ACQUISTATO IL .....

"Angimbè" Bianco Sicilia IGT 2025 2025

Fresco e aromatico



Angimbè è un blend di Insolia per il 70% e Chardonnay per la parte restante. L'Insolia, autoctono siciliano, conferisce al vino profumi di frutta bianca e agrumi, oltre a una buona acidità. Lo Chardonnay, dal canto suo, apporta struttura, complessità aromatica e note di frutta esotica. Angimbè si presenta di un colore giallo paglierino intenso. Al naso rivela un bouquet intenso, con note di mela golden, pesca a polpa bianca, agrumi e delicate note vegetali. In bocca è pieno, strutturato e di grande equilibrio, caratterizzato da una freschezza che ne delinea il corpo fino a una chiusura di buona persistenza. I vigneti da cui nasce si trovano a 700 metri sul livello del mare, in una zona collinare caratterizzata da terreni di origine argillosa. E' proprio questa altitudine a conferire al vino la sua particolare freschezza e la bella mineralità. La vinificazione di Angimbè è un processo meticoloso che inizia con la vendemmia manuale delle uve. Lo Chardonnay ad agosto e l'Insolia a settembre. Dopo una macerazione a freddo, le uve vengono pressate delicatamente e il mosto viene decantato, sempre a freddo. La fermentazione avviene in acciaio, dove poi matura, in contatto con le sue fecce fini, per 4 mesi. Pensato per essere apprezzato nella sua giovinezza, quando la sua freschezza e i suoi profumi sono al massimo dell'espressione, Angimbè è perfetto come aperitivo o per accompagnare un menù di pesce.

Cusumano in poco tempo ha saputo affermarsi come una delle realtà più dinamiche e innovative del panorama enologico italiano. Fondata nel 2001 dai fratelli Alberto e Diego Cusumano, a Partinico, in provincia di Palermo, l'azienda ha rapidamente conquistato un ruolo di primo piano grazie alla combinazione di tradizione e modernità nella produzione dei suoi vini. La filosofia di Cusumano si basa su un profondo legame con il territorio, valorizzando le peculiarità di ogni area viticola per esprimere al meglio le caratteristiche delle uve autoctone e internazionali coltivate. L'azienda possiede oggi circa 520 ettari di vigneti distribuiti in diverse zone dell'isola, ognuna con specifiche peculiarità che influenzano la qualità e il carattere dei vini prodotti. La capacità di Cusumano di coniugare tradizione e innovazione si riflette anche nel design delle etichette e nella comunicazione del brand, caratterizzati da uno stile moderno e accattivante. Questo approccio ha contribuito a rendere i vini dell'azienda riconoscibili e apprezzati sia in Italia che all'estero. Ultimo aspetto riguarda l'attenzione dell'azienda alla sostenibilità ambientale. Cusumano, infatti, è certificata SOStain e VIVA, programmi che promuovono pratiche agricole sostenibili e il rispetto per l'ambiente.

La Vigna

Terreno	terreni di origine argillosa
Esposizione	Nord
Allevamento	spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Insolia 70%, chardonnay 30%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le vendemmie sono tutte manuali, per lo Chardonnay ad agosto e per l'Insolia durante la prima decade di settembre. A una macerazione a freddo per 12 ore a 8 °C, segue la pressatura delicata delle uve e una decantazione a freddo. Il mosto è poi avviato alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18-20 °C. Il vino matura in vasche d'acciaio sulle fecce fini per 4 mesi e completa l'affinamento con qualche mese in bottiglia.
Sensazioni	Giallo paglierino intenso, al naso sprigiona belle note di mela golden, di pesca a polpa bianca di agrumi e delicate note vegetali. Al palato è pieno, strutturato e di grande equilibrio, caratterizzato da una freschezza che ne delinea il corpo fino ad una chiusura di buona persistenza.

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