



Coccinella 2018

Cantina: Aldo Viola

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Sicilia

Vitigni: 100% Syrah

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Minima

Affinamento: 10 mesi in Acciaio - 3 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Affettati, Carne in Umido, Grigliate, Primi Piatti di Carne, Risotti

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Il Coccinella (conosciuto come Guarini Coccinella nelle scorse annate) di Aldo Viola è un Syrah in purezza, ricavato da uve coltivate allevate su terreno calcareo-argilloso a circa 350 metri d'altitudine e provenienti da vigneti di età intorno ai 25 anni. Il vino svolge una fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio inox con una macerazione di due settimane. Qui svolge anche l'affinamento per circa 10 mesi prima dell'imbottigliamento che avviene con un'aggiunta minima di solforosa e senza chiarifica né filtrazione.

Note di degustazione

Il vino Coccinella di Aldo Viola si presenta nel calice con il suo rosso rubino scuro, impenetrabile. Molto intenso e ricco all'olfatto è caratterizzato da profumi di frutti di bosco, prugna, macchia mediterranea e una sapidità notevole. Al gusto è minerale e fruttato, di piacevole morbidezza e di grande corrispondenza gusto-olfattiva. Variiegato e complesso, è un vino estremamente originale e si rivela sempre una grande scoperta per gli appassionati.