



## Aretè 2016, la virtù classica raccontata da un vino

**Un Grillo con il quale la giovane cantina trapanese Anabasis cerca di inseguire la virtù, consapevole che la perfezione non esista ma anche che non ci sia limite alla possibilità di migliorarsi.**



Certi vini portano già nel nome dei valori importanti e sono lo specchio della nuova classe di vignaioli che si sta affacciando nel mondo del vino: giovani preparatissimi e con un grosso bagaglio culturale che stanno cambiando, in meglio, il paesaggio agrario. È il caso di Aretè, un Grillo in purezza prodotto da [Anabasis](#) un'azienda nata lo scorso anno in provincia di Trapani e che ha prodotto 3 mila bottiglie.

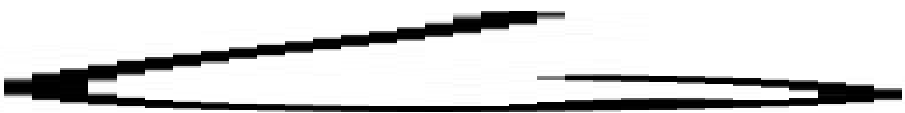
15 ettari coltivati a contropalliera disegnano un tratto delle campagne marsalesi; è in questi terreni sabbiosi che un giovane archeologo ha deciso di piantare le sue viti per dare origine ad una azienda tutta sua. «Il valore aggiunto di un vino è il messaggio che riesce a trasmettere – spiega **Michelangelo Alagna**, 34 anni, titolare di Anabasis -. *Aretè, per gli antichi Greci, era la virtù intesa come valore morale e spirituale. Una dote da conquistare con tanta fatica e dedizione attraverso l'esperienza. In altre parole si può raggiungere solo dopo un lungo e faticoso percorso, dove la virtù è la meta finale. Tutto questo è rappresentato simbolicamente sull'etichetta. Ai più attenti – aggiunge – non sfuggirà il sentiero con il percorso scandito dalle clessidre in un arco temporale simbolico in cui la maturazione della vite coincide con quella dell'uomo. Un percorso in cui la virtù, ovvero il tempio alla fine del sentiero, è sempre molto più avanti rispetto a noi. Con questo Grillo cerco di inseguire quei valori tanto importanti, consapevole del fatto che la perfezione non esiste e che non vi è limite alla possibilità di migliorarsi*».

## Aretè 2016, la nostra degustazione


---




Il vino si presenta con un bel **colore giallo paglierino**, solcato da lievi riflessi verdolini.



**Al naso** è buona sia la finezza che l'intensità. Si percepiscono [sentori floreali](#), note di pompelmo, pesca bianca, essenze agrumate. Ottima l'armonia.



**In bocca** si presenta delicato e vellutato. Ottima l'armonia e buono il corpo. Si percepisce una spiccata sapidità ed una piacevole acidità. Si evolve in un finale equilibratamente dolce, dotato di buona persistenza.



Ideale con frutti di mare, frittture di pesce e verdure, marinati, risotti di pesce, crostacei, formaggi a media stagionatura.

## La scheda del vino

**Nome vino:** Aretè 2016

**IGT Terre Siciliane**

**Anno:** 2014

**Vitigno:** 100% Grillo

**Nome cantina:** Anabasis

**Luogo:**

**Tipologia:** bianco, fermo

**Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi verdolini

**Titolo alcolometrico:** 13,0 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 10-12° C

**Calice:** tulipano

**Punteggio:** 85/100

**Anabasis Cantine**

C.da Torrelunga Puleo – 91025 Marsala (TP)  
[www.anabasis.it](http://www.anabasis.it)

**Data di creazione**

11/12/2017

**Autore**

gianna-bozzali