

FATTI A MANO

Solo uva e mani.
Nulla viene aggiunto,
nulla viene tolto

L'Alicante, varietà di origine spagnola introdotta in Sicilia nel XVI secolo e diffusa in tutto il Mediterraneo, è conosciuto anche con il nome di Garnacha, Grenache e Cannonau.

“

PERCHÉ CIÀTU

Ciàtu è amore, è alito e respiro, è l'energia del sole, la forza profonda della terra, il soffio stesso della vita.

”



Ciàtu

Alicante Terre Siciliane IGT 2021

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rubino impenetrabile con intensi riflessi violacei



PROFUMI

Un naso spiazzante e magnetico: sentori di piccoli frutti rossi stemperati in una sferzata salmastra che richiama la salamoia, la colatura di alici e la macchia mediterranea



BOCCA

Tesa e vibrante, con una trama aromatica complessa che si distende su una chiara impronta salmastra a lanciare il sorso

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Fermentazione spontanea in tino di rovere Slavonia, con macerazione sulle bucce per 15 giorni e follature manuali
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 6 mesi in tino e almeno 1 anno in bottiglia

DATI TECNICI

Uve	100% Alicante	Alcol	12%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	Produzione	2.600 bottiglie
Suolo	Media tessitura, in prevalenza argilloso con componenti sabbiose	Evoluzione	4-8 anni

STRUTTURA

CORPO
●●●○

ACIDITÀ
●●●●○

SAPIDITÀ
●●●●○

COMPLESSITÀ
●●●●○

ABBINAMENTI

Carni rosse arrosto, piatti speziati e couscous nella sua versione più ricca. Sorprendente con formaggi di media stagionatura.

CIÀTU IN BREVE

- ★ A MENFI, L'ALICANTE È PLASMATO DAL MICROCLIMA COSTIERO, CHE VALORIZZA LA MORBIDEZZA NATURALE DEL VITIGNO CON UNA ELEGANTE NOTA SALINA



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi