



Iscriviti alla Newsletter

Leggi la Digital Edition

Vai allo SHOP

italiangourmet

NEWS SHOP VIDEO RICETTE EVENTI RIVISTE DIGITALI CONGUSTO

Accedi



Home News Grande Cucina

Grande Cucina

Gian Annibale e Signum Aetnae Etna DOC Riserva, due eccellenze a confronto. Racconti di vino su Italian Gourmet

26 Novembre 2022



Daniele Sottile racconta il lato prezioso del vino con Castello del Terriccio e Firriato.

Ecco due vini che raramente si ha la fortuna di incontrare, due storie cariche di passione e unicità.

Eccellenze del vino a confronto
Gian Annibale di Castello del Terriccio

Recenti



Gian Annibale e Signum Aetnae Etna...



L'Alfabeto di Ellegi di Licia Granello. J...



Miglior Panettone senza glutine 2022:...



Diaesse12, l'estratto di malto liquido...



Coppa del Mondo del Panettone: i vincitori

Sfoggia Corriere del Pane



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694



Nato da colui che ha sognato e realizzato l'azienda toscana tra le più importanti d'Italia e del mondo, il nipote **Vittorio Piozzo di Rosignano** non poteva fare altro che donarci questo nettare sublime, dedicandolo alla sua memoria.

Si tratta di una novità assoluta. La sua prima annata, 2018 conta poco più di **3.600** bottiglie, davvero una produzione estremamente limitata.

L'enologo Carlo Ferrini racconta come la lunga e sapiente attesa in bottiglia (12 mesi) non trovava inizialmente il consenso di chi lo circondava. La sua sfida però è stata vinta.

Il risultato è quello dei rari vini che prima di avvolgere, entrano con profondità.

Un impatto pungente, un profilo affilato e tagliente. Come una lama, penetra nell'intimo e ci eleva verso altre dimensioni. Lungo, sinuoso e puro come seta al palato, o meglio ancora, come cashmere.

La prevalenza di **Petit Verdot** (60%), graffiante e potente, viene ammaliata dal restante **Cabernet Sauvignon** come un abbraccio di sontuosità e raffinatezza.

Vitigni d'Oltralpe che trovano in terra toscana un'espressione di forza ed armonia inconfondibile.

L'abbinamento

Questo prodotto è perfetto in abbinamento con grandi piatti strutturati ed elaborazioni culinarie raffinate, prevalentemente a base di carni rosse.

Una gemma rara e pregiata di cui godere oggi, con l'auspicio di un euforico domani.

Signum Aetnae Etna DOC Riserva Firriato

La Ricetta



Ravioli di zucca, brodo di manzo all'olio extravergine di oliva

Tags

#Pasticceria **244**

#Panificazione **60**

#Cucina **45**

#pasticcere **26**

#Bakery **25**

#torte **8**



Dalla Toscana scivoliamo in Sicilia, alle pendici dell'Etna.

È davvero al limite dell'infinito quanto di straordinario abbia da offrire il nostro bel territorio nazionale. Tra questi tesori, ecco tenuta di Cavanera Etna, all'interno del quale si trova un vigneto rimasto indenne alla fillossera, il parassita che ha distrutto un intero patrimonio Europeo di varietà di uve tra la fine dell'800 e gli inizi del 900.

Troviamo piante centenarie, con affascinanti forme del tronco contorte. È qui che nasce l'Etna Riserva Signum Aetnae, punta di diamante della produzione etnea di Firriato, da uve autoctone come il Nerello Mascalese e altre varietà reliquia nel suo vigneto a piede franco.

Siamo a **650 metri** sul livello del mare, lato nord orientale del vulcano, un vigneto risalente alla seconda metà dell'800, che testimonia la cultura plurisecolare del vino sul vulcano attivo più alto d'Europa.

Un tesoro che attraversa la storia

Il Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo, su richiesta della Firriato S.s.a. ha eseguito il prelievo di campioni (carote di legno) su piante vetuste di vite da utilizzare per la datazione del vigneto di Contrada Verzella nel Comune di Castiglione di Sicilia, in provincia di Catania.

Dall'analisi dendrocronologica e stereoscopica sono stati contati e calcolati gli anelli legnosi che hanno determinato l'età della pianta, stimata in **140 anni**.

Un tesoro che da vita a circa **3.500** bottiglie all'anno. Questo vino, con la sua intensa mineralità e suadente eleganza, si abbina a pietanze ricche profumi e sapori intensi, in cui prevale una marcata aromaticità, come tartufi e selvaggina.

Quando la natura e la storia dell'uomo si uniscono indelebilmente.

In apertura: Castello del Terriccio

a cura di Daniele Sottile

← [Precedente](#)