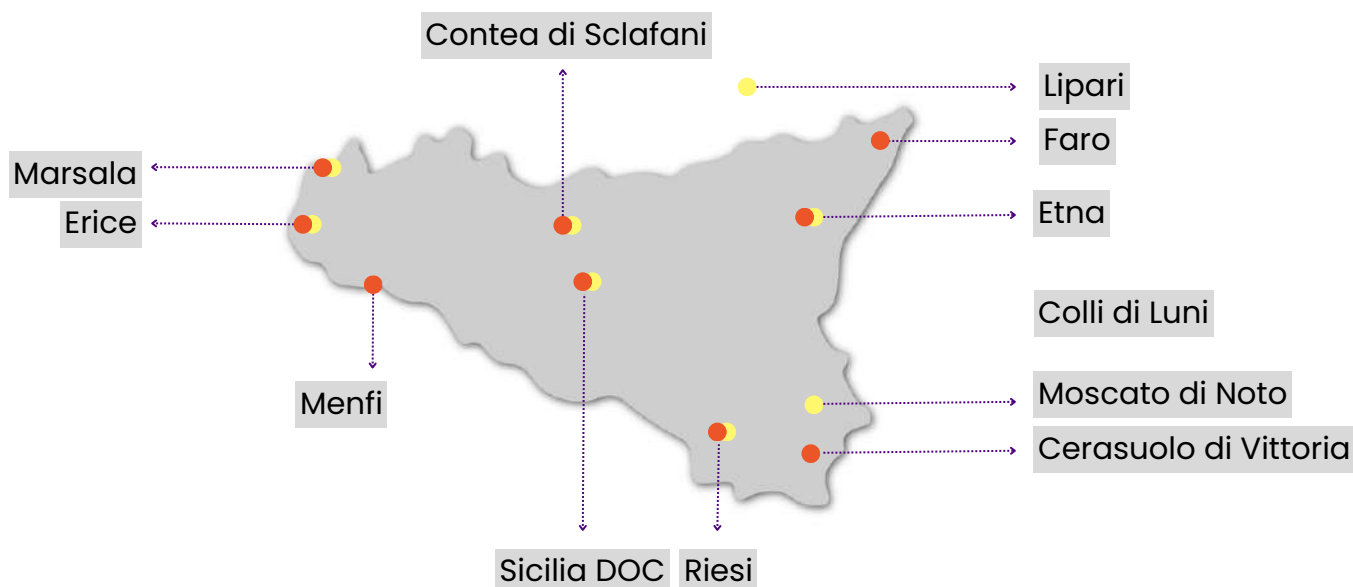
Le saline di Marsala, nel comune dove si produce l'omonimo vino

## LA REGIONE: SICILIA

In Sicilia nascono vini dalla lunga storia come il Marsala, ma anche profumati vini da dessert come il Passito di Pantelleria e la Malvasia delle Lipari, senza dimenticare il Moscato di Noto e numerosi vini rossi robusti e vini bianchi interessanti. O ancora il Nerello Mascalese inerpicato sulle pendici dell'Etna.

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso ● bianco ● rosato





## MENFI

La zona vinicola Menfi DOC è una delle aree più interessanti della Sicilia. Luogo di confine tra il mondo fenicio e quello greco, è scenario di una biodiversità preziosa in un angolo incontaminato della Sicilia.

Siamo in provincia di Agrigento, dove a sfidare il vento di scirocco che soffia dalla vicina Africa, dominano incontrastati canneti, dune di sabbia, palme nane, uliveti e vigneti che si estendono per circa 6.000 ettari.

**Dal punto di vista pedoclimatico è il risultato della combinazione e dell'interazione dei terreni tipici del territorio (pianure alluvionali, terrazzi marini, versanti e colline argillose e calcari marnosi) e dei suoli (calcareo, limoso, argilloso, medio impasto, sabbioso oltre che tutti i suoli misti naturalmente) che costituiscono un paesaggio unico, caratterizzato in maniera determinante da un clima mediterraneo. Si coltivano sia varietà autoctone (inzolia, catararatto, grecanico, nero d'avola) sia grandi vini internazionali (chardonnay, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot).**





*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**