ACQUISTATO IL .....

"Sant'Anselmo" Nero d'Avola Sicilia DOC 2024 2024



La Vigna

Terreno	medio impasto
Esposizione	varie
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la pigia-diraspatura il mosto con bucce e vinaccioli viene avviato verso la macerazione e fermentazione sotto stretto controllo termodinamico (da 22 a 26°C). Dopo avviene la pressatura soffice e la fermentazione malolattica. Il vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini, fino al termine di novembre. Successivamente il vino viene trasferito in barriques per l'affinamento di 3 mesi.
Sensazioni	Gusto Rotondo, equilibrato con una giusta tannicità di buona persistenza. Profumo: bouquet intenso e ricco, sentori di frutta matura, note speziate e sfumature balsamiche.

Concentrazione e profondità

Tra le colline di San Cipirello, in provincia di Palermo, nasce il Sant'Anselmo, Nero d'Avola Sicilia DOC. Questo bel vino è il frutto di un territorio ricco di storia e tradizione vinicola. Del resto la Sicilia, terra di antiche civiltà e cultura millenaria, offre un clima e un suolo unici. Perfetti per la coltivazione della vite. Le calde giornate estive, mitigate dalle brezze marine, e i terreni prevalentemente calcarei, creano un ambiente ideale per produrre rossi e bianchi di grande carattere e personalità. Il Nero d'Avola, vero e proprio orgoglio della viticoltura siciliana, è conosciuto per la sua capacità di adattarsi ai diversi microclimi, dando vita a vini di notevole struttura e complessità. Le uve selezionate per il Sant'Anselmo provengono da vigneti situati in una zona privilegiata, dove la combinazione di altitudine, esposizione e composizione del suolo contribuisce a esaltarne le caratteristiche organolettiche. Dopo la pigiadiraspatura, il mosto, insieme a bucce e vinaccioli, viene avviato alla macerazione e alla fermentazione sotto stretto controllo termodinamico. Questa fase è cruciale per estrarre al meglio i composti aromatici e polifenolici dalle bucce. Successivamente, il vino subisce una pressatura soffice e la fermentazione malolattica, che ne ammorbidisce l'acidità, rendendolo più rotondo e armonico. Il vino rimane poi in acciaio, in contatto con le fecce fini, fino alla fine di novembre. L'affinamento finale, poi, avviene in barrique, per circa tre mesi. Nel calice Sant'Anselmo si presenta di un colore rosso cupo impenetrabile, indice della sua concentrazione e profondità. Al naso, il bouquet è intenso e ricco, dominato da sentori di frutta matura, come ciliegia e prugna, arricchiti da note speziate di pepe nero e vaniglia, con piacevoli sfumature balsamiche che ne completano il profilo aromatico. In bocca è rotondo e ben equilibrato, con una tannicità presente ma armoniosa. Buona la persistenza e la piacevole sensazione di morbidezza. Sant'Anselmo si sposa bene con piatti robusti e saporiti della tradizione siciliana, come l'agnello, le lasagne e la pasta alla Norma. Eccellente anche con formaggi stagionati e salumi.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821