



drink pop

IL VINO DELLA RISERVA CHE PIACE PURE AGLI AIRONI



Coda della Foce
produttore: Cantine Barbera
www.cantinebarbera.net
nazionalità: italiana -Menfi (AG)
gradazione: 13,5 %
prezzo: 14 euro

Menfi, 15 ettari di Sicilia. Qui Marilena ha fatto della sostenibilità una bandiera della cantina di famiglia. Sostanze NoOgm nei vini, lieviti selezionati e riprodotti in vigna, poca anidride solforosa, persino il filtraggio avviene con cellulosa naturale. La cura della terra si fonde con quella del racconto del vino (via Web e social network) nel 2011, in un vero rapporto sulla vendemmia nei vigneti ai margini della riserva naturale Foce del Belice, dove un microclima unico convince persino gli aironi a nidificare. Coda della Foce, meno di 10 mila bottiglie, è un blend improbabile sulla carta che invece stupisce per freschezza, tannini fini ed eleganti, corposità fruttata. Combinazione di Nero d'Avola, Petit Verdot e Merlot, un rubino concentrato nel bicchiere. Al naso le spiccate note floreali giocano con quelle fruttate e speziate. Una bocca morbida e sapida, con un finale intenso di cacao (*Gastrofanatico*)



Repubblica XL, April