

11/6/2020

FRANCESCO GUCCIONE:
LO CHARME DEL "ROSSO DI CERASA"

Nerello Mascalese e Perricone. Questo assemblaggio piuttosto insolito dà un risultato pirotecnico, restituendo tutta la grinta e la profondità di un rosso dal duplice volto: il calore espressivo del Mediterraneo con una tensione gustativa che farebbe vaticinare altre latitudini.

Le proporzioni tra i due vitigni variano in funzione dell'andamento meteorologico dell'annata e dunque della reazione delle viti. Ma di certo il ROSSO DI CERASA mantiene sempre l'autenticità della mano vignaiola di FRANCESCO GUCCIONE, attraverso la quale si esprime il talento del terroir argilloso di Monreale. La neutralità dell'acciaio inox, scelto come contenitore nella vinificazione, permette infine di preservare la personalità delle uve.

La versione 2017 si assaggia così:

bellissima veste granata chiara, viva, limpida e luminosa.

Impatto olfattivo tra lo speziato (cannella) e le note animali, che imprimono un carattere selvatico ma assai elegante. L'arancia amara, la china, i sentori fenolici e un accenno di vernice chiudono lo spettro aromatico.

In bocca il vino è straordinariamente fresco, scattante, agile e ritmato. Si muove in scioltezza ma con calore, lasciando emergere le note di tamarindo.



Vino rosso "RC"

Etichetta

Guccione

Azienda

Monreale (PA)

Comune

Sicilia

Regione

Italia