

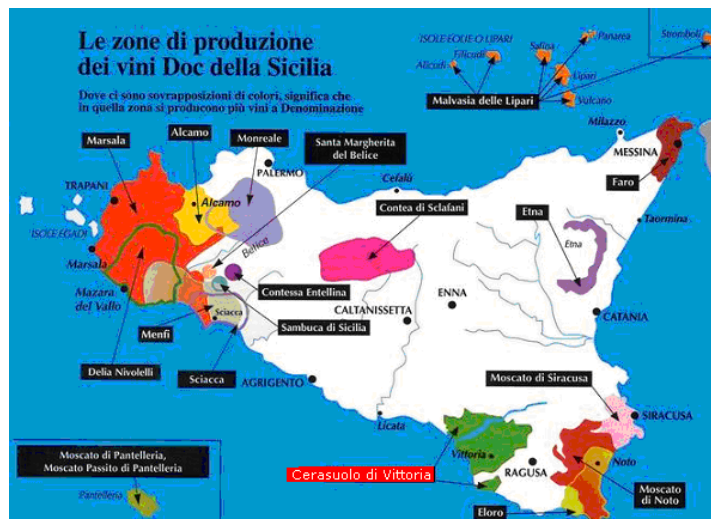


La caratteristica configurazione della Sicilia le valse il nome di Trinacria. Bagnata da tre mari e separata dal continente dallo Stretto di Messina, la Sicilia è formata per 8/10 da montagne e colline, mentre il restante territorio è pianeggiante. L'isola nel suo complesso rappresenta una delle più caratteristiche zone della fascia temperata mediterranea e, alla pari della Puglia, vanta una tradizione vitivinicola antichissima. Già nel VII secolo a.C. opere artistiche, figurative e letterarie ci parlano dei vini siciliani; nelle isole Eolie si coniavano addirittura monete con l'effigie di Efesto che offriva a Giove la coppa ricolma di vino. Ancora oggi la Sicilia occupa un posto preminente nella graduatoria vitivinicola nazionale con i suoi tanti, deliziosi vini. **Produzione** 11.000.000 di ettolitri con il 0,4% DOC. Solo 18% dei vini sono di pregio

Stava attraversando un periodo di crisi perché non esisteva una vera enologia Siciliana, visto che erano principalmente dei vini da taglio. Ancora oggi è difficile collocare questa enologia. È l'enologia delle grandi cantine sociali e molto alcool, ma da qualche tempo alcune aziende hanno cominciato a cambiare.

Qualsiasi enologia per uscire fuori deve avere delle punte di diamante. Questo era impensabile fino a qualche anno fa. Per esempio il Duca Enrico da *Nero d'Avola*, questo perché hanno chiamato persone qualificate ed hanno preteso un grande vino, che nasce sempre dal vigneto. Quindi espianare vigneti e cambiare sistema, prima era solo alberello, che già in agosto è stramaturato. Allora via alle spalliere, filare e tendone in pianura per dare ombra al vitigno. Sono state anticipate le vendemmie ad Agosto e la modernizzazione delle cantine. Qui troviamo le più moderne cantine d'Europa. Il potenziale Siciliano è elevatissimo. Troviamo anche *Chardonnay* e *Cabernet*, i vitigni migliorativi dal punto di vista enologico e commerciale, per farsi scoprire all'estero.

**Vitigni** Il più importante è sicuramente il *Nero d'Avola*, la *Malvasia*, il *Nerello* e il *Perricone*. Troviamo anche dei vitigni un pò più particolari come l'*Ansonica*, il *Grillo*.



**Sommelier Express**

**Caratteristiche organolettiche**

**Esame Visivo**

Limpido, Rosso granato,  
Consistente

**Esame Olfattivo**

Intenso, Complesso, Fine, Etereo,  
Speziato, Erbaceo Fruttato,  
Liquirizia, Rosmarino, Pesca Rossa.

**Esame Gustativo**

Secco, Caldo, Morbido, Abb.  
Fresco, Abb sapido, Robusto,  
Abb. Equilibrato, Intenso e  
Persistente, Fine, Armonico

**Abbinamento gastronomico**

Piatti con Carne

**BARONE DI SERRAMARROCCO**

Nome: Barone di Serramarocco

Vino: Rosso ad Indicazione Geografica Tipica (SICILIA)

Annata: 2006. 1° annata, prodotta in 12.000 bottiglie e 350 magnums

Gradazione Alcolica: 14,5%vol.

Estratto Secco: 38gr./l.

Uve: Pignatello 90% varietà Autoctone 10%

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino di Erice DOC - Trapani

Nome e superficie Vigneto: "Vigna del Capitano" di 2,72 ettari

Esposizione ed Altimetria: Ovest/Sud- Ovest. 350/400 m. sul livello del mare

Morfologia del suolo: profonda, parzialmente sassosa, calcarea argillosa a medio impasto composta da circa il 50% sabbia, 30% argilla, 25% limo

Sistema di allevamento e potatura delle viti: doppio Guyot ed alberello

Sesto d'impianto delle viti: 1,50 m x 0,70m

Densità per ettaro: 9.524 ceppi

Età media delle viti: 5/6 anni

Resa uva per ettaro e per ceppo: 60/65Q.li / 1,39Kg.

Periodo di maturazione: 29 Agosto / 8 Settembre

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: in rosso, con macerazioni a 26 -28°C a temperatura controllata per 12-14 giorni in vinificatori acciaio Inox; la fine della fermentazione alcolica e la successiva fermentazione malolattica (totale) avvengono in serbatoi di cemento

Affinamento: 18 mesi in barriques nuove di capacità di 225l. e 300l.

Tipo di Legno: Rovere francese Tronçais di Allier di media tostatura

Affinamento pre imbottigliamento: 10 mesi

Periodo di Imbottigliamento: fine Ottobre/ primi Novembre

Stabilizzazione del prodotto: naturale



[www.baronediserramarocco.it](http://www.baronediserramarocco.it)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)