

DESPAR ITALIA PRESENTA I NUOVI VINI CAPO TRECUSPI

21 Maggio 2020



BOLOGNA – La cantina Despar si arricchisce di dieci nuove etichette: cinque vini rossi e cinque bianchi che portano sullo scaffale il cuore della Sicilia. Grazie all’innovazione dei metodi di coltivazione e di lavorazione, nel rispetto delle tradizioni e del territorio, i vini siciliani si sono ritagliati un ruolo di primo piano nel panorama vinicolo internazionale.

Le nuove proposte – si legge in una nota – consolidano il progetto di filiera Despar nel settore enologico che punta alla valorizzazione delle eccellenze Doc e Igp dei territori italiani più vocati.

Una selezione di vini, a marchio Despar Capo Trecuspi, che si distingue per l’elevato livello qualitativo, la piacevolezza e la complessità dei sapori. Una gamma completa dall’anima mediterranea che trasmette l’emozioni della Sicilia, perfetta per un consumatore curioso o appassionato.

Dieci proposte ideali per ogni abbinamento e occasione di consumo. Il Nerello Mascalese Sicilia Doc è caratterizzato da un colore rosso rubino con riflessi violacei, ha profumi ampi ed eleganti: sentori di rosa e violetta selvatica si uniscono a note di frutta rossa. Ha un sapore armonico, la vivace freschezza mitiga l'intensa nota alcolica che si fonde a un elegante tannino. Perfetto in abbinamento a piatti di carne rossa o formaggi stagionati.

Il Frappato Terre Siciliane Igp si riconosce dal colore rosso rubino purpureo con riflessi intensi e accesi. Presenta note tipiche di amarena, piccoli frutti di bosco e delicati sentori di rosa canina che si uniscono a profumi di spezie eleganti. Il sapore è ampio, caldo e avvolgente al palato grazie al tannino morbido, elegante e vellutato che lascia un retrogusto fruttato e sontuoso. Ideale in abbinamento a carne nobili alla brace, stufati e primi piatti della tradizione siciliana.

Le proposte di vini rossi proseguono con il Syrah Sicilia Doc, da uve biologiche, che donano un colore rosso rubino con riflessi violacei. Si distingue per un profumo di more e fiori di viola. Ha un sapore robusto e ben strutturato, avvolgente e penetrante di frutti di bosco, con lunga persistenza aromatica. Perfetto come aperitivo in abbinamento a taglieri di salumi e formaggi a media stagionatura, oppure per accompagnare bolliti e carni al forno.

Il sapore della Sicilia prosegue con il Rosso Etna Doc dal colore rosso rubino con riflessi violacei e un bouquet di profumi ampi ed eleganti con sentori di frutta rossa e spezie. Vigoroso al palato, con viva acidità e tannini marcati che lo rendono assai piacevole. L'abbinamento gastronomico consigliato prevede: primi piatti della terra, carni rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.

Nero d'Avola Sicilia Doc dal colore rosso rubino intenso ha un profumo intensamente fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegie e more) fragrante, minerale e speziato. Il sapore presenta un ottimo equilibrio di tannini e acidità, un gusto profondo di grande spessore, struttura ed elevata morbidezza. Intenso, persistente, fine. È perfetto per aperitivi o in abbinamento a formaggi stagionati salumi, carni rosse e bianche. Inoltre è adatto all'invecchiamento.

Le proposte di vini bianchi comprendono: il Grillo Sicilia Doc dal colore giallo paglierino intenso e cristallino. Colpisce per il profumo floreale caratterizzato da aromi di gelsomino e fiori bianchi che si amalgamano perfettamente con le note vegetali di tè verde, fruttate di mela verde, pera, ananas e agrumi. Il sapore è gradevolmente fresco, minerale, morbido, equilibrato e persistente. È ideale per accompagnare primi piatti a base di pesce, risotti e piatti con carni bianche.

Dalla raccolta a fine agosto delle sue uve biologiche, nasce Zibibbo Sicilia Doc, dal colore

giallo paglierino carico con riflessi dorati. Ha un sapore fresco, ricco ed elegante con una grande intensità di aromi che lasciano un lungo finale in bocca. È ideale come aperitivo o per esaltare piatti a base di pesce e crostacei, può essere abbinato anche ai formaggi.

Da colore giallo paglierino, Insolia Sicilia Doc colpisce per le note fruttate di pesca bianca, floreali di zagara, gelsomino e agrumi. Al palato è sapido, leggero e con una buona acidità che dona un sapore equilibrato, minerale e fresco. Si abbina a pietanze leggere e delicate, come antipasti e primi piatti a base di pesce o di carni bianche.

Il Catarratto Sicilia Doc ha un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Presenta un bouquet delicato di melone e pesca perfettamente mischiato a sentori di fiori bianchi: gelsomini e acacia. L'abbinamento consigliato è con antipasti, crostacei, carni bianche e cucina asiatica.

Al naso si presenta con marcati sentori di frutta fresca e note floreali, il Carricante Terre Siciliane Igp dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Ha un sapore armonico ed equilibrato, la piacevole viscosità ne bilancia la delicata acidità. Esalta i piatti a base di pesce di una certa grassezza ed è perfetto in abbinamento a tutti i piatti a base di pesce.

Despar Italia è il consorzio che riunisce sotto il marchio Despar 7 aziende della distribuzione alimentare e negozianti affiliati. Despar è presente sul territorio nazionale in 16 regioni italiane con 1.393 punti vendita a insegna Despar, Eurospar e Interspar. Il fatturato 2019 di 3,615 miliardi di euro colloca Despar tra le prime dieci insegne della GDO italiana. Il cuore dell'attività di Despar è la presenza di un gran numero di negozi di vicinato, affiancati da ipermercati e nuovi format che offrono nuove soluzioni alle esigenze dei consumatori. Le sette aziende associate a Despar Italia sono Aspiag Service, Ergon, Fiorino, Maiora, L'Alco, SCS e Centro 3 A. Despar Italia è parte di SPAR International presente in 48 paesi nel mondo