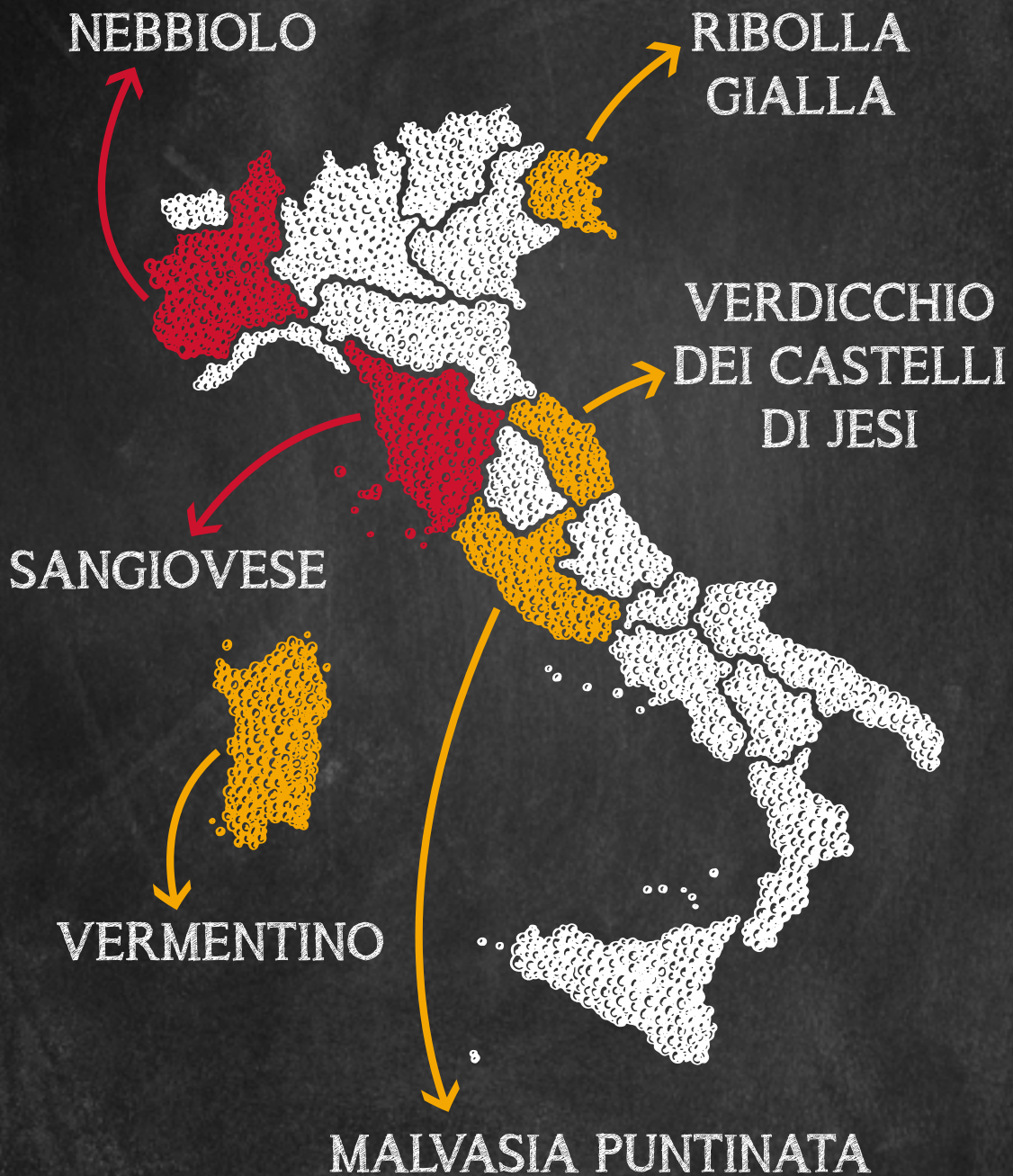


SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

Scopri alcuni dei
VITIGNI AUTOCTONI
Italiani





VITIGNI AUTOCTONI

I vitigni autoctoni sono tutte quelle varietà di vite utilizzate per la vinificazione la cui coltivazione e lavorazione è storicamente e tradizionalmente riconducibile ed individuabile in un territorio ben definito.

Lo stretto legame che si crea tra un vitigno, un territorio e il vino lì prodotto è alla base della caratterizzazione e delle particolarità dei vini ottenuti da uve autoctone.

L'Italia è per sua natura una delle realtà al mondo più ricche di vitigni autoctoni, questo grazie da una parte alla sua conformazione fisico e geografica, fatta di dorsali montane, coste, laghi e fiumi, dall'altra all'estrema importanza che la coltivazione della vite e la produzione di vino hanno sempre rivestito

nel nostro paese, da oltre 2000 anni.

La forza dei vini prodotti da uve autoctone è rappresentata da diversi fattori, primo fra tutti la loro unicità.

Essendo strettamente legati ad un territorio ben definito, o in alcuni casi a poche aree comuni riconoscibili, **questi vini godono di un'unicità difficilmente replicabile da altri.**

Inoltre questo stretto legame col territorio d'origine li fa veri e propri ambasciatori di un qualcosa che va al di là del semplice gusto enologico. Storie, tradizioni, usi e costumi, leggende, eventi politici e altro ancora sono ripercorribili attraverso la storia di questi vitigni.

Un vitigno autoctono viene considerato tale quando, proprio grazie alle modificazioni derivanti dal territorio in cui è stato anticamente impiantato assorbe determinate caratteristiche tipiche di quella terra, che lo rendono unico.

I vitigni autoctoni vengono definiti anche indigeni, proprio in virtù di questo principio e un vino derivante da un vitigno autoctono a volte viene anche definito vino autoctono.

In Italia possiamo vantare oltre 350 vitigni autoctoni, alcuni spesso dimenticati o sconosciuti al grande pubblico, altri alla base dei vini italiani di maggior successo al mondo.

Vitigni a **BACCA BIANCA**

Il Vermentino, coltivato nell'areale costiero Tirrenico tra Liguria, Toscana e Sardegna.

Da vita a vini molto profumati, con note fruttate ed erbacee pungenti di ginepro, rosmarino e timo, caratteristica del Vermentino è l'estrema piacevolezza in gioventù ed una capacità di evolvere nel tempo non comune.

La Ribolla Gialla, coltivata in Friuli Venezia Giulia, lungo i confini orientali d'Italia, unica per freschezza e mineralità, dotata di una carica aromatica molto neutra che la rende perfetta per le vinificazioni a contatto con le bucce.

Il Verdicchio, tipica varietà della zona collinare di Jesi e della vallata di Matelica nelle Marche, regala vini dal potenziale evolutivo unico. Spicca per le note fruttate e i ricordi di fieno al naso, un finale inconfondibile di mandorla amara al palato. Freschezza importante da giovane e grande equilibrio col passare degli anni.



La Malvasia Puntinata laziale, diffusa soprattutto nella zona dei Castelli Romani, si differenzia dalle altre Malvasie per un'aromaticità meno pronunciata e più legata a sentori mediterranei.

La buccia si cosparge di una puntinatura più scura a piena maturazione e al palato la freschezza è bilanciata da una sapidità piacevolissima.

Altre varietà autoctone a bacca bianca sono il Timorasso piemontese (lontano parente del vermentino), la Garganega veneta, il Friulano e la Malvasia Istriana al confine tra Italia e Slovenia, il Pecorino abruzzese, La Falanghina campana, l'Insolia siciliana.

Vitigni a BACCA ROSSA

Il nebbiolo rappresenta una delle varietà autoctone italiane che tutto il mondo ci invidia, ed una delle poche ad aver conosciuto negli ultimi anni una diffusione fuori Italia.

Originario dell'Alto Piemonte e della Valtellina, trova per secoli uno dei terroir d'eccezione tra le ripide colline delle Langhe, nell'Albese. Colore scarico, sentori floreali e balsamici, tannicità e freschezza.

Da qui nascono i grandi rossi Barolo e Barbaresco.

Il Sangiovese è col nebbiolo una delle uve italiane più conosciute al mondo, diffuso soprattutto in Toscana con qualche sconfinamento in Romagna (la via appenninica Adriatico/Tirreno era storicamente molto trafficata) da vita ad alcuni dei vini italiani più famosi, quali Chianti, Brunello di Montalcino e Nobile di Montepulciano. Di un rubino intenso, fruttato e polveroso, ruvido e intenso.

Altre varietà autoctone a bacca rossa sono le venete Corvina, Corvinone e Rondinella che nel veronese danno vita ai vini della Valpolicella (ripasso e amaro-ne su tutti), tra Trentino e Alto Adige troviamo le autoctone Lagrein e Teroldego, Schioppettino e Refosco in Friuli, la famiglia dei Lambrusco in Emilia. Scendendo verso sud il Montepulciano d'Abruzzo tra Teramo e Pescara, il Primitivo pugliese, l'Aglianico campano e il Nero d'Avola siciliano.



Cannonau di Sardegna
Agricola Eccelsa - 14,90 €

SCOPRI L'ITALIA

Scopri le nostre novità



AZIENDA MASONE MANNU

Situata nel nord della Sardegna la Tenuta Masone Mannu si estende per oltre 100 ettari, di cui 45 vitati. Dal 2018 l'azienda è stata acquisita dalla proprietà della cantina romagnola Tenu-
ta Mara, da allora è iniziata la conversione al biodinamico per portare in bottiglia la massima espressione territoriale dei vitigni coltivati, tra questi primo fra tutti il Vermentino.

Vermentino di Gallura DOCG "Petrizza" 2019

Uve: vermentino 100%

Le uve vermentino da una resa di circa 80q per ettaro, vengono raccolte manualmente entro la metà di settembre. Il vino affina circa 3 mesi in acciaio a contatto con le fecce fini

prima dell'imbottigliamento. Il colore è un giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, ai tipici sentori fruttati ed erba-
cei si aggiungono note agrumate. Freschezza e morbidezza in equilibrio, finale piccante e leggermente ammandorlato.

AZIENDA ECCELSA

Eccelsa è prodotto da una famiglia che da quattro generazioni tramanda la tradizione nella coltivazione di vigneti e produzione di vini espressione del più autentico territorio della Sardegna.

Il Vermentino e Cannonau di Eccelsa sono il risultato della vinificazione di uve provenienti dalle colline calcaree affacciate sul mare del Sud della Sardegna. Le uve sono selezionate per ca-

ratteristiche ed esposizione del terreno.

Vermentino di Sardegna

Uve: vermentino 100%

Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, gradevolmente aromatico con sentori di frutti esotici e spezie dolci, sapidità e complessità con note di frutta matura ed erbe mediterranee. Affina in acciaio per circa 6 mesi.

Cannonau di Sardegna

Uve: cannonau 100%

Il Cannonau di Eccelsa è un vino complesso, di un rosso rubino impenetrabile, dai profumi che ricordano la Sardegna, la macchia mediterranea, note di frutta rossa e a bacca nera con un finale lungo e speziato. Solo acciaio.



Ribolla Gialla spumante “Sablà”

Uve: Ribolla Gialla 100%
spumante ottenuta dalla prima fermentazione alcolica, una sorta di ancestrale gestito in vasca d'acciaio. Freschezza, salinità, pulizia e beva sottile. Vino unico nel suo genere che esalta in tutto la Ribolla Gialla. Questa versione leggermente più fresca è stata selezionata con Mario Zanusso.

Il nome Sablà richiama la “scia-bolata” in dialetto Friulano, a rappresentare la natura spumeggiante di questo vino.

Ribolla Gialla “Zal”

Uve: Ribolla Gialla 100%
Ribolla Gialla coltivata a cavallo tra Collio e Colli Orientali sulle colline attorno Corno di Rosazzo e Cormons. Mario Zanusso lavora in vigna nel pieno rispetto della biodiversità, praticando il minor numero d'interventi possibili e tenendo vivo il terreno con la pratica del sovescio. Alcune viti di Ribolla hanno oltre 50 anni, il risultato è un vino semplice ma dalla finezza aromatica unica. Sentori leggermente agrumati e minerali, freschezza intensa, finale di mandorla bianca, salino e piccante al palato. Affina almeno 6/8 mesi in acciaio sulle fecce fini.

Il nome “Zal” deriva dal dialetto Friulano ed è usato per indicare il Giallo, il colore dell'oro, come questa Ribolla.



Ribolla Gialla Spumante Brut
“Sablà” - 16,90 €



Ribolla Gialla
“Zal” - 14,90 €



signorvino.com

