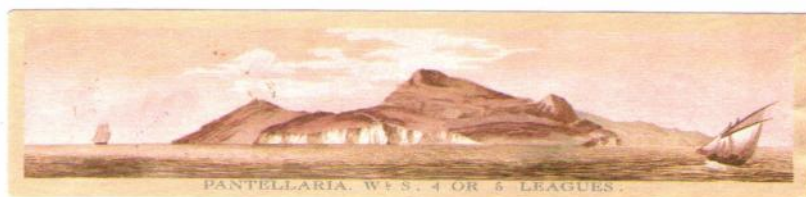
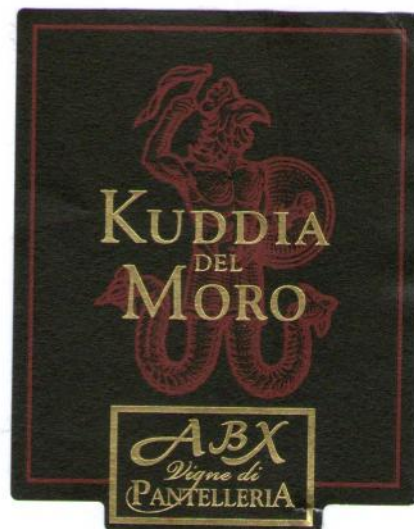


884	19-dic-13	EVE NTO	23.LA COMPAGNIA - ABRAXAS		GENEROSOS SECOS	.		
2008	13°	PRO DUTT ORE	ABRAXAS		ESPUMOSOS	.		
€ 19,2	Davide	NO ME	KUDDIA DEL MORO		BLANCOS	.		
DOC		IGT ROSSO SICILIA		TIPO LOGI A	SPUMANTE CLASSICO			
IGT		vigneti		Commento breve		TINTO GUARDA	XXX	
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	NERO D'AVOLA	PROFUMO COMPLESSO E PERSISTENTE DI MORE E PRUGNE E CILIEGIE, CORPOSO E STRUTTURATO, IN BOCCA RETROGUSTO SPEZIATO. GRAN VINO		FERMO	XXX
3	2,5	7,8	Z				MOSSO	.
			Z				FRIZZANTE	.
			Z				SECCO	XXX
			Z				ABBOCCATO	.
			Z				DOLCE	.



Trascrivo quanto viene esposto nella scheda tecnica del sito

<http://www.abraxasvini.com/home> che vi consiglio di visitare :

Allo stesso modo Kuddia del Moro. Un vitigno singolare perchè singolare il clone prescelto. Del Mondeuse dell'Alta Savoia (il vino francese apprezzato da Stendhal nella sua Grenoble) è stato selezionato un clone che colloca il vitigno costituito tra due celebri uve italiane. Il nero d'Avola ed il Nebbiolo. Ma guarda caso questo vitigno si ritrova prospero in alcune vigne sull'Etna tra un Nerello ed un'altro, dove origina un grande vino di altra azienda. Niente di più coerente nell'ardimento che l'azienda ha avuto impiantandolo nella vigna più alta dell'isola, ai piedi di Montagna Grande, (836m. sul livello del mare) circondata da una splendida macchia mediterranea.

Non avrei mai potuto pensare che il clone di questo Nero d'Avola, il più tipico dei vitigni autoctoni siciliani potesse provenire dall'Alta Savoia. Anche in questo caso il desiderio innovativo del produttore ha indirizzato la scelta. Il risultato è comunque un ottimo Nero d'Avola che rispetta le tipicità della regione, caldo, corposo e con un profumo intenso.

Nel bicchiere qualche riflesso aranciato solo all'estremità dell'unguicchio per il resto molto cupo. Il profumo è veramente da gran vino, persistente, intenso e complesso. Le prime note fruttate di prugna e ciliegia che evolvono in spezie e legni, l'alcol esalta gli aromi senza prevaricarli. Un tatto corposo con la lingua ed il palato. Morbido ma ancora fresco. Un vino che non sfigurerebbe con i piatti più saporiti.

Non ho la fortuna di aver visitato personalmente Pantelleria, ne ho fatto un giro virtuale, on line su Google Earth, ho visto una gran quantità di muri a secco ed opere realizzate dall'uomo e dalla natura con la stessa pietra lavica, di cui è quasi completamente costituita l'isola. Il lavoro dei contadini nei secoli deve essere stato estenuante e forse ingrato. Ma ha favorito la crescita di vigne che combattono con le pietre per rubar loro spazio e minerali nel sottosuolo dandoci uve estremamente concentrate, perfette per produrre vini di grande struttura.

La macchia mediterranea è presente in tutta l'isola con le sue piante e arbusti odorosi, il timo, la menta, rosmarino e capperi e decine di altri aromi che poi ritroviamo nei suoi vini. L'appellativo di "Figlia del Vento" datole dagli Arabi, sembra veramente azzeccato.

Probabilmente il vino migliore della serata. Dimenticavo, devo ancora scrivere la scheda del passito.