Sud 2015, quando un’uva autoctona incontra due internazionali

Dall’incontro tra il tradizionale Nero d’Avola, il Grenache ed il Tannat nasce un vino carico di colore e profumi. Abbiamo degustato un gioiello della Tenuta Bastonaca di Vittoria (RG).

Sud 2015 Tenuta Bastonaca.

Sguardo al futuro e radici nella tradizione. È la filosofia di **Tenuta Bastonaca**, giovane realtà vitivinicola sita nell'omonima contrada nei pressi di Vittoria, culla del nobile **Cerasuolo di Vittoria Docg**. In questa terra, da secoli vocata alla produzione del vino, sorge questa moderna cantina guidata con passione da **Silvana Raniolo** insieme al marito **Giovanni Calcaterra**.

15 ettari vitati, tutti ad alberello: ritroviamo i tradizionali **Nero d'Avola**, **Frappato** e Grillo ma – accanto ad essi – anche un tocco d'innovazione dato dal **Grenache** ed il **Tannat**, presenti in quantitativi minori, ma tutti allevati nel rispetto dei canoni del biologico. Ed è da un blend dell'autoctono Nero d'Avola e degli internazionali **Grenache**, dalle origini spagnole e di antichissima tradizione nelle aree mediterranee, e **Tannat**, proveniente da Madirna, nel sud ovest della Francia, ricchissimo in polifenoli, che nasce **SUD Igt Terre Siciliane**, grande scommessa per l'azienda e per lo stesso enologo che da sempre la guida, ossia Carlo Ferrini.

Il passato dunque incontra la novità, il tradizionale Nero d'Avola sposa il Grenache ed il Tannat per dare origine ad una quantità limitata di bottiglie di SUD, vino carico di colore e profumi.

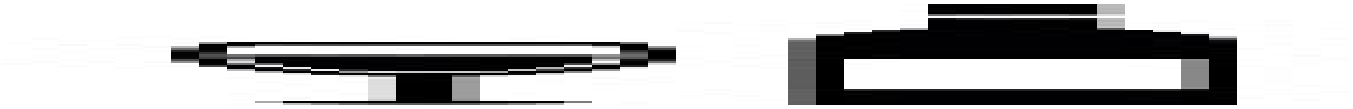
Degustazione Sud 2015 Tenuta Bastonaca

Di un bel **colore rosso granato intenso**. Dopo la pigiadiraspatura, si ha la sosta di 15 giorni sulle bucce che consente un’adeguata estrazione del colore.

Al naso è molto intenso e manifesta una ricchezza di profumi.

In bocca è strutturato, ha un corpo importante, dotato di un bel tannino, ricco ma molto gradevole. Un vino dal sapore pieno e, nel complesso, decisamente armonico. Finale dotato di buona

persistenza.



Eccellente con molti piatti tipici regionali, ideale con selvaggina, brasati e formaggi molto stagionati come il Ragusano DOP.

La scheda del vino

Nome cantina: Tenuta Bastonaca
Nome vino: SUD 2015
Zona di produzione: C.da Bastonaca – Vittoria (Ragusa)
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vitigno: 60% Nero d'Avola, 20% Grenache, 20% Tannat
Tipologia: rosso, fermo
Colore: rosso granato intenso
Titolo alcolometrico: 14% Vol.
Temperatura di servizio: 15-18 °C
Calice: tulipano
Punteggio: 94/100

Azienda Vitivinicola Tenuta Bastonaca
C.da Bastonaca – 97019 Vittoria (RG)
www.tenutabastonaca.it

Data di creazione
08/09/2017
Autore
gianna-bozzali