

ANGIMBÉ

OMAGGIO A FICUZZA

NUOVA ANNATA NUOVO BLEND

Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Nasce il nuovo Angimbé.
Un blend di Chardonnay e Sauvignon Blanc. Due vitigni tipici di un *terroir di montagna*, che si incontrano a *Tenuta Ficuzza*, in un ambiente unico.

TERROIR

Le nostre uve crescono nel cuore della Sicilia, a *700 metri slm*.

Un contesto di montagna che ne consente una *lenta e dolce maturazione* e una *freschezza* unica, in un microclima che le protegge da siccità e condizioni avverse.

LA VOCE DEL VIGNAIOLO

“La scommessa, scaturita dalla curiosità che ci contraddistingue da sempre, è stata quella di piantare *Sauvignon a Ficuzza*: proprio lì in quota, dove la Sicilia diventa perfetta per le varietà bianche, piantare una vigna di un vitigno internazionale ma con caratteristiche varietali peculiari come il Sauvignon. E ci è piaciuto, l’abbiamo osservato evolvere negli anni e oggi, con una vigna ormai matura, il vino è al meglio. E allora perché non unirlo al nostro Chardonnay, da viti coltivate nello stesso *terroir*, per dare al *corpo* che caratterizza lo Chardonnay la tipicità e la *freschezza* del Sauvignon, uniti da un denominatore comune che è la *terra siciliana*.”

Mario Ronco



UN RITORNO ALLE ORIGINI

Il nuovo Angimbé verrà raccontato attraverso il *bianco*, un colore che rimanda al nostro archivio e che rappresentava già questo vino nella sua originaria etichetta.

Il colore bianco, unito a una texture materica, per raccontare *l'eleganza, la purezza e la freschezza* di questo nuovo blend.

CUSUMANO