



L'intento dei fondatori dell'Azienda Agricola d'Alessandro è creare la prima cantina vitivinicola all'interno del Comune di Agrigento in grado di produrre vini di qualità, espressione del territorio utilizzando prevalentemente i vitigni autoctoni. Creare vini unici, attraverso la creatività dell'enologo, reinterpretando in chiave moderna i vini tipici della Sicilia.

## Azienda Agricola d'Alessandro

Dalmin s.r.l.

Zona Industriale - Centro Direzionale San Benedetto - 92100 Agrigento (AG) - tel. 0642142640 (dir. comm.) - info@dalmin.it - www.dalmin.it - Responsabili della produzione: Giacomo D'Alessandro (Titolare), Tonino Guzzo (Enologo) - Anno avviamento: 2006 - Vini prodotti: 2 - ☎: 40.000

### IL MIGLIOR VINO

**Nero d'Avola Syrah 2007** **90**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 30



**Sensazioni:** la mora e/o il cassis in questo vino (tale la nerezza/dolcezza che non si riesce a distinguere quale), per nitidezza enologica esecutiva, per totale integrità d'aroma, lo si vede e lo si sente ancora nitidamente pulsare. Un fuoriclasse, in nitore gusto-aromatico pressochè perfetto. Solo in Sicilia può originare un frutto di questa potenza espressiva, qui reso con magnifica integrità ossidativa: freschezza di linfa praticamente mediata da pianta. In un millesimo focoso e ultrasolare come il 2007, rarissimo

d'ALESSANDRO  
AZIENDA AGRICOLA

altrove un naso di tanto cristallino, mentoso, vegetale vigore. Un vino di concentrazione eccellente, dal tannino tramoso al sapore, dal nitore e dal dosaggio del rovere davvero suadentemente perfetto.

**Informazioni:** 📍 - 📅: 14-07-08 - 🗨: Nero d'Avola, Syrah

### GLI ALTRI VINI

**CATARRATTO INZOLIA 2007** **IP: 88**

C: 28 - E: 30 - I: 30 - ☐

#### Commento Conclusivo

Esordio di gran rango quello dell'Azienda Agricola d'Alessandro: due vini di valore analitico e sensoriale avvertitamente superiore. Il Catarratto Inzolia 2007 è bianco di gran suadanza gustativa, di nitidezza enologica esecutiva aromaticamente superiore. Il Nero d'Avola Syrah 2007 è un gran vino-frutto. La sua violacea consistenza di mora, eccellente, non è disgiunta da morbidezza, da turgore e nitore tecnicamente, naturalmente splendente. Complimenti.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

**IP complessivo: 89**

**Indici complessivi:** C: 29,5 - E: 29,5 - I: 30