



Degustiamo un sorso **Barone di Serramarocco - IGT Sicilia - Quojane - 2009.doc**

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.

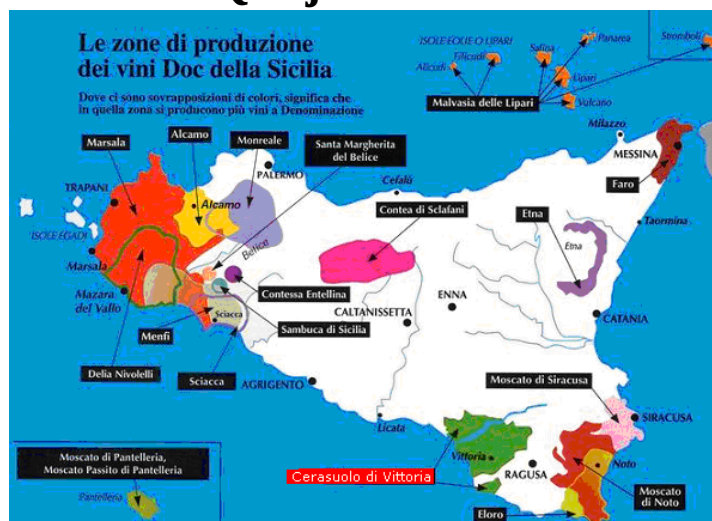
Produzione 11.000.000 di ettolitri con il 0,4% DOC. Solo 18% dei vini sono di pregio

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 particolarmente come l'*Ansonica*, il *Greganico*, il *Grillo*.



QUOJANE DI SERRAMARROCCO

Vino: Bianco IGT (SICILIA)
Gradazione Alcolica: 13,5%vol.
Produzione: 12.000 bottiglie
Vitigno: Zibibbo 100%
Vigneto: "Vigna delle Quojane" 5,25/ha Ovest-Sud Ovest 300/350 s.l.m.
Morfologia del suolo: calcarea argillosa a medio impasto
Sistema di allevamento: Guyot
Densità per ettaro/sesto impianto: 5.682 ceppi/ha
Resa per ettaro e ceppo: 75/80q.li/ha 1, 50Kg.
Vendemmia: raccolta a mano approx. 8/15 Settembre
Vinificazione: a 14-16°C con fermentazione a temperatura termocollata
Affinamento: 6 mesi in barriques di secondo passaggio di capacità di 300lt. di rovere Tronçais di Allier di media tostatura.
5 mesi in bottiglia



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, GialloPaglierino, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Abb. Complesso, Fine, Fruttato Floreale, Erbaceo, Iris, Pesca Bianca, Albicocca, Cotognata

Esame Gustativo

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

Abbinamento gastronomico

Insalata di Sgombro

www.baronediserramarocco.it

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

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org