



Castellucci Miano

Castellucci Miano Spa

Via Sicilia, 1 - 90029 Valledolmo (PA) - tel. 0921542385 fax 0921544270 - info@castelluccimiano.it - www.castelluccimiano.it
 - Responsabili della produzione: Antonino Piazza (Presidente), Tonino Guzzo (Enologo), Pietro Buffa (Resp. Commerciale)
 - Anno avviamento: 2005 - Vini prodotti: 8 - : 165.000 - Ettari: 130 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - : sì - : sì - : no

IL MIGLIOR VINO

Maravita Igt Sicilia 2007

89

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 28



Sensazioni: l'occhio lo vede d'un punto di viola e bordeaux che la superiore maturità del suo costitutivo frutto, così profondo e intenso dispone. Lo vede anche del tutto fitto, impenetrabile per la maestosa concentrazione dei suoi intessenti, impalpanti estratti. Il profumo lo sente morbido, mentoso, avvolgente. Gran speziato senza esser legnoso, gran mentoso senza esser resinoso. La trasparenza del profumo nitida si coglie. La soplesse del gusto ancor più: suadanza di polpa che dolcemente smussa il fitto tannino, armoniosamente componendo in equilibrio tridimensionale il sapore. Un rotondo ingresso, un vivace, acido prosiegua, una sapidità tannica d'uscita che il dopo bocca in balsamicità e mentosità suadentemente intense, avverte persistere lungamente, con dolcezze di ciliegia profonde.

Informazioni: - : 26/05/11 - : D - : 6.000 - : Perricone

Impressioni del produttore: Coltivato da sempre sulle alture di Valledolmo, particolarmente diffuso nel 1800 durante il periodo pre-fillosserico, il Perricone è forse il più antico vitigno autoctono siciliano a bacca rossa. Da questi vigneti di antica coltivazione, abbiamo carpito segreti e qualità inesprese. Il risultato è un vino di grande personalità ed originalità. Forza eleganza e sconosciute note varietali, testimoniano un enorme patrimonio ampelologico di biodiversità da difendere, espressione di un territorio estremo quanto affascinante, come importante elemento di distinzione da una enologia omologata.

I 125 soci di Castellucci Miano hanno saputo coniugare e tradizione vinicola, con la capacità d'immaginare storie nuove che esprimono, attraverso la diversa viticoltura di montagna, l'appartenenza al territorio. I terreni hanno diverse esposizioni, alle pendici delle madonie. Un'età media dei vigneti di 30-40 anni, gli antichi allevamenti ad alberello insieme ai più recenti a spalliera, ne fanno un esempio di valorizzazione unico nel suo genere. Metodo e inventiva trovano la massima espressione nella rinnovata cantina.

GLI ALTRI VINI

SYRAH IGT SICILIA 2008 IP: 86

C: 31 - E: 28 - I: 27 - - : 14.000 - : Syrah

PERRIC. ONE IGT SICILIA 2008 IP: 86

C: 31 - E: 27 - I: 28 - - : 14.000 - : Perricone

LA MASA INSOLIA 2009 IP: 85

C: 29 - E: 29 - I: 27 - - : 8.000 - : Inzolia

NERO D'AVOLA IGT SICILIA 2008 IP: 85

C: 31 - E: 27 - I: 27 - - : 40.000 - : Nero d'Avola

MIANO IGT SICILIA 2010 IP: 84

C: 27 - E: 28 - I: 29 - - : 40.000 - : Catarratto

CASTELLUCCI MIANO BRUT IP: 84

C: 29 - E: 28 - I: 27 - - : 40.000 - : Catarratto

SHIARÀ IGT SICILIA 2009 IP: 81

C: 28 - E: 27 - I: 26 - - : 12.000 - : Catarratto

Commento Conclusivo

Fra le più suadenti e dense della varietà si rivela La Masa Insolia 2009. Più turgido e vivido il frutto del Miano Igt Sicilia 2010. Di gran potenza evoluta-solare l'uva possente e agrumeggiante del Shiarà Igt Sicilia 2009. Di gran piacevolezza la spuma morbida e avvolgente del Castellucci Miano Brut. Quindi rossi di superiore caratura. Il frutto assai pulito del Perric. One Igt Sicilia 2008, la morbidezza ancor più pronunciata del Syrah Igt Sicilia 2008. Vino del tasting il Maravita Igt Sicilia 2007, campione di sontuosa ricchezza che non solo quanto a consistenza ha i tratti del fuoriclasse assoluto. Mirabile la suadanza armoniosa, la nitidezza del suo maestoso frutto di bosco si vanigliosamente speziato. Produttore di alto rango vitoenologico Castellucci Miano, complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 85; QQT: 7,08

Indici complessivi: C: 29,75 - E: 27,87 - I: 27,37