ACQUISTATO IL .....

"Sant'Anselmo" Perricone Terre Siciliane IGP 2024 2024



Complessità, struttura e capacità di invecchiamento

Viaggio immaginario nel cuore della Sicilia, tra le colline di San Cipirello in provincia di Palermo. E' qui che si trova il vigneto da cui Tenute Jato ricava le uve con cui produce questo Sant'Anselmo, Terre Siciliane IGT Perricone. Rosso strutturato da uve di Perricone in purezza, questo vino ben rappresenta la nuova viticoltura siciliana, fatta di qualità, modernità e tradizione. A partire dal vitigno, il Perricone, una delle varietà più antiche e affascinanti della Sicilia, noto per la sua capacità di produrre vini intensi e complessi. Le uve utilizzate per questo Sant'Anselmo provengono da vigneti selezionati, situati in una zona privilegiata, dove la combinazione di suoli e buona esposizione contribuiscono a sviluppare le caratteristiche organolettiche distintive di questo vino. In cantina, dopo la pigiadiraspatura, il mosto, insieme a bucce e vinaccioli, viene avviato alla macerazione e alla fermentazione a temperatura controllata. Questo permette di estrarre al meglio tutti i composti aromatici e i tannini. Segue la fermentazione malolattica, che ne ammorbidisce l'acidità e lo rende più rotondo. Il vino prosegue poi il suo affinamento in acciaio, in contatto con le sue fecce fini, fino alla fine di novembre. Infine, viene trasferito in barrique per un ulteriore affinamento di tre mesi, che conferisce al vino finito eleganza e profondità aromatica. Colore rosso rubino intenso, al naso regala un bouquet complesso e affascinante, con sentori di frutti rossi maturi come ciliegie e prugne, arricchiti da note speziate di pepe nero, oltre a un leggero accenno di erbe aromatiche. In bocca si rivela strutturato e ben equilibrato, con una buona acidità che bilancia la ricchezza dei tannini, persistenti e armoniosi. Per quanto riguarda gli abbinamenti, questo Perricone è perfetto per accompagnare piatti robusti e saporiti della tradizione siciliana, come l'agnello, le salsicce alla griglia e il caciocavallo stagionato.

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.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Perricone 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la pigia-diraspatura il mosto con bucce e vinacciuoli 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 strutturato seguito da una buon acidità, tannini molto persistenti. Profumo: frutti rossi maturi con note di spezie aromatiche

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