

In evidenza Vini

# L'irrinunciabile schiettezza di Sualtezza 650 e il Grillo d'Altura di Tenute Lombardo

di: Caterina Lo Casto

3 maggio 2021



Due figli di *Centro Sicilia* pieni di senso. Il senso del gusto, il senso dell'olfatto, il senso del territorio. In un momento in cui avremmo sempre più bisogno di cose semplicemente concrete, schiette, reali, talvolta, basterebbero anche un vino o due, piazzati nel bel mezzo della giornata, per dare un po' di significato al tutto. Non ci hanno poi insegnato anche questo le quarantene? Allora Carpe vinum!

**Tenute Lombardo** si trova nei territori di Caltanissetta e San Cataldo tra i 550 e i 650 m. I terreni molto ricchi di pietra calcarea, bianchissimi, sono evidentemente vocati alla produzione di uve, Catarratto e Nero d'Avola come massima espressione territoriale, ma anche Grillo e Moscato Bianco, introdotti in un secondo momento in azienda, trovano casa accogliente in questi luoghi, *ça va sans dire*. Il clima continentale incide notevolmente sulla qualità dei frutti, in particolare gli sbalzi termici giorno/notte (oltre 15°C) e la bassa piovosità sono valori cardine per ottenere vini rinfrescanti, succosi, profumati. **Giuseppe Lombardo** e i figli **Salvatore, Gianfranco e Roberto** agiscono sul loro ambiente naturale con estrema grazia e rispetto, e lo si percepisce anche dai due vini che abbiamo assaggiato, perché gusto, olfatto, ma anche intuito concorrono a percepire la vita che anima un luogo, ciò che esiste al di là delle uve e del loro percorso, dal sentimento iniziale alla bottiglia. Con il sentire, forte e chiaro, dell'enologo **Tonino Guzzo**.

Cominciamo dal **Grillo D'Altura IGP 2020**, che si rivela direttamente, già al naso, in tutte le sue nuances variopinte che non lasciano dubbi. Polposo e pieno di frutta, ma al contempo, pindarico, si mostra rinfrescante e in equilibrio se si ha la pazienza di ascoltarlo. Ricorda alcune giornate passate a sonnecchiare in penombra, rilassanti e torride al contempo, tra torpore e pensieri.

Il **Brut Sualtezza 650**, anch'esso Igp, prende il nome dal palmento restaurato dalla famiglia Lombardo, candido come la terra calcarea, luogo di degustazione e accoglienza, destinato a progetti di enoturismo e scambi gastro-culturali molto cari alla famiglia. Sualtezza suona molto bene al palato e al naso, come una canzone orecchiabile di cui non scordi il ritornello. Un metodo charmat da Cataratto in purezza, vinificato in acciaio, che esalta al massimo le peculiarità di questo varietale. Bollicina estremamente croccante, profumosa, secca in bocca, rampante.

L'identità prevalentemente acidula e fresca non stanca il palato, anzi diverte parecchio la sua schiettezza, che non è semplicità, ma onestà, sostanza, che non impegnano troppo. Da *Carpe Vinuma Carpe Vitamè* un attimo, l'importante è coglierne il significato, possibilmente sorseggiando un calice di spumante Tenute Lombardo.

Tutti i vini di Lombardo -> [www.tenutelombardo.it/vini](http://www.tenutelombardo.it/vini)

#### **Lombardo Vini**

c.da Cusatino, S.S. 122 San Cataldo – Serradifalco al Km 50,00

Tel. 0934 1935148

93100 Caltanissetta

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

GPS: 37° 27' 53" N – 13° 55' 00" E

---