

HEDONIS

Sicilia DOC



Dall'antica filosofia di vita che indicava la ricerca del piacere come finalità ultima, nasce Hedonis: un vino che riesce ad appagare il piacere dei sensi celebrando la ricchezza del Nero d'Avola in purezza e incarnando la più genuina ed autentica espressione della ricchezza viticola ed enologica siciliana.

ZONA DI PRODUZIONE

Per creare Hedonis sono stati selezionati i vigneti B21 e B30 di Sambuca, con orientamento ovest-est. L'esposizione totalmente a oriente favorisce l'irraggiamento diretto fin dalla prima luce del mattino, subito dopo il momento più freddo della giornata, provocando una sorta di escursione termica circoscritta direttamente su grappoli e foglie.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

I terreni ricchi e leggermente argillosi, il clima caldo ma con notti fresche permettono una perfetta maturazione delle uve che vengono raccolte intorno alla metà di settembre. Una prima parte viene sottoposta a fermentazione e macerazione alcolica per circa 15-18 giorni con ripetuti rimontaggi per estrarre il colore e la componente tannica. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene maturato in barriques nuove di rovere francese e rovere americano per 18-20 mesi. La seconda parte delle uve viene invece sottoposta ad appassimento in cella con controllo della temperatura ed umidità per circa 40-45 giorni fino alla perdita di circa il 40% in peso. Dopo fermentazione e macerazione alcolica di circa 15 giorni, il vino ottenuto dall'appassimento viene conservato in acciaio per 18-20 mesi. Alla fine del periodo di maturazione 50% del vino maturato in barriques viene unito con 50% di vino ottenuto da appassimento creando un connubio aromatico distintivo, ricco ed elegante.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi amaranto.

Hedonis esprime un profilo aromatico estremamente ampio con note di frutta rossa appassita (prugna, ciliegia e lampone), di mostarda e di spezie dolci, con note di vaniglia, mandorla e tabacco derivanti dalla maturazione in legno. Al palato esprime una struttura possente ma vellutata, viscosa e succosa con tannini morbidi e dolci.

GRADO ALCOLICO

14%

ABBINAMENTI

Si esprime al meglio con tutti i sughi ricchi e speziati, con pesce al forno e alla griglia, e con i piatti a base di carni rosse mediamente grasse, come questi di tradizione siciliana: l'agnello "aggrassato", il maialino nero dei Nebrodi al forno, lo spezzatino di capretto. Indicato anche con i formaggi tipici siciliani come il Piacentino ennese, il Ragusano D.O.P., il Maiorchino, la Provola sfoglia di Montalbano ed in genere con tutti i formaggi a pasta dura e semidura molto stagionati.

HEDONIS

Sicilia DOC

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

RICONOSCIMENTI

FEUDO ARANCIO Hedonis 15 - Silver - Mundus Vini - 2020

FEUDO ARANCIO Hedonis 15 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2020

FEUDO ARANCIO Hedonis 15 - 92 pts - Falstaff Sizilien Tasting - 2019

FEUDO ARANCIO Hedonis 15 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2018

FEUDO ARANCIO Hedonis 15 - Golden star - Vinibuoni d'Italia - 2018

FEUDO ARANCIO Hedonis 08 - Gold - Selections Mondiales des Vins - 2015

FEUDO ARANCIO Hedonis 11 - 90 pts - Wine Enthusiast - 2014

FEUDO ARANCIO Hedonis 06 - 90 pts - Wine Enthusiast - 2012