



cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera
34.278 utenti iscritti

Domenica 11 Febbraio 2018

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti

cerca...

Home

Servizi
speciali

Photogallery

I nostri consigli

Video

Archivio
dal 05.04.2011

Siamo online da
3979 giorni 23 ore 31 minuti



04 FEB **Vino della settimana - Vurria 2014 Nero d'Avola di Di Giovanna**

on 04 Febbraio 2017. Pubblicato in [Il vino della settimana](#)



di Gianni Paternò

Torniamo in una zona della Sicilia che merita un viaggio: per l'abitato di Sambuca di Sicilia, borgo più bello d'Italia; per la natura: parco, riserva, demanio forestale; per il panorama: il lago Arancio; per l'agricoltura: una campagna fertile principalmente dedicata alla viticoltura dove insistono numerose aziende vinicole.

Una di queste appartiene da molte generazioni alla famiglia **Di Giovanna**: papà siculo, mamma tedesca e figli **Günther e Klaus** che coniugano i nomi tedeschi all'italianità della loro vita. Sono proprio loro che ormai si occupano dei 56 ettari di vigne, 14 di uliveti ed il resto fino a 100 di seminativi.



(Klaus e Günther Di Giovanna)

La campagna è suddivisa nei territori di Contessa Entellina e Sambuca separati dal massiccio della Riserva Naturale di Monte Genuardo, e visto che siamo al cospetto di un territorio salvaguardato, tutta l'azienda è in **biologico** addirittura dal 1997. I **vigneti** sono il risultato di ricerca e sperimentazione iniziata negli anni '80, basate sulle caratteristiche pedoclimatiche, sulle varietà e sui cloni da impiantare.



Oggi nei terreni adatti abbiamo Chardonnay, Merlot, Cabernet, Syrah nonchè altrettanto Grillo, Nero d'Avola e Nerello Mascalese. Oltre alla coltivazione biologica la cura nel vigneto comprende attente potature verdi e drastici **diradamenti** dei grappoli per limitare la produzione migliorandone la qualità, vigneti da 400 a 800 metri sul livello del mare anche all'interno della Riserva Naturale Monte Genuardo.

La produzione confezionata si aggira sulle 250.000 bottiglie che quasi per l'80% vanno

FLASH NEWS

[vaipantena": bando aperto fino al 31 marzo](#)

Martedì, 06 Feb 2018
[Codice Citra, fatturato record nel 2017: 35](#)

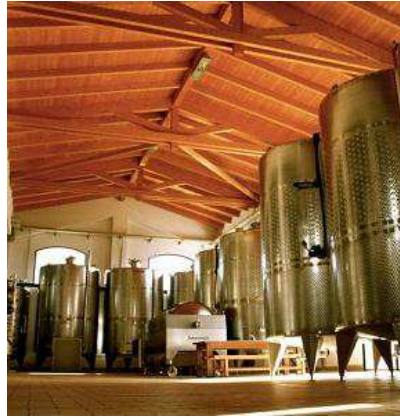
GLI APPUNTAMENTI

Martedì, 20 Feb 2018
[Triple A, degustazioni di vini naturali all'Osteria del Portone a Melegnano](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#)



all'estero; stranamente, pur ricadendo i vigneti in 3 **Doc** (Sicilia, Contessa Entellina e Sambuca di Sicilia), i Di Giovanna preferiscono non essere assillati dalle lungaggini e complicazioni burocratiche, anche perchè il vino lo vendono lo stesso.



Klaus oltre la cantina segue i mercati di lingua tedesca, **Günther**, collaborato dalla moglie americana **Melissa** che si occupa del marketing, quelli di lingua inglese nonché la campagna. L'enologo aziendale è Gianfranco Zito con la consulenza di **Christophe Ollivier** del gruppo Denis Dubourdieu.



(Un grappolo di Nero d'Avola)

Delle 10 etichette ci occupiamo del **Vurria Nero d'Avola**, esistono anche Vurria Nerello Mascalese e Grillo. La raccolta avviene ad uve perfettamente mature, macerazione per 21 giorni, fermentazione con lieviti selezionati a temperature sostenute 28-30°. Il Nero d'Avola che sarà confezionato è solamente il **primo fiore** della spremitura, il resto diventa sfuso. Il vino per il 50% affina in barrique di 1° e 2° passaggio tostate mediamente e di una precisa marca francese; dopo 6 mesi si assembla con un ulteriore riposo fino a 3 mesi in acciaio, chiarifica a -4°, filtrazione grossolana e alcuni mesi in bottiglia. I solfiti aggiunti sono così pochi che alla fine se ne trovano 35 milligrammi per litro.



Nel calice il **colore** è classicamente rubino. Un **naso** non molto intenso bensì spiccatamente fine con note di ciliegia, prugna, mirtillo, qualcosa di erbaceo, pepe nero, liquirizia e tabacco; interessante e tipico. Al **palato** non è impegnativo ma di ottima e succulenta beva, un morbido bell'equilibrio acido-tannico in un insieme armonioso, di buona struttura e freschezza iniziale che poi viene accompagnata da una sensazione alcolica non eccessiva, finale sottilmente amarognolo. Vino che a tavola dà grande soddisfazione.



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

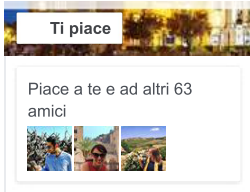
Email



LE RICETTE DEGLI CHI



FACEBOOK FAN BOX



I PIÙ LETTI DI FEBBRAIO

- "Frumento" raddoppia: apre "Frammento" il bistrot della tradizione (ma non troppo)
- Romagna Doc Spumante bianco e Romagna Doc Spumante rosè, la Fivi dice "no"
- La cucina schietta e sincera come una volta: all'Osteria Real il tempo si è fermato



È di facile abbinamento, da primi a base di pomodoro a carni varie, da un risotto con i funghi a formaggi di media stagionatura, capace di non aggredire un pesce all'acqua pazza. Sono 20.000 bottiglie che allo scaffale si trovano a 14 euro.

Rubrica a cura di Salvo Giusino

Di Giovanna s.r.l.
 Contrada San Giacomo
 92017 Sambuca di Sicilia (AG)
 tel. 0925 1955675
info@di-giovanna.com
www.di-giovanna.com

Mi piace 444 | Condividi | Tweet | G+ | Pin it | Share

Commenti: 0 Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

< Prec. Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



2000 caratteri rimasti



Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

JComments

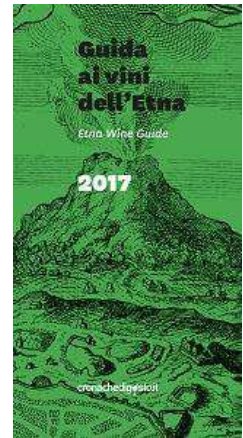
ARTICOLI CORRELATI



Michele Castelli
 Dimora Ulmo
 Matera

3) Risotto alla rapa rossa, taleggjo, spugnole e salsa verde

GUIDA AI VINI DELL'ETNA



LE GRANDI VERTICALI

- Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare

- Best in Sicily 2018, ecco altri quattro premi
- Belle e buone: a Palermo impazza il "cake design". Nuovo format a due passi dal centro
- Il mandarino tardivo di Ciaculli protagonista della trasmissione Rai "Paese che vai"
- Cantine Ermes debutta sul mercato con due suoi nuovi vini - I NOSTRI ASSAGGI
- "Le mie lezioni a chef e sommelier": Alfio Visalli racconta la sua scuola di formazione

www.curto.it



- Vorberg, guai a dare del vecchio al Pinot Bianco
- Verticale di Macchiona, il rosso che sa aspettare
- Ungaretti, Schönberg, la Gioconda nel San Leonardo del Marchese Guerrieri Gonzaga
- Sassicaia, una stupenda verticale a Taormina Gourmet
- ENOTURISMO Viaggio nel regno di Bacco
- Tenuta delle Terre Nere, il Farinelli dell'Etna verticale 2005-2011
- Un racconto di Vigna della Congregazione
- Taormina Gourmet, il Barolo di Ravera
- Sfursat, 5 Stelle Nino Negri: estremo e grande rosso in 16 annate
- Una verticale nell'oasi del silenzio, cinque annate di Ginolfo di Baglio di Pianetto
- Pol Roger, Blanc de Blancs, otto annate tra eleganza, equilibrio e sapidità
- Valle dell'Acate. Otto annate di Bidis
- Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale
- Cinque annate di Timorasso di Walter Massa
- Ajello, dieci annate di Furat
- Otto annate di Sciavè
- Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
- CEUSO Ceuso
- COS Cerasuolo di Vittoria
- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliella
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shiarà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelé
- AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco
- ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid
- Aynat Nero d'Avola: il territorio secondo Cva. Sette annate tra

ULTIMI COMMENTI

Miglior panettone, il premio ad un siciliano: Fiasconaro conquista il Sigep di R...

In un incontro pubblico ho sentito che il Sig. Nicola enumerava fra gli ingredie...
25.01.18 13:53

By Salvatore

Contrade dell'Etna 2018, c'è la data: appuntamento al Castello Romeo il 23 april...

Buonasera , volevo sapere se per partecipare all'evento e' necessario l'invito. ...
22.01.18 20:55

By Paolo Sauro

Se il Tartufo Bianco d'Alba viene dalla Croazia

Perché, sei sicuro che il peperoncino sia autentico calabrese? O non provenga in...
17.01.18 12:24

By Tessa

Vino della settimana - Vermentino di Gallura Superiore Docg Maia 2015 di Siddùra

ottimo vino :-)
15.01.18 15:35

By Stefania Costa

La Doc Sicilia raccoglie l'appello di Barraco. Si a vini ossidativi e alla tradi...

Tutti soddisfatti direi proprio di no. C'è una grande parte dei produttori di Gr...
24.12.17 12:41

By Gaspare

AREA RISERVATA

Nome utente

cronachedigusto

Direzione, redazione ed amministrazione:
Via Giuseppe Alessi, 44
(ex via Autonomia Siciliana)
90143 Palermo
Tel. +39 091 336915

Cronache di Gusto
autorizzazione
del tribunale di Palermo
numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA [05540860821](#)

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento:
Giorgio Vaiana

Webmaster e
Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Collaboratori
Andrea Busalacchi
Andrea Camaschella
Marina V. Carrera
Maria Casiere
Sofia Catalano
Roberto Chifari
Daniela Corso
Ilaria de Lillo
Lorella Di Giovanni
Maria Giulia Franco
Annalucia Galeone
Cristina Gambarini
Federica Genovese
Francesca Landolina
Federico Latteri
Bianca Mazzinghi
Clara Minissale
Fiammetta Parodi
Geraldine Pedrotti
Michele Pizzillo
Fabiola Pulieri
Enzo Raneri
Mauro Ricci
Giorgio Romeo
Rosa Russo
Anna Sampino
Maristella Vita
Manuela Zanni

Concessionaria
per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel [0917302750](tel:0917302750)
info@publisette.it

- potenza ed equilibrio
- [La Top 12 dei Greco di Tufo 2012](#)
- [A Taormina Gourmet una verticale di cinque annate di parmigiano reggiano doc](#)

LE RICETTE PIÙ LETTE

[Cheesecake cotto al forno](#)

[Semifreddo alle fragole](#)

[Timballo di anelletti alle melanzane](#)

[Crema catalana](#)

[Tartare di tonno](#)

[Churros](#)

[Arrosto in varie salse](#)

[Pignolata](#)

I VIDEO PIÙ VISTI

[Il maestro della tagliata di tonno](#)

[Grandi chef a Palermo](#)

[Bollicine & Formaggi](#)

[Icône di vino](#)

[Pesce di casa mia](#)

[Gaja : io e il vino](#)

[Regali di gusto](#)

[Cibo e sicurezza](#)



- [Vini e territori](#)
- [Il concorso](#)
- [L'azienda](#)
- [Il personaggio](#)
- [Pesca in Sicilia](#)
- [La novità](#)
- [Assaggi e Personaggi](#)
- [La manifestazione](#)
- [L'evento](#)
- [L'iniziativa](#)
- [La degustazione](#)
- [L'appuntamento](#)
- [L'intervista](#)
- [La ricerca](#)
- [Cronache dal Vinitaly](#)
- [Scenari](#)
- [L'intervento](#)
- [Itinerari](#)
- [Qui Milano](#)
- [La polemica](#)
- [Il caso](#)
- [L'incontro](#)
- [Il prodotto](#)
- [Il premio](#)

- [Vino e affari](#)
- [Lo studio](#)
- [L'esperienza](#)
- [L'allarme](#)
- [Tutti a tavola](#)
- [I nostri consigli](#)
- [La provocazione](#)
- [La curiosità](#)
- [Tendenze](#)
- [Diario goloso](#)
- [Istituzioni](#)
- [Nomine](#)
- [Il dibattito](#)
- [L'anticipazione](#)
- [Vivere di vino](#)
- [Il bando](#)
- [L'appello](#)
- [La proposta](#)
- [Il festival](#)
- [Lutto](#)
- [La fiera](#)
- [La guida](#)
- [Il progetto](#)
- [Qui Puglia](#)
- [Il vino della settimana](#)
- [Cibi e vini sotto l'ombrellone](#)
- [L'olio della settimana](#)
- [Qui Slow Food](#)
- [La birra della settimana](#)
- [La grappa del mese](#)
- [Taormina Gourmet 2015](#)
- [Best in Sicily 2016](#)
- [Vinitaly 2016](#)
- [Taormina Gourmet 2016](#)
- [Best in Sicily 2017](#)
- [La Birra della Settimana](#)
- [Vinitaly 2017](#)
- [Storie](#)
- [Taormina Gourmet 2017](#)
- [Dove bevo](#)
- [La classifica](#)
- [Best in Sicily 2018](#)
- [L'Anteprima](#)

Copyright © 2007-2018 cronachedigusto.it. Tutti i diritti riservati. Powered **EffeGrafica**

© La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, testi, foto e video, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.