

In evidenza Vini

Il Gran Cru di Rapitalà e l'Occhio di Terra di Caravaglio

di: Redazione

15 dicembre 2017



Rapitalà – Grand Cru 2015



Il nome Rapitalà viene dall'arabo "Rabidh-Allah", significa "fiume di Allah". È un torrente che scorre tra i vigneti, testimonianza che questi campagne furono coltivate già intorno all'anno 1.000. Nel 1968 Hugues Bernard de la Gatinais lancia il progetto vinicolo con la moglie Gigi Guarrasi, i criteri moderni e imprenditoriali. Oggi l'azienda è condotta dal figlio Laurent. Molti vigneti vengono reimpiantati e sono introdotte varietà francesi quali lo Chardonnay. Per le condizioni climatiche, le temperature miti, le terre collinari, la leggera brezza marina e il sole, il territorio tra *Camporeale* (Pa) e Alcamo è il luogo perfetto per la coltivazione della vite e la produzione di vini. Il "Grand Cru" è un vino simbolo dell'azienda. Il colore è giallo paglierino carico, brillante. Al naso, ampie sensazioni fruttate, tropicali e dolci tipiche dello chardonnay, con sentori aromatici della vaniglia e del legno. In bocca è morbido, ritornano netti gli aromi di macchia mediterranea. La struttura è ampia e appagante, il finale lungo e persistente.

Tenute Rapitalà

www.gruppoitalianovini.it/index.cfm/it/brand/tenuta-rapitala

Caravaglio – Occhio di Terra 2015

occhio terra catavaglio

Versione singolare di Malvasia delle Lipari di Nino Caravaglio, uno tra gli interpreti più fedeli delle isole Eolie. È una particolare selezione di uve che fermentano sui soli lieviti indigeni con macerazione sulle bucce in acciaio per 10 giorni (per gli amanti del genere ce n'è una più lunga). Il colore è giallo con riflessi dorati, intensa luminosità. Al palato, frutta fresca a polpa gialla, fiori e macchia mediterranea. In bocca è fresco, lungo, è probabile un interessante affinamento nel tempo. L'azienda, estesa su vari appezzamenti circa 20 ettari, si trova a Salina presso il comune di Malfa in contrada Gramignazzi. Tra i vitigni coltivati, Malvasia delle Lipari e Corinto Nero; in misura minore, Nero d'Avola, Nerello Cappuccio, Insolia e Catarratto. Le rese sono basse, circa 50 quintali per la Malvasia e 80 quintali per le altre varietà. Oltre a quella dei vini, si affianca la produzione di capperi, un Presidio Slow Food.

Caravaglio

Malfa – Isola di Salina (Eolie, ME)

www.caravaglio.it