

Vino Bianco Vurgo IGP Terre Siciliane 2022 - VITEADOVEST



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Territorio: Marsala
Geologia Terreno: Argilloso-calcareo
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: 80% Catarratto 20% Grillo
Annata: 2022
Età delle Vigne: 40-50 anni
Fermentazione: 2 giorni macerazione in acciaio
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 7 mesi in acciaio
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Numero bottiglie prodotte: 3.000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Catarratto e Grillo, fermentazione spontanea, due giorni di macerazione e affinamento che avviene in acciaio per 7 mesi.

Biologico Certificato.

Sentori chiave: Macchia mediterranea, cedro e pera

Naso: mediterraneo, vegetale e frutta croccante a polpa bianca

Bocca: ingresso verticale, note minerali, iodate, fruttate e ammaricante in uscita

Vista: Giallo paglierino con riflessi dorati

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

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, nonostante ciò i vini risultano sempre precisi e puliti.

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

Il Vurgo è un uvaggio di Catarratto e Grillo proveniente da vigne di circa 40 anni situate nella Contrada di Gurgo, vicino a Marsala, dove il suolo è prevalentemente calcareo e sabbioso.

Vino dritto, schietto e minerale, che richiama i sentori tipici della macchia mediterranea come l'alloro, il mirto bianco e il rosmarino che si legano a sensazioni fruttate e agrumate.