



# I Sensi

Abbazia Santa Anastasia, 2022

## L'avis de Philippe Defleur

*Laissez-moi vous dévoiler un trésor de Sicile: ce vin blanc envoûtant offrant un festival de saveurs, avec des arômes intenses de coing, de rose et d'acacia. Une gorgée de ce vin blanc transporte vos sens vers les panoramas ensoleillés de la Sicile.*

**T**erroir. Le sol volcanique de Sicile confère aux vignobles une richesse minérale exceptionnelle. Composé de cendres, de pierres poncees et de laves, ce sol offre une diversité de nutriments et une excellente drainage pour les vignes. Cette composition géologique apportent des arômes distincts et une minéralité prononcée aux vins.

**M**illésime. Le millésime 2022 en Sicile est salué comme remarquable pour sa qualité sans précédent. Ces éloges reflètent une qualité exceptionnelle, de grande classe, riches en complexité et en caractère.

**C**épage. Le cépage grillo, emblématique de la Sicile, occupe une place prépondérante dans la région. Réputé pour sa polyvalence, il offre des vins frais et aromatiques. Il s'adapte bien aux conditions climatiques méditerranéennes, préservant une acidité et une structure équilibrée aux vins.

**D**omaine. L'Abbaye Santa Anastasia, à Castelbuono, fondée en 1100 et rénovée en 1980 par Francesco Lena, produit des vins de qualité exceptionnelle bénéficiant de conditions microclimatiques rares et une influence marine proche.

**CÉPAGE :**  
100% Grillo

**LABEL :** Bio



**RÉGION :**  
Sicile

**AOP/IGP :** Sicilia

**ELEVAGE/VINIF :** Cuve inox



A SERVIR  
ENTRE 8° ET 10°C



A CONSOMMER MAINTENANT &  
JUSQU'EN 2025



OUVRIR  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

- Limpide
- Trouble
- Voilée

### COULEUR

- Jaune Vert
- Or Vert
- Jaune Paille
- Doré
- Vieil Or
- Ambré
- Roux

### INTENSITÉ COLORANTE

- Claire
- Soutenue
- Profonde

### BRILLANCE

- Terne
- Lumineuse
- Éclatante

### CAPILLARITÉ

- Coulante
- Fluide
- Épaisse



### IMPRESSION

- Douteuse
- Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

- Fermée
- Discrète
- Ouverte
- Puissante

### FAMILLES AROMATIQUES

Fruits blancs, floral

### ARÔMES

- Coing
- Rose
- Acacia



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Doux	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche	<input type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
SEL	<input type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Iodé			
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Perlant	<input type="checkbox"/> Pétillant	<input type="checkbox"/> Effervescent	
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce	<input checked="" type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Gras		

## On mange quoi avec tout ça ?



### Gambas sur un lit de fenouil

La texture charnue des gambas s'harmonisera avec la vivacité et la complexité du vin.



### Bar en papillote au pamplemousse

L'acidité du pamplemousse soulignera la fraîcheur du vin italien.



### Banon

Les notes florales du vin contrebalanceront la texture crémeuse du fromage.



### Beignet aux pommes

Les accords de coing du vin trouveront un écho subtil dans les saveurs sucrées et douces du beignet.