



Spumante
CONTE del TELLARÒ



di Geronazzo G. Paolo
VITTORIO VENETO Via Carso 127
Tel. 0438/940577-940939
www.zabioservizi-officinas.it

€ 1,20 ANNO XXXIX - N° 41

POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE
DL 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1, TV

a richiesta con Tvpz € 1,70

www.tribunatreviso.it

Testata:

LA TRIBUNA DI TREVISO

Data: Giovedì 11 febbraio 2016

LA CAMPAGNA» Diadora, staffetta di 1500 chilometri per consegnare una scarpa ■ A PAGINA 18

La tribuna di Treviso

TREVISO CORSO DEL POPOLO 42 - TEL. 0422/ 41.76.11 - FAX 0422/ 57.92.12

GIOVEDÌ 11 FEBBRAIO 2016



Bollicine siciliane, tecnica coneglianese

Vini "Grillo" e "Syrah" spumantizzati con le autoclavi del prosecco per un'azienda isolana



Bottiglie della produzione siciliana Conte del Telleraro

● CONEGLIANO

Un originale matrimonio enologico che unisce l'Italia, dal Mediterraneo a Conegliano, passando per l'Emilia Romagna. Vitigni siciliani, come il Grillo e lo Syrah, con una mirabile storia di vini d'eccellenza alle spalle e terreni tipici che godono di un ottimo clima, diventano infatti stupendi vini grazie ad un accurato processo di spumantizzazione sviluppato nella terra del Prosecco. A favorire il matrimonio delle bollicine è Conte del Telleraro, giovane azienda enologica che fa capo all'imprenditore siciliano Pietro Basciano, tra l'altro presidente della squadra di

basket "Virtus Bologna" e della "Pallacanestro Trapani". Insomma, passione allo stato puro. Per creare questi spumanti Conte del Telleraro utilizza il metodo Martinotti-Charmat (1895), anche detto metodo della rifermentazione in autoclave. «Una tecnica», ha spiegato Basciano, «che permette di esaltare le caratteristiche del vitigno d'origine riportando sul palato la freschezza e il gusto fruttato, dando origine ad una caratteristica unica e al gusto e profumo inconfondibili delle terre siciliane». «Per ottenere risultati superiori», ha proseguito l'imprenditore, «oltrè ad impiegare manodopera culturalmente e tradizional-

rosato con pressatura e separazione immediata del mosto dalla bucce, con delicate note di frutta rossa e 12 gradi; l'"Extra dry Rosso", da uve di Syrah, vinificato in rosso con separazione delle bucce a metà fermentazione, intense note di frutta rossa e 11,5 gradi; segue il "Millesimato 2014", da uve di Grillo fermentate senza buccia, con un gusto fresco e leggero e un retrogusto intenso e 12 gradi; il "Taira Bianco Grillo", da uve di Sauvignon e Grillo, vinificato in bianco e rifermentato in autoclave, con un bouquet fruttato e floreale e 11,5 gradi; il "Taira Rosso Syrah", da uve Syrah siciliane fermentate senza bucce, per ottenere 11 gradi e un bouquet fruttato e floreale.

Vini che hanno già ottenuto vari riconoscimenti anche al Vinitaly.

REPRODUZIONE RISERVATA