



ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO ESPRESSIONE DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE

MAIORANA ASIA
III E

IL TERRITORIO DI TRAPANI

La provincia di Trapani è una delle nove province della regione Sicilia. Con una superficie di 2.470 kmq e con i suoi 430.000 abitanti ha una densità abitativa di 174 ab./kmq.



TRAPANI: LA SUA VITICOLTURA

La tradizione vitivinicola della regione ha radici antiche, risalenti ai Fenici, che introdussero la coltivazione della vite nell'isola. Con il passare dei secoli, la viticoltura è diventata una parte fondamentale dell'economia locale. Trapani trovandosi nella parte occidentale della Sicilia, gode di un clima mediterraneo ideale per la viticoltura. Le estati calde e secche, combinate con l'influenza del mare, creano condizioni perfette per la crescita delle viti. Le caratteristiche delle uve sono diverse perché dipendono dalle condizioni ambientali, in particolare dalla qualità dei terreni, dalla temperatura, dall'insolazione, dall'umidità relativa e dalla piovosità.





<http://www.cantineaperte.info>

EVENTO: CANTINE APERTE

Con l'evento "CANTINE APERTE" vengono aperte le porte di diverse cantine trapanesi per un weekend speciale con protagonista un buon vino. Le cantine propongono:

- degustazione guidate di vini pregiati abbinati a prodotti tipici locali
- laboratori didattici per imparare conoscere i vigneti trapanesi e le tecniche di produzione del vino
- Show cooking con chef rinomati che proporranno piatti della tradizione a cui abbinare vini pregiati

Tra le cantine coinvolte abbiamo:

- Firriato
- Casa Vinicola Fazio
- Assuli

EVENTO: CALICI DI STELLE

L'evento "CALICE DI STELLE" celebra il connubio tra il fascino dell'universo e la passione del vino. Questo evento invita appassionati a scoprire le meraviglie del territorio attraverso degustazioni di vini pregiati, sotto un cielo stellato. Calice di Stelle è un inno alla magia dell'estate degustando l'ottima qualità del vino ascoltando della buona musica, mangiando prodotti tipici.

Le cantine che aderiscono sono:

- Firriato
- Florio
- Tenute Orestyadi
- Cantina Fazio



<https://calicedistelle.it>

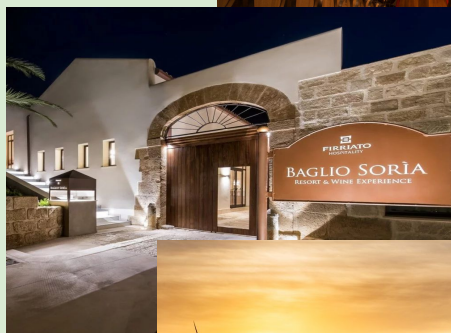
CANTINA FIRRIATO

Le cantine Firriato furono fondate nel 1988 da Fabrizio e Giovanni, due fratelli appassionati di vino. Dall'acquisto della terra in Sicilia, Fabrizio e Giovanni hanno voluto far rivivere un patrimonio culturale tra i più antichi e brillanti. Oggi la tenuta di Firriato si estende per circa 500 ettari, la maggior parte dei quali sono vigneti. I terreni sono coltivati con particolare cura, secondo i più moderni principi di rispetto dell'ambiente e della biodiversità. La qualità dei suoi prodotti, la volontà di miglioramento continuo e la volontà di sperimentare e sviluppare nuove aree di produzione sono i punti di forza Firriato, questo ha reso la cantina un'icona riconosciuta a livello mondiale.

La cantina siciliana di Firriato hanno la sede principale in provincia di Trapani, nella parte occidentale della Sicilia, immersa in mezzo alla natura, circondata da vigneti e uliveti tra colline verdi e mare blu cobalto. La cantina siciliana di Firriato, situata sulla costa occidentale dell'isola si trova in una posizione geografica unica, dove le montagne scoscese incontrano il mare. Con un'esperienza di vinificazione che risale a secoli fa e l'innovazione nel suo cuore.

<https://firriato.it>

<https://visit.firriato.it>



IL NERO D'AVOLA HARMONIUM IGT FIRRIATO

Dalle uve di un vitigno complesso come il Nero d'Avola, Firriato ha creato Harmonium. Sono stati scelti 3 differenti vitigni i quali grazie al suolo e alle particolari caratteristiche climatiche conferiscono unicità ai grappoli di Nero d'Avola selezionati. La vinificazione delle uve raccolte avviene separatamente perché bisogna raccogliere le varie uve quando gli acini raggiungano la giusta maturazione. Dopo la tradizionale raccolta manuale delle uve, la vinificazione avviene in contenitori d'acciaio inox seguita dalla fermentazione malolattica. Il liquido affina in barrique di rovere francese e americano per circa 12 mesi e successivamente sosta in bottiglia per altri sei. Continue analisi sensoriali servono a raggiungere l'equilibrio perfetto di un vino elegante, potente e degno di essere inserito tra i grandi vini rossi siciliani.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELL' HARMONIUM

All'esame organolettico questo vino si presenta di colore rosso rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee e rivela subito il suo carattere deciso. Ammalianti fragranze di ciliegie, prugne e more che si fondono audacemente con profumi che ricordano la noce moscata, il rabarbaro, il pepe e il cioccolato fondente. Sul palato, è intensamente corposo e fresco: la sua incantevole morbidezza lascia il posto a una equilibrata tannicità



SCHEDA TECNICA DELL' HARMONIUM

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNO: Nero d'Avola Z

ONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta Borgo Guarini

ESPOSIZIONE: Nord-Est (Cru della Ferla), Sud (Cru della Beccaccia) Sud-Est (Cru della Lepre) a circa 300 metri s.l.m.

TIPO DI TERRENO: Medio impasto, argilloso limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 4.500

RESA PER ETTARO: 60/70 quintali

PERIODO DI VENDEMMIA: Dalla prima alla terza decade di settembre a seconda del Cru

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO IN BOTTE: 12 mesi in barrique di rovere francesi e americane

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 12 mesi

GRADO ALCOLICO: 14,5 % vol.

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1997

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CALICE CONSIGLIATO: calice ampio e panciuto



QUALI ABBINAMENTI PREDILIGE L'HARMONIUM

Protagonista indiscusso di occasioni conviviali, l'Harmonium predilige gli abbinamenti con secondi saporiti di carne rossa, in umido o grigliata. Anche le pietanze di selvaggina e i formaggi stagionati si esaltano in sua compagnia



COSTI DI PRODUZIONI

- 1. Uve:** L'Harmonium utilizza vigneti ad alta resa di qualità che possono costare tra 10.000 e 30.000 euro per ettaro all'anno. Supponendo una resa media di 8.000-12.000 bottiglie per ettaro, il costo per bottiglia per le uve potrebbe aggirarsi tra 1 e 4 euro.
- 2. Vinificazione:** Le fasi di vinificazione includono la fermentazione, la pressatura, il filtraggio e altre operazioni che possono costare tra 1 e 3 euro per bottiglia, a seconda della tecnologia utilizzata e del tempo necessario per completare il processo.
- 3. Invecchiamento:** L'Harmonium, matura in barriques, quindi avrà costi aggiuntivi per l'acquisto e il mantenimento delle botti di rovere che può variare da 500 a 1.500 euro, considerando che ogni barrique può contenere vino per circa 300 bottiglie, il costo per bottiglia potrebbe essere di circa 2-5 euro.
- 4. Imballaggio:** bottiglie di alta qualità, etichette e tappi speciali, imballaggi per il trasporto, possono costare tra 1 e 3 euro per bottiglia
- 5. Distribuzione e marketing:** La distribuzione e il marketing, che includono il trasporto e la promozione, possono aggiungere ulteriori 2-5 euro per bottiglia.
- 6. Altri costi:** Costi generali come il lavoro, la gestione delle cantine e altri costi amministrativi possono aggiungere tra 1 e 3 euro per bottiglia.

Stima totale del costo di produzione: Somma dei costi per bottiglia (approssimativa): 7-20 euro per bottiglia.



ÉTIQUETTE HARMONIUM



WINE LABEL

