

Bologna - 10-02-2016

UN PONTE ENOLOGICO CHE UNISCE GLI ESTREMI DEL BELPAESE, CON LE UVE SICILIANE DI GRILLO E SYRAH CHE DIVENTANO SPUMANTI IN VENETO, A CONEGLIANO: ECCO LE BOLLICINE DI CONTE DEL TELLARO, AZIENDA SICILIANA DEL PATRON DELLA VIRTUS BOLOGNA, PIETRO BASCIANO

Un ponte enologico che unisce gli estremi del Belpaese, con le uve siciliane di Grillo e Syrah che diventano spumanti in Veneto, a Conegliano, con il metodo della rifermentazione in autoclave, passando per Bologna, grazie all'intuizione dell'imprenditore siciliano Pietro Basciano, patron della Conte del Tellaro (www.contedeltellarowines.it) e presidente di una delle squadre più titolate del basket italiano, la Virtus Bologna (oltre che presidente della squadra di basket della Pallacanestro Trapani).

Nascono così l'Extradry Bianco, da uve di Grillo, il Brut N.D., da un assemblaggio di diverse uve dell'isola, l'Extra dry Rosé, ottenuto da uve di Syrah, l'Extra dry Rosso, da uve di Syrah vinificate in rosso con separazione delle bucce a metà fermentazione, il Millesimato 2014, da uve di Grillo fermentate senza buccia, il Taira Bianco Grillo, da uve di Sauvignon e Grillo, ed il Taira Rosso Syrah, da uve Syrah siciliane fermentate senza bucce.

“Una tecnica, quella del Metodo Charmat, che permette - come spiega Basciano - 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 inconfondibile delle terre siciliane. Per ottenere risultati superiori - prosegue l'imprenditore - oltre ad impiegare manodopera culturalmente e tradizionalmente preparata, abbiamo affinato tecniche e usiamo macchinari di ultima generazione che consentono di avere un'elevata qualità dei vini, raggiungendo così la massima espressione del made in Italy. Tutta la nostra attività - chiosa Basciano - è protesa a fornire soluzioni di valore ai consumatori attraverso un uso qualificato della tecnologia e del know how. Sono pensieri che guidano ogni passo che muoviamo”.

Contatti: info@winenews.it
Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2016
