



ACQUISTATO IL .....

"Sant'Anselmo" Catarratto Terre Siciliane IGP 2024

2024

## Freschezza e aromaticità



*Svinando*

Un bianco fresco dal cuore della Sicilia. Questo è Sant'Anselmo Terre Siciliane IGT Catarratto. Nasce da uve coltivate dall'azienda sulle colline di San Cipirello, in provincia di Palermo. Il Catarratto è uno dei vitigni autoctoni più antichi e diffusi dell'isola. Resistente e generoso, si adatta perfettamente ai terreni calcarei e alle calde giornate siciliane, regalando vini dalle spiccate caratteristiche organolettiche. In cantina, il processo di produzione inizia con la pressatura delle uve, seguita da una decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata, per preservare la freschezza e l'aromaticità del frutto di partenza. Una volta terminata la fermentazione, il vino rimane in acciaio sulle fecce fini fino alla fine di ottobre, arricchendosi di complessità e struttura prima di essere imbottigliato. Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, al naso rivela un profumo delicato e avvolgente, con sentori di frutti esotici e fichi bianchi che donano una piacevole sensazione di leggerezza e freschezza. In bocca, invece, stupisce per il perfetto equilibrio tra acidità e freschezza, con una nota vivace che ne esalta la bevibilità, rendendolo piacevolmente rinfrescante. Bianco fresco e leggero è perfetto per accompagnare piatti a base di pesce, come insalate di mare, carpacci di pesce e crostacei. Si abbina bene anche a piatti vegetariani, formaggi freschi e antipasti leggeri.

### La Vigna

**Terreno** medio impasto

**Esposizione** varie

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** Catarratto 100%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** Dopo la pressatura, il mosto bianco viene decantato staticamente e viene avviato verso la fermentazione primaria, sotto stretto controllo termodinamico (da 14 a 18°C). La trasformazione del mosto in vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini, fino al termine di ottobre. Successivamente il vino viene imbottigliato.

**Sensazioni** Gusto perfetto equilibrato tra acidità e freschezza. Profumo: delicato, dai sensi di frutti esotici e fichi bianchi.

Tenute dello Jato rappresentano un'eccellenza nel panorama enologico siciliano. Ci troviamo tra le storiche località di Camporeale e Corleone, all'interno del comune di Monreale. Situata alle pendici del suggestivo monte Jato, la cantina è immersa in un paesaggio mozzafiato che domina la vallata del fiume omonimo, offrendo un contesto naturale unico che arricchisce di carattere i suoi vini. Fondata nel 1977, la tenuta nasce dalla passione per l'enologia di una famiglia che ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione tecnologica. Questa unione tra antico e moderno è il cuore pulsante dell'azienda, che ha come obiettivo primario la produzione di vini sostenibili di qualità. La cantina si distingue per un approccio rispettoso dell'ambiente, ponendo particolare attenzione alla sostenibilità dei processi produttivi, dalla coltivazione della vite alla bottiglia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iscr.