

**Antonello  
Cassarà**

*Marzo 2007: le prime bottiglie dell'azienda Antonello Cassarà sono finalmente sul mercato, per scrivere una nuova pagina di storia del vino siciliano. Un sogno che attraversa tre generazioni, cominciato sin dai primi del Novecento con il nonno Rocco che si dedicò alla promozione e alla commercializzazione del Bianco Alcamo, trasmesso poi a Nicolò che avviò la sua attività vitivinicola negli anni '30 con la costruzione della cantina e realizzato nel 2007 con Antonello, agronomo, attuale titolare dell'azienda.*

**Enologica Cassarà Srl**

C.da Fiume - S.S. 113 Km 335,300 - 91011 Alcamo (TP) - tel. 0924502911 fax 0924503912 - enologicacassarà@tin.it - www.vinicassarà.it - Responsabili della produzione: Pietro Pariniello (Enologo) - Anno di avviamento aziendale: 2006 - Vini prodotti: 12 - Bottiglie prodotte: 350.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 25 - Percentuale uve/vini acquistati: 30% delle uve - Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: sì - Attività di agriturismo: non prevista

**Kilim Rosso 2006**

89

*Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 27*

*Sensazioni: si porge al naso con la potenza della sua clorofilla speziata, eucaliptosamente dirompente in effusione e sospensione (souplesse, levigatezza, a-gravità) di balsamicità mirabolante. E non stupisce allora la sua morbidezza palatale, così favolosamente avvolgente. È tutto sospeso in una bolla morbida di frutto il suo armonioso incedere; bolla che è polpa, controllo sulla tannica scodata del sapore, avvolgenza e volenza in pura sembianza. Un'uva di prima categoria quanto a maturità e concentrazione, una trasformazione integra, che non lede in vivacità e purezza l'originario, nativo, bordolese tesoro d'aroma. La sua densità eccezionale, la sua suadanza regale, la sua morbida e balsamica livrea di vanigliate spezie. Complimenti.*

**Scheda Vito-enologica:** Data degustazione: 28-05-07 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: B - Prima annata di produzione: 2006 - Produzione media annuale bottiglie: 20.000 - Uve: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% - Nome e superficie vigneto/fo: Fiume - Cassarà 8 ha - Comune di ubicazione vigneto/fo: Alcamo - Esposizione e altimetria: nord-sud 250 m s.l.m. - Tipo di terreno: medio impasto, alluvionale - Sistema allevamento e densità viti: cordone speronato 5.200 piante/ha - Età media delle viti: 4 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 80 qli 1,54 Kg - Periodo vendemmia: fine agosto, prima decade di settembre - Materiale vasche di fermentazione: acciaio inox - Temperatura: 24°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: automatico - Durata: 15-20 giorni - Fermentazione malolattica: sì totale - Passaggio in legno: no - Stabilizzazione del prodotto: a freddo

**Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda**

Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM e/o [www.lucamaroni.com](http://www.lucamaroni.com)



**Le impressioni del produttore**

*Nel Kilim Rosso le caratteristiche dei vitigni Merlot e Cabernet sono esaltate dalle condizioni ambientali della produzione: il sole, la ventilazione, il terreno, la tradizione enologica di Sicilia. Il Kilim è un intreccio di sensazioni, un viaggio nella civiltà del bere bene, un sogno che si realizza.*  
**Antonello Cassarà**