

Vini

# Grillante, il grillo spumante di Sibiliana

di: Redazione

21 agosto 2019



GRILLANTE  
by Roberto Cipresso  
ROBERTO CIPRESSO

Un Grillo o uno spumante? Perché scegliere se può ottenere tutto nello stesso bicchiere? A farlo ci ha pensato Sibiliana, il progetto di Cantine Europa di Petrosino (Tp) dedicato alla produzione di vini eccellenti di questo areale, con il contributo – in fase di spumantizzazione – dell'enologo Roberto Cipresso.

Il vino si chiama Grillante ed è uno spumante ottenuto da uve Grillo, biologico, prodotto con il metodo Martinotti/Charmat, la prima vendemmia la 2018. Le uve – scelte opportunamente quale quota di un normale processo di diradamento tardivo – sono raccolte precocemente, verso metà agosto, con specifica attenzione sulla sostenibilità. Questa produzione è, infatti, parte del progetto triennale "Approccio integrato per lo sviluppo di prodotti innovativi nei settori trainanti del comparto agroalimentare siciliano" finanziato dal Programma Horizon 2020.

L'uva, raggiunta la cantina, è pressata delicatamente a circa 1 bar di pressione e immediatamente refrigerata. Alla vinificazione, termocontrollata mediante uso di lieviti selezionati, segue la presa di spuma in appositi tini di acciaio. L'affinamento ha una durata di 60 giorni in autoclave. Il metodo Charmat favorisce la florealità del Grillo, che ricordiamo essere un incrocio dei vitigni Moscato di Alessandria e Catarratto.

Grillante è un vino che va servito fresco, tra gli 8 e i 10°C. Alla vista è giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Fresco e vivo al naso, evidenzia riconoscimenti di zagara fresie, mela verde, frutta a polpa bianca e a tratti frutta tropicale. In bocca è lineare, fragrante, gioca tra sensazioni dure e delicate combinando freschezza e mineralità con sensazioni morbide. Un vino ideale per l'estate.

### **Cantine Europa**

Cantine Europa è una cooperativa agricola nata nel 1962 a Petrosino, in provincia di Trapani, ed è il primo produttore al mondo di Grillo. Oggi la cantina conta 2.100 soci e oltre 6.000 ettari di terreno coltivato, tra le province di Trapani, Agrigento e Palermo. La combinazione di fattori come il tipo di uva "cultivar" (locale e internazionale), le caratteristiche del terreno, l'esposizione dei vigneti e la sapiente combinazione tra tecniche antiche e moderne, fa sì che Cantine Europa sia un riferimento nel settore, costruendo valore da e per il territorio. La Cantina, infatti, si è sempre dedicata alla vinificazione e alla lavorazione di uve, mostri e/o vini conferiti dai soci, favorendo la valorizzazione delle loro produzioni vitivinicole.

### **Sibiliana**

Per promuovere e commercializzare i suoi vini, Cantine Europa ha creato il progetto Sibiliana. Il nome ricorda la storica Torre Sibiliana che si erge a pochi chilometri da Petrosino. Tra il 1453, anno di caduta di Costantinopoli sotto l'attacco turco, e il 1553 furono costruite in Sicilia trentasette torri per ordine del governo spagnolo come punti di vedetta e avvistamento contro le scorrerie dei pirati saraceni. Lanciando segnali ottici dalla torre, infatti, era possibile trasmettere in brevissimo tempo il segnale di allarme lungo tutta la Sicilia. E oltre che come vedetta, la torre era usata anche per segnalare il passaggio dei tonni che venivano convogliati nella vicina tonnara. È proprio in omaggio alla storia antichissima della terra in cui affonda le sue radici che Cantine Europa ha scelto di creare Sibiliana, un programma volto all'attenta selezione delle migliori uve prodotte dai soci per creare vini unici e di alta qualità, raggiungendo i più alti standard di produzione nel rispettoso rapporto con la terra d'origine.

### **Cantine Europa**

SS 115 Km 42, 400 – 91020 Petrosino (Tp)

Tel. +39.0923961632

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

---