METERI
SELEZIONE VINI

Ghammi rosso Igp Terre Siciliane 2021 - VITEADOVEST

Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Territorio: Marsala
Genere: Vino
Denominazione: IGP Terre Siciliane
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nero D'Avola
Annata: 2021
Età delle Vigne: 10-20 anni
Fermentazione: 5 giorni di macerazione
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Numero bottiglie prodotte: 3000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nero d’Avola. fermentazione spontanea, affinamento che avviene in acciaio per 12 mesi.

Biologico Certificato.
Sentori chiave: Prugna, macchia mediterranea, timo.

Naso: potente, vegetale, frutta scura e note di iodio.

Bocca: ingresso di impatto, fruttato, allungo minerale e chiusura vegetale, con tannini delicati ma presenti.

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo in Contrada Amabilina a Marsala in una zona dove il vino è divenuto nel tempo sinonimo di tradizione e territorialità.

METERI
SELEZIONE VINI

Nella realtà le vigne, prevalentemente ad alberello, sono distribuite tra Marsala e di Mazara del Vallo; nello specifico i sette ettari dell'azienda sono suddivisi in nove differenti zone, con nove differenti terroir, in cui la vite viene coltivata da più di un secolo.

Qui Vincenzo Angileri dal 2013 lavora in vigna e in cantina cercando di mantenere sempre un costante equilibrio tra tradizione e sperimentazione in cui il concetto di "sostenibilità" venga applicato nella sua totalità, diventando un principio imprescindibile dell'azienda.
Dal 2018 le vigne vengono lavorate totalmente in biologico al fine di "dare valore ad ogni contrada, ad ogni singolo fazzoletto di terra, dar vita a vini semplici, puliti, sinceri." (Cit. Angileri).
I vini vengono imbottigliati in assenza di solforosa, risultando nonostante ciò sempre precisi e puliti.

Stilisticamente i vini di Viteadovest sono in grado di raccontare una storia dando vita a sorsi estremamente territoriali e leggibili, riflesso diretto dei vigneti da cui provengono: straordinariamente complessi nella loro semplicità.

Il Ghammi è un Nero d'Avola proveniente da vigne di circa 10 anni situate nella Contrada di Campofeto dove il suolo è caratterizzato dalla presenza di argilla e ghiaia tortoniana.
Vino equilibrato, schietto, grintoso, vegetale, fruttato e dove i richiami tipici della macchia mediterranea diventano il vero gioiello in un corredo aromatico che valorizza in maniera inestimabile il Nero d'Avola e il contesto da cui proviene: mai pesante, opulento o noioso.