ACQUISTATO IL .....

"L'Aromatico" Terre Siciliane IGP 2025 2025

Bianco, fresco e giovane



Terre Siciliane IGT, L'Aromatico di Tenute dello Jato nasce nel cuore della Sicilia, precisamente a San Cipirello, un piccolo borgo situato nella provincia di Palermo. Questo territorio è caratterizzato da un paesaggio collinare che beneficia di un microclima unico, influenzato dalla vicinanza del mare e dalle montagne circostanti. La combinazione di queste caratteristiche geografiche crea condizioni ideali, con terreni ricchi di minerali che conferiscono una spiccata sapidità ai vini prodotti. L'Aromatico è un blend di Sauvignon Blanc (70%) e Zibibbo (30%), due varietà che si completano a vicenda in modo straordinario. Il Sauvignon Blanc, noto per la sua freschezza e i suoi aromi erbacei, apporta struttura e acidità al vino. Lo Zibibbo, conosciuto anche come Moscato di Alessandria, è un vitigno aromatico che dona al vino note di frutta esotica e fiori. Dopo la vendemmia, le uve vengono pressate delicatamente e il mosto fatto decantare staticamente per separare le particelle solide. La fermentazione avviene a temperatura controllata per preservare gli aromi freschi e delicati dei frutti. Il vino viene quindi affinato in acciaio sulle fecce fini fino alla fine di ottobre, contribuendo a sviluppare complessità e profondità. Una volta completato il processo di affinamento, il vino viene imbottigliato. L'Aromatico si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso, regala profumi intensi di pesca, mandorla, albicocca e zagara, accompagnati da una spiccata mineralità. In bocca, il vino è amabile e molto fruttato, con un equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza. La sua esuberanza aromatica e la complessità dei sapori lo rendono un vino versatile e piacevolissimo. Perfetto con piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare, è ideale anche con antipasti leggeri e formaggi freschi. Ottimo anche con i piatti della cucina asiatica, in particolare quelli speziati e agrodolci.

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	Sauvignon Blanc 70%, Zibibbo 30%
Gradazione	13% 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 amabile, molto fruttato .Esuberante con inconfondibili profumi di pesca, mandorla, albicocca e zagara e spiccata mineralità.

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