



Vini Piazza: belle espressioni del Nero d'Avola di Piazza Armerina

Il Tannì Rosso 2020 e il Tannì Rosè 2020 sono ottenuti dal vitigno principe dell'Isola mediterranea, interpretandone il terroir con tutti i suoi profumi e il carattere inconfondibile



Azienda agricola Piazza Antonino (Foto © Piazza).

L'azienda agricola **Antonino Piazza** produce e distribuisce **olio, vino e frutta secca** ottenuti dalla coltivazione e lavorazione nel **Comune di Piazza Armerina**, cittadina di impianto medievale situata in provincia di Enna, a un'altitudine di 697 m s.l.m., nella parte centro-orientale della Sicilia.

Vini Piazza: attenzione all'ambiente e al prodotto

I terreni di proprietà della famiglia sono circondati da un **ambiente incontaminato**, caratterizzato – tra le altre cose – da grandi distese di boschi di eucalipti. Alla salubrità ambientale si associa una filosofia produttiva che **rifugge trattamenti intensivi e l'utilizzo di chimica**, continuando a praticare un'agricoltura di altri tempi in cui la raccolta delle uve, ad esempio, è ancora manuale per procedere ad una selezione dei grappoli, preservandone anche l'integrità.

Piazza Armerina: caratteristiche dei terreni

Se nella parte meridionale di Piazza Armerina, il paesaggio è composto da colline con terreni ricchi di nutrienti e leggermente drenati, particolarmente vocati alla viticoltura, a nord le colline sono più alte e il clima mite, con un terreno predisposto alla olivicoltura da cui l'azienda ottiene un ottimo olio extravergine di oliva.

Vini Piazza: la vinificazione del nero d'avola

Tra i vitigni autoctoni più rappresentativi della Sicilia il **nero d'avola vanta origini antichissime**, anche se non ci sono testimonianze scritte sull'epoca in cui sia iniziata la sua coltivazione sull'isola. Originariamente legata al siracusano, quest'uva si è gradualmente estesa in tutte le province viticole siciliane e, già nell'Ottocento, i vini rossi prodotti con nero d'avola erano molto apprezzati dai mercanti francesi che li utilizzavano in blend per dare colore e corposità ai propri vini.

In effetti, anche in Italia, fino a qualche decennio fa, il **nero d'avola** è stato impiegato come vino da taglio della produzione enoica trinacrea per poi emanciparsi e diventare più protagonista, con vinificazioni in purezza o comunque, con percentuali alte.



Caratteristiche del vitigno

Siamo in presenza di un'uva che matura precocemente intorno alla prima settimana di settembre; richiede terreni poco argillosi e teme la siccità come l'eccessiva esposizione al sole. Per tali motivi, sono i terreni a sud di Piazza Armerina ad ospitare l'allevamento dei filari di nero d'avola.

Il carattere e la sontuosità sono sicuramente le peculiarità principali di questo vino, e seppure con caratteristiche differenti a seconda delle zone di coltivazione, il nero d'avola è un **rosso dalla importante struttura e dal patrimonio olfattivo e gustativo espressivo della macchia mediterranea**

Tannì: rosso e rosè da nero d'avola

Abbiamo provato le due etichette di Vini Piazza, il “**Tannì Rosso**” e il “**Tannì Rosè**”, entrambe con nero d'avola di Piazza Armerina e dell'annata 2020, che [Assovini Sicilia](#) ha giudicato molto positiva sotto il profilo della qualità di tutti i vini siciliani, che hanno spiccato per freschezza e struttura.



Tannì Rosso e Tannì Rosè (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Tannì Rosso 2020 – Nero d'Avola Sicilia IGT

Il **Tannì Rosso 2020 – Nero d'Avola Sicilia IGT** è un esempio classico del nero d'Avola prodotto a Piazza Armerina. Ottenuto da un uvaggio di nero d'avola 85% con l'aggiunta di altri vitigni autoctoni, il vino si presenta con un **intrigante calice rosso porpora con leggeri riflessi violacei**. Di grande struttura e corpo, il “Tannì Rosso 2020” arriva al naso con profumi fruttati di prugna, mirtillo, pepe nero e carrubo ma anche con delicate essenze floreali di rosa, sfumature di peperone ed [erbe aromatiche](#). In bocca, i tannini sono pronunciati e interagiscono perfettamente con la grande morbidezza e il lungo finale sapido.

Sotto il profilo dell'**abbinamento**, si può affermare senza dubbio che il Tannì Rosso 2020 è un vino a tutto pasto che si accompagna bene con taglieri di salumi e formaggi stagionati, primi piatti

al sugo (provatelo con gli gnocchi al ragù), carni rosse, brasati e arrosti. Divertente è anche il matrimonio con le golose **melanzane ripiene di carne**, tipiche della tradizione mediterranea.



Tanni Rosso (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Tanni Rosè 2020 – Nero d'Avola Sicilia IGT



Il Tanni Rosè 2020 (Foto © GdG).

Sempre dagli stessi appezzamenti di Piazza Armerina provengono le uve per la produzione del secondo vino degustato dell'azienda Piazza: il **Tanni Rosè 2020 – Nero d'Avola Sicilia IGT**.

Anche qui si ripropone il blend di nero d'avola e altre uve autoctone ma con una vinificazione adatta a ottenere un **rosato brioso e informale dal colore rosa cerasuolo intenso**. Il naso viene raggiunto da un insieme di profumi di fiori rossi e da un carezzevole bouquet di melograno, ciliegia, piccoli frutti rossi di bosco e pompelmo rosa; si percepisce anche una **leggera sfumatura di rosmarino**. Al sorso, la gradevole sapidità si alterna alla grande freschezza per regalare una lunga scia mentolata nel finale.

L'**abbinamento del Tanni Rosè è abbastanza ampio**. È perfetto sia come antipasto, per accompagnare olive all'ascolana, pizzette e fritti misti, che con primi e secondi piatti, dalle zuppe di verdure ai crostacei.

Per informazioni: www.ilmulinodelcasale.it

Data di creazione

22/10/2021

Autore

redazione