



ACQUISTATO IL .....

"Santannella" Terre Siciliane IGT 2022

2022

## L'ennesima trovata firmata Settesoli



Svinando®

Fiano e Chenin blanc in questo particolare bianco. Naso ricco di accenni di frutta bianca matura, bocca ricca e rotonda, piena, con un finale leggermente boiserie. Uno dei migliori di Mandracrossa secondo noi.

Nell'isola che vanta più ore di luce d'Europa, questa è la storia di una scommessa vinta in cui Settesoli ha messo a disposizione le mani sapienti e generose dei suoi soci, modellate su una lunga esperienza, per creare un'etichetta che raccoglie riconoscimenti e larghi consensi. Il risultato, nato sotto il cielo limpido che permette all'uva di raggiungere una maturazione perfetta, esporta il nome della Sicilia in giro per il mondo, con grande orgoglio. Fondato nel 1958 a Menfi, Settesoli è un distretto del vino che riesce nel raro esercizio di abbinare i numeri alla qualità. E il fatto che un codice di identificazione posto su ogni bottiglia permetta al consumatore di percorrere a ritroso l'intero processo produttivo fino ad arrivare ai vigneti d'origine, la dice lunga sul rispetto per l'ambiente e per il consumatore che fin dall'origine caratterizza la cooperativa. Ricerca, innovazione e amore per la propria terra si fondono alla perfezione sotto lo sguardo attento degli enologi che seguono il processo di vinificazione con scrupolo.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Medio impasto, argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud/Sud-est, 200-350m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Controspalliera
<b>Densità imp.</b>	4000-4500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Bianco Fermo Secco IGT
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	Fiano 50%, Chenin blanc 50%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	14°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Carni bianche, verdure grigliate, formaggi stagionati.
<b>Vinificazione</b>	Criomacerazione a temperatura controllata. Fermentazione in acciaio. Maturazione di 4-6 mesi in barrique. Successivo affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo carico; al naso presenta intensi aromi di frutta matura; in bocca è intenso, pieno. Boiserie al retronaso.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821