

10 vini siciliani da aprire in primavera

written by Salvo Ognibene | 17/03/2021



Con l'arrivo delle belle giornate, un calice da bere prima di cena fa parte di un momento a cui non si può rinunciare. Ma quali vini bere in primavera? Ci siamo concentrati sulla Sicilia e vi proponiamo la nostra top ten di etichette da provare

Raccolta, vinificazione e imbottigliamento. Negli anni passati la primavera accompagnava le prime uscite per i nuovi vini, in attesa dell'en premier al Vintaly ([che quest'anno non si svolgerà](#)) e della messa in commercio.

Quali vini bere in primavera? Ecco 10 etichette siciliane da provare

Se vi state chiedendo **quali vini bere in primavera** la risposta non è semplice dal momento che l'Italia offre un patrimonio vitivinicolo ampio e variegato. In questo articolo abbiamo deciso di

concentrarci sulla Sicilia e abbiamo individuato 10 etichette da bere o acquistare in questa stagione tra “vecchie” annate, novità da consumare subito o bottiglie da conservare per qualche tempo prima di stappare.

Benanti, Rovitello 2015 particella 341

Tra le più belle e rappresentative aziende etnee (si trova sul versante sud-est del vulcano) **Benanti** ha deciso, dopo venticinque anni di esperienza maturata con la produzione del **Rovitello Etna Rosso**, di limitare la raccolta delle uve alla sola piccola particella di viti centenarie pre-fillossera. Inoltre ha prolungato fino a 60 mesi il periodo di vinificazione, maturazione e affinamento, dando vita a “[Rovitello 2015 particella 341](#)”, nuova esclusiva Riserva prodotta in limitatissime quantità.

Nerello Mascalese con una piccola aggiunta di **Nerello Cappuccio**, il vino si presenta di uno splendido rosso rubino. Al naso profumi intensi di fiori, frutta rossa e spezie. Al palato è puro divertimento grazie a tannini elegantissimi e a un finale lunghissimo. **Compratelo ora e bevetelo tra qualche anno.**

Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Catarratto 2016

4 anni in bottiglia per questo “**Catarratto**” dell’[Azienda Agricola Ferreri & Bianco](#) di Santa Ninfa che non ha paura del tempo. Giallo paglierino, al naso profumi di mandorla, pera williams e piacevoli note agrumate. Sentori intensi che non si smentiscono all’assaggio dove una nota mandorlata si presenta sul finale. Vincenzo Bianco, contadino tuttofare e anima dell’azienda, ne va fiero. E fa bene.

Serafica, Mirantur bianco 2018

Questo Catarratto Lucido allevato sul lato sud sull’Etna, guarda il mare e si meraviglia. Una giovane realtà (ad onor del vero l’azienda agricola ha visto l’avvicinarsi di 4 generazioni ma solo nel 2019 ha realizzato il brand “[Serafica Terra di olio e vino](#)”) guidata da Maria Ausilia, Giuseppe, Nino e lo zio Andrea.

Tra i pochissimi Catarratto prodotti alle pendici del vulcano, il “**Mirantur bianco 2018**” si presenta, al colore, dotato di una bella luce. Profumi minerali con accenni di frutta gialla matura ma anche vaniglia e idrocarburi. Di buona persistenza e una piacevole beva. Altra chicca dell’azienda è il Nerello Cappuccio, rarità trovarlo in purezza da quelle parti.

Tenuta di Fessina, Erse Rosso 2018

Sbarcata a Castiglione di Sicilia nel 2006, Silvia Maestrelli porta avanti il suo progetto con passione e con l’obiettivo di “aprire” il territorio etneo alla divulgazione e all’ospitalità enologica. Nerello Mascalese con aggiunta di altre uve, “[Erse Rosso](#)” si presenta con un rosso rubino chiaro. Al naso more selvatiche e spezie, al gusto tannini soffici ed austeri. Se cercate un luogo dove andarvi a rilassare, alla **Tenuta di Fessina** vi attendono **7 camere e una spettacolare terrazza** che si affaccia sulle vigne. Un toccasana di questi tempi.

Primaterra, Primae Rosae Rosato 2019

1000 bottiglie per “**Primae Rosae Rosato**” prodotto da Camillo Privitera e Tiziana Gandolfo. [Primaterra](#) è la sintesi della loro vita, un progetto iniziato nel 2003 che rimanda al passato, alle tradizioni e alla bellezza della natura. Il colore del vino è spostato più sul rosso che sul classico rosa, profumi di more, susina nera e un accenno di frutta sotto spirito anticipano, al palato, una bella nota

sapida e salina. Fate un giro in vigna con il cane Artù, vedrete quanto si sta bene.

Donnafugata, Bell'Assai Frappato 2019

Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. "**Bell'Assai**" è una fanciulla che rappresenta lo spirito di quelle famiglie intraprendenti e amanti della bellezza. Un **frappato fragrante e fresco**, dal colore rosso rubino. Al naso violetta e rosa ma anche lampone e fragola. Donnafugata significa Sicilia, scegliete dove fermarvi per una visita in cantina.

Baglio Del Cristo Di Campobello, Lalùci 2019

La famiglia Bonetta, che possiede trenta ettari di terreno vitato in provincia di Agrigento, ha scelto di avvalersi della prestigiosa consulenza enologica di **Riccardo Cotarella**. Il **Grillo del Cristo di Campobello** si chiama "**Lalùci**" e nasce su terreni calcarei a Campobello di Licata. Giallo alla vista, si presenta con intensi profumi di fiori gialli e bianchi accompagnati da sentori minerali e agrumati. Da segnalare il "*Pellegrinaggio a Lu Cristu*", ogni 3 maggio.

Salvatore Tamburello, 797 N Catarratto 2019

Salvatore Tamburello dal 2014 ha deciso di vinificare le uve di famiglia a Poggioreale. Il suo "**797 N Catarratto 2019**" è biologico, non filtrato, non stabilizzato e prende il nome dal numero della particella catastale su cui insiste il vigneto. Dal colore giallo paglierino opalescente, al naso offre profumi di pera, nespola e note minerali. Al palato è di buona struttura, fresco e appagante. 4.000 le bottiglie prodotte.

Colomba Bianca, Grillo Resilience 2019

Colomba Bianca, la più grande [cooperativa siciliana con 2.500 soci](#), 7.500 ettari di vigneti sparsi tra le province di Trapani, Palermo, Agrigento, Caltanissetta e Ragusa, conta 6 cantine distribuite su tutto il territorio. La linea "**Resilience**" comprende 5 vini. Il Grillo ha un bel colore giallo paglierino con un bouquet di frutti tropicali come l'ananas ma anche fiori gialli, agrumi e fiori di zagara. **Ideale per un aperitivo al mare.**

Cantine Pellegrino, Kelbi 2020

Primo vino dell'ultima vendemmia targato **Cantine Pellegrino**. L'azienda marsalese, che da poco ha compiuto 140 anni, presenta le nuove annate delle tenute di famiglia: Salinaro, Gazerotta, Rinazzo e "**Kelbi**". In quest'ultima, diciannove ettari acquistati nell'Ottocento e che prende il nome dalla dinastia araba che ha reso florida la Sicilia, l'azienda produce il **Catarratto allevato a 150m sul livello del mare**. Al colore giallo paglierino tendente al verdolino, profumi intensissimi che variano dalla mela verde agli agrumi, ma anche violetta e mandorla. Di buona beva, è da provare con una tagliata di tonno.

Ci vuole ancora qualche mese per poter essere liberi di viaggiare e visitare la bella Sicilia con i suoi colori, profumi e sapori ma vi assicuriamo che se sarete attenti nella degustazione e chiuderete gli occhi, un calice di questi 10 vini siciliani vi porterà direttamente sull'Isola!