

In evidenza Vini

Shamaris 2023, un Grillo dalle sabbie di Monte Pietroso

di: Redazione

26 marzo 2024



Ci piace immaginarlo così, con un nick avvinghiato al vento caldo, alla luce del sole, alle brezze marine e a un forte carattere. Non casualmente.

Shamaris è un nome di origine africana – una parte del globo non estraneo alla Sicilia – probabilmente da “shammar”, coraggioso, avvenente, affascinante, o anche “shamis”, luce, sole. Facile legarlo alla personalità del Grillo dei fratelli Cusumano, un bianco esuberante, “occidentale”, che esprime con sicurezza le attese di Diego e Alberto.

Il vino Doc Sicilia **Shamaris** nasce da una vigna di 8 ettari ubicata in contrada **Monte Pietroso** sita nell'agro di Monreale e conosciuta dai contadini la coltivano con il nome di *Tramontana*. Qui, in alta collina a 400 metri s.l.m., il vento soffia da nord recando aria di mare. I terreni della tenuta sono sciolti, con tessitura franco-sabbiosa. L'età media delle vigne è di 8 anni. L'allevamento è a spalliera con una densità di 5.000 piante per ettaro, con resa di 75 q.li/ha. La certificazione è SOSTain e VIVA. La vendemmia avviene manualmente, in cassette, e si svolge mediamente nella prima decade di settembre.

Dopo la raccolta si procede con una macerazione a freddo delle bucce per 5 ore a 14°C, la pressatura è pneumatica. La saturazione con azoto evita processi ossidativi. La fermentazione avviene in acciaio attorno a 18°C per preservare aromi e freschezza. Al termine della fermentazione alcolica il vino resta in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi, acquisendo ulteriore complessità. Prima di arrivare sul mercato affina altri due mesi in bottiglia.

L'annata 2023 – forse una delle più difficili degli ultimi anni con un calo medio della produzione stimato attorno al 40-50% – è stata rilasciata qualche giorno fa. Il vino si presenta dal bel colore giallo paglierino intenso e luminoso. Al naso note agrumate di pompelmo e fiori di zagara, tipici del vitigno, arricchite da nuance di albicocca, erbe aromatiche e timo. Al palato è caldo, contrastato da note sapide e citriche, con un sorso raffinato e in allungo. Seducente la mineralità che persiste anche dopo svariati secondi. È un vino mediterraneo e territoriale.

Shamaris: la scheda tecnica

Cusumano

SS 113 Km 307, Contrada San Carlo

90047 Partinico (PA) Italia

<https://cusumano.it>

Per visite in cantina contattare info@cusumano.it

SHAMARIS

GRILLO

TENUTA
MONTE PIETROSO
SICILIA DOC



CUSUMANO