

I vini di Paolo Calì Vincitori a Radici del Sud 2016



Vini dell'azienda agricola Paolo Calì
di Enrico Malgi

A Radici del Sud anche quest'anno Paolo Calì, giovane produttore siciliano, ha reiterando gli ottimi piazzamenti degli anni scorsi. In particolare ha conquistato la prima posizione assoluta con il Blues Grillo Terre Siciliane Igt 2015 (prodotto da appena due anni), così come ha decretato la giuria dei Giornalisti, e la seconda piazza con l'Osa! Frappato Rosato Terre Siciliane Igt 2015, come hanno deciso sempre i giudici dei Giornalisti.



Controetichette Vini dell'azienda agricola Paolo Cali'

Le etichette sono spesso vincenti perché riflettono il carattere forte e determinato di Paolo, che in pochi anni è diventato un sicuro punto di riferimento per tutta l'enologia siciliana. Il territorio di appartenenza è quello di Vittoria nel Ragusano, collocato all'estremo lembo sud della Sicilia e molto vocato per una viticoltura di qualità, soprattutto per merito di due specie varietali locali: frappato e nero d'avola, con i quali si confeziona il Cerasuolo di Vittoria unica Dcog regionale. L'azienda nasce nel 2001 e nel corso degli anni si è convertita al biologico con ottimi risultati.

Blues Grillo Terre Siciliane Igt 2015

Maturazione in acciaio ed affinamento in vetro. Tasso alcolico di tredici gradi e mezzo. Prezzo finale in enoteca di undici euro.

Paglierino vivido e lucente il colore che si coglie nel bicchiere, con schizzi verdolini ai lati. Impatto olfattivo coinvolgente e profondo e che rileva pregiati aromi di agrumi della Sicilia e poi sussurri di pesca, melone, fichi d'india, pera, ginestra, fieno, lavanda, erbe aromatiche e tè verde. Il sorso conquista subito il palato con suadenze morbide, acide, soavi e cristalline. Ricami sapidi e leggermente speziati che accarezzano tutto il cavo

orale. Persistente e godibile il finale. Pesce in abbondanza.

Osa! Frappato Rosato Terre Siciliane Igt 2015

Sempre solo acciaio e boccia per la maturazione del vino. Gradazione alcolica di tredici e mezzo. Prezzo in enoteca intorno ai quindici euro.

Vino eccellente, che col millesimo 2012 è stato dichiarato miglior rosato della Sicilia da Bibenda. Colore rosa buccia di cipolla. Profumi espansivi e seducenti che registrano note di bergamotto, ciliegia, frutti di bosco, melograno, rosa canina, violetta, zenzero ed erbe officinali. La bocca accoglie un sorso fresco, polposo, fragrante, sapido, minerale e leggermente e godibilmente pétillant, che lo contraddistingue da altri rosati fermi. L'evoluzione finale è scorrevole e dinamica, connotata da uno slancio reattivo. Un rosato che rappresenta sicuramente una piacevole sorpresa e che traccia un nuovo percorso all'interno della viticoltura siciliana. Pesce in guazzetto, pollame e tagliere di formaggi freschi. Prosit!

Sede a Vittoria (Rg) – Via del Frappato di Vittoria – Contrada Salmé Tel e fax 0932 510083 – Cell. 333 4560012 Enologo: Emiliano Falsini
Vitigni: nero d'avola, frappato e grillo