



TRIPUDIUM

ANNATA 2014: LA GRANDE ESPRESSIONE DEL NERO D'AVOLA

È finalmente disponibile la nuova annata di Tripudium della Pellegrino, **vendemmia 2014**, un **nero d'avola in purezza** coltivato nei vigneti a tessitura argillosa ubicati nella Sicilia occidentale, in provincia di Trapani. Tripudium 2014 è un vino elegante ed equilibrato, che conquista per i piacevoli sentori di frutti rossi e le delicate note speziate.

Tripudium è il vino rosso che rappresenta, ogni anno, la più alta espressione qualitativa della vendemmia delle **Cantine Pellegrino**. Un vino ottenuto dalle migliori **uve a bacca nera**, il cui uvaggio varia di annata in annata. La famiglia Pellegrino, grazie alla sua conoscenza ultracentenaria del territorio, seleziona i vigneti con le migliori caratteristiche pedoclimatiche per dare vita a un **grande vino rosso del sud**. La vendemmia viene eseguita nella prima decade di settembre e in cantina vengono poi adottate tutte le tecniche di vinificazione volte a esaltare le qualità intrinseche delle uve. Questo processo si conclude con l'affinamento, prima in vasca e poi in botti di rovere, per **almeno 24 mesi**.

La storia del Tripudium comincia con la vendemmia 2001 fino ad arrivare all'ultima, quella del **2014**, adesso disponibile sul mercato. Ogni anno è l'enologo, insieme con il suo staff tecnico, a stabilire quale sarà la varietà destinata a comporre il blend del Tripudium, tra

le etichette più rappresentative della Pellegrino. Nel corso degli anni sono state selezionate uve nero d'avola, il vitigno autoctono più rappresentativo dell'isola, insieme a syrah e cabernet sauvignon, le due varietà internazionali che meglio si sono adattate al clima mediterraneo di questo angolo di Sicilia.

*“Il 2014 - afferma **Benedetto Renda**, amministratore delegato delle Cantine Pellegrino - è stata un'annata indimenticabile grazie al clima uniforme e molto equilibrato. A fasi di caldo torrido si sono alternate fasi relativamente fresche, mantenendo così le temperature intorno alla media. In queste condizioni così favorevoli il nero d'avola è maturato meglio degli altri vitigni, esprimendo il massimo della qualità. È proprio al vitigno principe dell'enologia siciliana che abbiamo dedicato la nuova annata del Tripudium”.* **Nero d'avola in purezza**, Tripudium è un vino di grande personalità, profondo e persistente, caratterizzato da sentori di prugna e ciliegia nera, avvolti da note balsamiche in un vero e proprio tripudio per i cinque sensi.

Il **versante occidentale della Sicilia**, dove nasce il Tripudium, è un incredibile e sorprendente mosaico di colori, profumi e luci. Riserve naturali, città dalla storia millenaria, mare cristallino e siti archeologici immersi nel verde. In questo scenario d'impareggiabile bellezza, sono dislocate le tenute della Pellegrino. Il rapporto tra la famiglia e il suo territorio **affonda le sue radici nel 1880**, data di fondazione dell'azienda. Da allora le generazioni di questa storica famiglia del vino siciliano, hanno saputo valorizzare la terra insieme al suo paesaggio. Qui la luce intensa, il clima secco e asciutto, i terreni freschi, i venti provenienti da sud, le forti escursioni termiche, creano le condizioni ideali per la produzione di vini di qualità. Inoltre ogni scelta adottata per il miglioramento qualitativo della produzione enologica, tiene sempre conto della **tutela del paesaggio** e del **tessuto economico e sociale**.

Prezzo medio in enoteca: euro 18

Tripudium è disponibile nelle principali enoteche italiane, tra cui:

- Enoteca Sorsi e Morsi, Via Washington 92 – Milano
- La Rosa, Via Silvio D'Amico 32 – Roma
- Enoteca Il Contalidro, Viale Campania 29/B – Palermo

