ACQUISTATO IL .....

"Sant'Anselmo" Grillo Sicilia DOC 2025 2025

Fresco, vivace ed equilibrato



Sicilia DOC Grillo, questo Sant'Anselmo di Tenute dello Jato nasce nel cuore della Sicilia, e più precisamente a San Cipirello, un piccolo comune situato nella provincia di Palermo. Questo territorio, ricco di storia e tradizione, gode di un clima mediterraneo, caratterizzato da estati calde e secche e inverni miti, creando condizioni ideali per la coltivazione delle uve. Il suolo di questa zona è prevalentemente calcareo-argilloso e garantisce un buon drenaggio e una riserva idrica ottimale per le piante anche nelle stagioni più calde. Protagonista assoluto in questo caso è il Grillo, un'uva autoctona siciliana conosciuta per la sua capacità di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir. Grazie alla loro buccia spessa e alla resistenza al caldo, queste uve sono ideali per produrre vini freschi e aromatici. Dopo la vendemmia, le uve vengono pressate delicatamente per ottenere il mosto che successivamente viene decantato staticamente e avviato alla fermentazione primaria in acciaio. Segue una fase di maturazione, sempre in acciaio, in contatto con le proprie fecce fini fino alla fine di ottobre. Infine, il vino viene imbottigliato, pronto per essere messo in commercio. Colore giallo paglierino brillante, chiaro indice della sua freschezza, al naso rivela note di mandorlo e un delicato sentore floreale. In bocca è fresco, vivace ed equilibrato, con un finale piacevole che rivela una spiccata mineralità. Ed è proprio questo delicato equilibrio tra freschezza e mineralità a rendere il vino particolarmente piacevole e versatile. Perfetto per accompagnare carni bianche e piatti a base di pesce, questo Grillo si sposa magnificamente con insalate di mare, crostacei e sushi.

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.

La Vigna

Terreno	medio impasto
Esposizione	varie
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di carne, 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 fresco, vivace ed equilibrato, sorprendente sul finale per una spiccata mineralità.Profumo: note di mandorlo e sentore floreale.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821