

Vini

Casa Grazia Debutto Zahara Riserva Grillo 2023 Sicilia Doc firmato dall'enologo Tonino Guzzo

di: Redazione

18 marzo 2025



Casa Grazia, la bio azienda vinicola ed olivicola, di Maria Grazia Di Francesco Brunetti, a Gela, nell'assolato versante sud-est della Sicilia, debutta con il fascino senza tempo dello Zahara Riserva Grillo 2023 Sicilia DOC alla 57esima edizione del Vinitaly che si terrà a Verona dal 6 al 9 aprile. L'evoluzione di un grande bianco siciliano che sorprende per profondità, eleganza e longevità, porta la firma dell'enologo pluripremiato, Tonino Guzzo. Accolto con entusiasmo, in una degustazione "en primeur" in azienda con alcuni chef stellati, lo Zahara Riserva Grillo 2023 Sicilia Doc è il simbolo di un'arte enologica che esalta il tempo, il territorio della Riserva Naturale Orientata del Lago Biviere di Gela in cui l'azienda affonda le sue radici e la cura nella produzione. Casa Grazia, oggi giunta alla terza generazione con Emilio, Miryam e Martina, fin dalla sua prima bottiglia è protagonista di una rivoluzione "gentile" in un territorio che a lungo ha soffocato le sue migliori potenzialità, puntando dritta alla valorizzazione di quelle terre sapide, ricche di sali minerali e di particolari condizioni pedoclimatiche, humus fertile da cui maturano buone uve e vini che spiccano per eleganza, carattere e riconoscibilità.

“Lo Zahara Riserva Grillo 2023 Sicilia DOC – dice Maria Grazia Di Francesco Brunetti – rappresenta per noi il traguardo di una consapevolezza faticosamente raggiunta che, in questi anni, si è nutrita e continua a farlo, di passione e di cura quotidiana delle nostre vigne. Un omaggio alla pazienza di quanti lavorano con noi, credendo nel nostro progetto di vini in vigna ma anche nella valorizzazione di un angolo suggestivo di Sicilia ricco di potenzialità, che ci fa essere custodi di un territorio in cui si fondono in armonia, patrimonio naturale di biodiversità, rispetto dell'uomo e del valore culturale e storico di questi luoghi”. Una lode alla pazienza, lo Zahara Riserva Grillo 2023 Sicilia DOC è prodotto da uve 100% Grillo. Il processo speciale di produzione inizia con la selezione attenta delle migliori uve provenienti da vigneti selezionati. Il terroir di Zahara Riserva vede la vigna divisa in due porzioni che si distinguono per caratteristiche geologiche e morfologiche: da un lato terra tendente al sabbioso con importante presenza di ferro, dall'altra invece abbiamo una predominanza calcarea con presenza di scheletro. In questo vino dunque, si fondono le due anime della vigna dove la forza del ferro ne infonde il carattere, quella del calcare ne scolpisce l'eleganza. La densità di impianto è di 5mila ceppi per ettaro, con resa per ettaro di 80 quintali. L'allevamento è a controspalliera con potatura a Guyot. Le uve vengono raccolte manualmente nella seconda decade di agosto e dopo la diraspigiatura e una pressatura soffice, il mosto fermenta in acciaio per 15 giorni a temperatura controllata. Segue un affinamento sur-lies di 16 mesi con frequenti batonnage, conferendo così al vino aromi e sapori unici. L'affinamento si completa in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

Grado alcolico, 13% Vol. La produzione è di 3.300 bottiglie.

Note di degustazione: dall'aspetto luminoso e dal colore giallo paglierino, al naso sprigiona il profumo di quei fiori agrumati della Sicilia a cui s'ispira il nome del vino, intense note di frutto della passione, pera Williams, erbe aromatiche come foglie di lantana, timo, menta. In bocca, il vino si presenta strutturato, avvolgente e sapido con un perfetto equilibrio tra freschezza, morbidezza e una lunga persistenza aromatica.

L'affinamento di 16 mesi sui lieviti ammorbidisce la percezione dell'acidità rendendola piacevole ed integrata. Un vino che lascia presagire il grande potenziale di longevità.