

SOLACIUM

Il vino: presentazione

Il Solacium, ovvero il giardino delle delizie di Federico II e l'incredibile opportunità di rifugiarsi. Il Solacium è un passito antico, aristocratico, un istante di etereo rapimento, una presenza al palato gentile e timida. Portatore di una lunga tradizione, pensato in maniera saggia dal fondatore di Cantine Pupillo e da Giacomo Tachis, è una nota paziente, dolce e piacevole, anzi un canone, da sentire e risentire senza mai stancarsi.

Scheda tecnica

Nome vino: Solacium
Denominazione: Siracusa
Classificazione: DOC
Zona di produzione: Comune di Siracusa
Superficie vigneto: 3 ettari
Uvaggio: 100% moscato bianco di Siracusa
Tipo di terreno: Calcareo medio impasto
Esposizione: I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto: 1980
Resa per ettaro: Q.li 30
Prima annata: 1990
Cru: Damarete
Vendemmia: 3° decade di agosto
Vinificazione e invecchiamento: Sovra-maturazione in pianta, diraspatura, due settimane di macerazione in acciaio e un primo affinamento in bottiglia di un anno.
Numero medio di bottiglie/anno: 3.000



Degustazione

Grado alcolico: 14.5
Colore: Ambra
Profumo: Complesso, albicocche secche, nota balsamica, arance candite, mela candita
Sapore: Molto delicato, con note iodate, datteri, fichi secchi, miele di corbezzolo. Non stucchevole ma vibrante, con lunga persistenza
Abbinamenti: Formaggi erborinati stagionati, foie gras con fichi secchi
Temperatura di servizio (gradi °C): 14-16

