

N° 73 Perpetuo - VITEADOVEST



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Territorio: Marsala
Geologia Terreno: Argilloso Calcereo
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Grillo e Catarratto
Annata: --
Età delle Vigne: 30-40 anni
Tipo di impianto: Alberello
Fermentazione: Spontanea con macerazione di 15 giorni
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 15,5%
Formato bottiglia: 0,5 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Grillo e Catarratto, fermentazione spontanea, metodo perpetuo, prima annata 1973 e poi ricolmata dagli anni '90 in poi.

Pre-British

Biologico Certificato.

Sentori chiave: Mallo di noce, fichi secchi e salsedine (cl 50)

Naso: complessissimo, scuro, ricco, profondo

Bocca: sorso secco, ampio, sapido, aromatico e croccante

Vista: Ambrato

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 N'73 è un metodo perpetuo, un Pre-British (ormai uno dei 4 produttori che continua a produrlo in tutta la Sicilia) che utilizza come "botte madre" una partita del 1973 e che dagli anni '90 in poi viene costantemente ricolmata.

Vino estremamente complesso e richiama di frutta secca come uva passa, fichi e noce, salsedine e richiami vegetali ed erbacei, dando così vita ad un sorso complesso, profondo ma al tempo stesso fresco e dinamico.