

Mukè 2021 - VITEADOVEST



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Territorio: Marsala
Genere: Vino
Denominazione: IGP Terre Siciliane
Tipologia: Rosso
Vitigno: Cabernet Sauvignon
Annata: 2021
Età delle Vigne: 30-40 anni
Fermentazione: 2-10 giorni di macerazione
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 3000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Cabernet Sauvignon, fermentazione spontanea, affinamento che avviene per 4 mesi in acciaio. Biologico Certificato.

Sentori chiave: timo, susine e erbe balsamiche

Naso: vegetale, note di peperone, con piccoli frutti rossi e erbe della macchia mediterranea

Bocca: sorso fresco, dinamico, vegetale e succoso

Vista: Rosso rubino

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 Mukè è un Cabernet Sauvignon proveniente da due diverse vigne di 30 anni situate nella Contrada di Kelbi e in quella di Muciuleo, dove nel suolo sono presenti argille e sabbie pleistoceniche.

La prima vigna viene vinificata con una macerazione a grappolo intero per 10 gg., mentre sulla seconda viene effettuata una breve macerazione di due giorni e finisce la fermentazione senza bucce. Si ottiene così un vino succoso, vegetale, schietto e divertente che nonostante l’origine alloctona dell’uva riesce ad esprimere gran territorialità.