



Vino di mare

Il Dietro le Case 2007, Doc Menfi delle Cantine Barbera è un vino di una estrema piacevolezza che porta con sé i profumi di una terra unica.



Non capita spesso trovare un Inzolia in purezza che riesce ad esprimere tutte le sue potenzialità. Il Dietro le Case 2007, Doc Menfi delle Cantine Barbera è uno di questi che riscatta l'Inzolia dalla scarsa considerazione in cui è da sempre tenuto. L'esaltazione di un vitigno autoctono per la tipicità che rappresenta, non basta più, poiché risulta chiaro che non può essere condizione sufficiente per garantirne la qualità e il successo. Ci vuole altro! Le Cantine Barbera hanno lavorato sul terroir, riuscendo a fare una perfetta sintesi fra il vitigno autoctono, il territorio in cui nasce e le tecniche di vinificazione. Il risultato produttivo del Dietro le Case 2007, Doc Menfi è eccellente. Si tratta di un vino equilibrato, dai profumi e sapori tipici della zona da cui proviene, con una morbidezza e piacevolezza insolita. Le uve provengono da un vigneto che ha più di 35 anni, di circa un ettaro che produce 4mila botti-

glie l'anno di Dietro le Case. Il terreno prevalentemente calcareo e ciottoloso, dà al vino una grande mineralità e ampiezza aromatica. Le uve raggiungono la cantina entro quattro ore dalla raccolta, la temperatura viene immediatamente abbattuta con l'ausilio di uno scambiatore, la pressatura avviene in linea e la fermentazione a basse temperature, in acciaio. E' un vino che si sposa ottimamente con i pesci, in particolare i crostacei.