

Damaschino 2022 Vino Bianco IGP Terre Siciliane - VITEADOVEST



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Genere: Vino
Denominazione: IGP
Tipologia: Bianco
Vitigno: Damaschino
Annata: 2022
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 9 mesi in anfora
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Damaschino, fermentazione spontanea, macerazione di 5 giorni e affinamento che avviene per 9 mesi in anfora.

Biologico Certificato.

Sentori chiave: pera, note terrose e vegetali

Naso: fine, vegetale, fruttato ed etereo

Bocca: sorso complesso ma elegante, note di pera, rosmarino e terrose

Vista: Giallo dorato tenue

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 Damaschino è un vino proveniente una vigna giovane situata a Mazara del Vallo nella Contrada di Chelbi ,dove nel suolo sono presenti argille e sabbie pleistoceniche.

Questo vino prodotto da un’uva autoctona quasi dimenticata riesce ad esprimere grande complessità e profondità pur rimanendo fine ed elegante, dove sono le note vegetali, marine e fruttate ad essere le protagoniste.