

Vinix

Mai provato il social commerce?
Comprare insieme conviene!

vinealia.org

dalla parte dei curiosi



noi abc vini°ustazioni

news

- marzo 2016
- febbraio 2016
- gennaio 2016
- 2015
- 2014
- 2013
- 2012
- 2011
- 2010
- 2009
- 2008
- 2007
- 2006
- 2005
- 2004
- 2003
- 2002
- 2001
- 2000

IGP: Costa Ghirlanda Pantelleria nel bicchiere



Nel 2009 escono le prime 3.800 bottiglie di "Lanostraprimavolta", un IGP Sicilia, prodotto con uve Zibibbo.

Si presenta così sul mercato una nuova azienda: **COSTE GHIRLANDA** nata a Pantelleria, nel 2005, ad opera di **Giulia Pazienza Gelmetti**.

Tre i vini prodotti, tutti con uve **Zibibbo** (Moscato d'Alessandria), provenienti da vigneti allevati ad "**Alberello Pantesco**", sistema

d'allevamento iscritto nel 2014, dall'**UNESCO**, nella lista dei beni "**Patrimonio dell'Umanità**".

Tre le Tenute: **Coste Ghirlanda**, sei ettari di Zibibbo allevati ad alberello, situata al centro dell'isola, **Montagnole**, nella parte est dell'isola, in riva al mare, di fronte alla Sicilia e **Nika**, a sud-ovest, che guarda alla Tunisia.

Un'occasione per riassaggiare questi vini (li avevamo già degustati lo scorso ottobre, durante un pranzo presso Daniel Canzian, ed ancora, questa volta a bottiglie coperte, il primo di novembre, durante una maxi-degustazione a Montenero di Livorno) l'abbiamo avuta ad inizio febbraio, durante un pranzo presso **Trussardi alla Scala**.

Le nostre impressioni sono un poco cambiate (in meglio) nel tempo, (parliamo dei vini vinificati secchi, ovvero il "**Jardinu**" ed il "**Silenzio**") abbiamo infatti trovato vini più maturi, ovvero più pronti e complessi.

Nulla è cambiato invece riguardo all'**Alcova**, reputato, oggi come allora, un grandissimo Passito di Pantelleria.

- Igt Terre Siciliane "**Jardinu**" 2013

Il nome deriva da "U Jardinu", ovvero il Giardino Pantesco, tipica costruzione cilindrica di pietra lavica a secco con la duplice funzione di bonificare il terreno dall'eccesso di pietrame e di proteggere gli alberi di agrumi piantati all'interno dal vento e dalla salsedine.

Le uve provengono dalle Tenute di Ghirlanda e Montagnole, il suolo è vulcanico ed il sistema d'allevamento è il tradizionale Alberello Pantesco.

Dopo una macerazione sulle bucce, a freddo, per dodici ore, il mosto fermenta in acciaio e s'affina per otto mesi sui lieviti. Circa 15mila le bottiglie prodotte.

Molto bello il colore, giallo-dorato luminoso. Intenso al naso, aromatico, con netti sentori di salvia ed accenni di scorza d'arancio. Di buona struttura, il vino si presenta fresco e sapido, con note aromatiche ed agrumate (scorza d'arancia) e di salvia, bella la sua vena acida e buona la persistenza.



Deg. Cieca (nov.2015)

Giallo paglierino luminoso. Intenso, pulito, aromatico, accenni floreali (rose). Discreta struttura, note aromatiche, morbido e sapido, bella vena acida, discreta persistenza.



Vinix Social Commerce
La più curata community.

per regione



- Gravi
- Gnillo
- Enopassione
- I Veroni
- Collio
- Lageder
- Colli orientali
- Montalcino del Friuli
- Chateau Baron
- Pichon de
- Montefalco Longueville
- Chianti**
- Montepulciano
- Anteprima
- Nicosia
- Anna Schneider
- Renato Keber
- Amarone
- Roggeri
- Vini di Ruffina

vedi elenco completo dei tag

per la pubblicità
in queste pagine ...



- Igt Terre Siciliane "**Silenzio**" 2013
Non penso serva spiegare il significato di questo nome, che rimanda ai silenzi dell'isola. Si tratta in pratica di una selezione delle migliori uve. La vinificazione è simile al precedente. Circa 6mila le bottiglie prodotte.

Color oro-verde, luminoso, molto bello. Sia l'intensità olfattiva che l'aromaticità sono meno decise rispetto al precedente vino, in compenso denota una maggior eleganza ed ampiezza, anche se la tipicità del vitigno (leggasi esuberanza olfattiva) è meno riconoscibile. Morbido al palato ed al contempo fresco e sapido, buona la sua persistenza, con sentori di salvia in fin di bocca.

Deg. Cieca (nov.2015)

Giallo paglierino di discreta intensità, riflessi verdolini. Intenso, aromatico, leggeri accenni di smalto. Buona struttura, sapido, note vegetali, fieno, erbe officinali, buona la persistenza.

- **Alcova** 2012 - **Passito di Pantelleria Doc**
Estratto dal sito aziendale "*Negli antichi dammusi l'alcova, dall'arabo al-qubba, era una rientranza della stanza molto bassa e dal soffitto ad arco, che riusciva ad accogliere solo un letto, considerata per questo un piccolo nido d'amore. Alcova è una parola che indica la discrezione del separare e del proteggere l'intimità più delicata attraverso la cornice di elementi architettonici.*"
Le uve provengono dalla Tenuta di Ghirlanda, il sistema d'allevamento è ad Alberello Pantesco. Dopo l'appassimento al sole, sui tradizionali "stinnituri", segue la fermentazione del mosto, con immissione l'uva passa, che dura circa tre mesi; l'affinamento è di due anni in acciaio più uno in bottiglia.
5.400 le bottiglie prodotte (375 ml)

Dall'intenso e luminoso color ambrato, sembra un the carico.
Al naso è una spremuta d'uva passa, intenso, deciso, elegante, si colgono inoltre sentori di fichi secchi, datteri e leggere note di salamaia. Strutturato, fresco ed agrumato al palato, dove nuovamente esplose l'uva passa, lunghissima la persistenza. 88-89

Deg. Cieca (nov.2015)

Ambrato-aranciato luminoso di media intensità. Intenso al naso, frutta passa, fichi secchi, elegante. Buona struttura, morbido, frutta passa, asciutto, elegante, notevole equilibrio gustativo, lunga persistenza.
Lorenzo Colombo

Publicato in contemporanea su:

- Alta Fedeltà
- Internet Gourmet
- Lavinium
- Luciano Pignataro Wine Blog
- Percorsi di Vino
- Vinealia
- WineSurf

<http://costeghirlanda.it/>

24/3/2016

NEW!!! Ancora Barolo (2011) - Lessini Durello Doc - Barolo 2011 (a novembre) - I Barolo 2011 a novembre - Zorzettig - F