

In evidenza Vini

Sely, l'ancestrale a dosage zero di Masseria del Feudo

di: Francesco Pensavecchio

27 marzo 2019



Tra le curiosità nelle quali ci siamo imbattuti alla Prowein 2019 di Düsseldorf c'è un "semi-ancestrale" di Nero D'Avola, o meglio, un rosato rifermentato naturalmente in bottiglia senza aggiunta di zuccheri, dunque *petillant*.

Si chiama **Sely 2018**, lo produce in sole 2.000 bottiglie **Masseria del Feudo**, l'azienda agricola di Carolina e Francesco Cucurullo presso Caltanissetta, con il contributo dell'enologo toscano Emiliano Falsini.

Sely di Masseria del Feudo

Sely di Masseria del Feudo

La vigna del nero d'Avola è giovane, allevata a guyot, si trova sulle alte colline a circa 500 mt s.l.m. tra Caltanissetta e Canicattì. I terreni sono di medio impasto calcareo con forte presenza di scheletro. La produzione si aggira sui due chili per pianta. Il 2018 è un'annata fresca, sintetizza tutte le caratteristiche ideali per essere il trampolino di lancio di un metodo ancestrale: i grappoli sono raccolti manualmente nella prima metà di agosto, il grado zuccherino è in questa fase ancora basso. L'anticipazione determina una gradazione alcolica contenuta e una buona acidità naturale. Indispensabile, infatti, quella freschezza caratteristica della tipologia. Il mosto, fermentato parzialmente a 16 gradi, è raffreddato in modo da interromperne i processi, ma lasciando quella quota zuccherina residua utile per completare la fermentazione, stavolta in bottiglia. Il Sely è, infatti, un vino secco, senza residuo zuccherino, fermentato in parte in vasca, in parte in bottiglia. Un "frizzante dosage zero".

Note di degustazione: lievemente velato alla vista, è di colore rosa pallido con un bouquet fresco e fruttato. Fragranti sentori agrumati, melograno, pesca e rose. Al palato è brioso, dinamico. La freschezza e la sapidità ne accentuano la bevibilità.

L'azienda presenterà il vino al Vinitaly 2019 presso lo stand di Enoteca Nederland – Padiglione 8, stand H5.

Masseria del Feudo

Contrada Grottarossa snc

93100 Caltanissetta

P. IVA 01626320855

GPS: 37° 24' 24" N / 13° 54' 7" E

Tel: +39 0934/830885

www.masseriadelfeudo.it

la batteria di Masseria del Feudo assaggiata al Prowein 2019

la batteria di Masseria del Feudo assaggiata al Prowein 2019