

## Apollo Grillo Terre Siciliane Igp Fausta Mansio Vino vincitore a Radici del Sud 2016



Apollo Grillo Terre Siciliane Igp Fausta Mansio  
di Enrico Malgi

In Sicilia prima ancora che la vite si coltiva la passione per un territorio così generoso e privilegiato. In ogni angolo regionale si può disporre di un'eccellente materia prima, tanto è vero che anche le aziende che sono salite recentemente alla ribalta possono fruire di queste infinite risorse.

Olaf Consiglio (sarei curioso di sapere il perché di questo nome vichingo...) è titolare dell'azienda biologica Fausta Mansio situata nella Val d'Anapo nel Siracusano, che ha visto la luce nel 1999. Nei 14 ettari di proprietà si allevano la vite, l'olivo e poco altro ed inoltre si produce una birra artigianale col mosto del moscato in collaborazione con un birrificio locale.

All'edizione 2016 di Radici del Sud l'Apollo Grillo Terre Siciliane Igp 2014 ha conquistato la prima piazza assoluta nella sua categoria di appartenenza, come sancito dalla giuria dei Buyers. Un vino talmente buono che nel frattempo è terminato e così ho dovuto degustare il millesimo 2015 per la mia valutazione.

Maturazione in acciaio per sei mesi ed affinamento in boccia per altri due mesi. Tasso alcolico di tredici e mezzo. Prezzo della bottiglia in enoteca sotto i 15,00 euro. Molto vantaggioso!

Nel bicchiere scruto un colore giallo paglierino leggermente scarico, screziato da riflessi verdolini. Profumi inebrianti e vinosi salgono al naso, rimembrando un gentile fruttato di mandarino, di fichi d'india, di melone, di mandorla e di pistacchi. E poi ancora il bouquet esprime essenze floreali di ginestra, di gelsomino e di zagara e preziosi ricami di erbe officinali, di timo e di tè verde. Il sorso plana dolcemente sulla lingua, segnato da risvolti morbidi, eleganti e freschi. Lieve e gradevole la carica alcolica. Polpa tenera e succosa. Suardenze tattili sapide, dinamiche e scorrevoli. Chiusura lunga ed appagante. Da spendere su piatti di mare e formaggi giovani. Prosit!

Sede a Siracusa - Via Nausicaa, 10

Cell. 392 6567743 - [faustamansio@tiscali.it](mailto:faustamansio@tiscali.it) - [www.faustamansio.com](http://www.faustamansio.com)

Enologo: Olaf Consiglio

Ettari di proprietà: 14, di cui 8 vitati – Bottiglie prodotte: 30.000

Vitigni: nero d'avola, moscato e grillo