San Giaime presenta il vino Grillo G'15 e l'Olio EVO Arché

arche-olio-extravergine-photo-by-stefano-corrada-a63d2778

Dai secolari uliveti collinari affacciati sul Tirreno, situati a 500 metri s.l.m. nei pressi di Tusa, in provincia di Messina, nasce “Archè”, prezioso olio extravergine di oliva, prodotto in sole 2000 bottiglie da 0,5 litri da Tenuta San Giaime, azienda nota per la propria produzione vitivinicola di grande pregio.

Prodotto in modo assolutamente naturale, “Archè” rispecchia fedelmente le caratteristiche organolettiche delle due cultivar autoctone dalle quali è ottenuto: Sant’Agatese e Ogliarola Messinese. All’olfatto presenta infatti un sentore di fruttato lieve,che ricorda la foglia dell’olivo e il pomodoro,con una sensazione retro olfattiva di mandorla immatura;al gusto è amabile, ma nel contempo si sente distintamente una nota di amaro tipica delle verdure che crescono spontanee nella terra da dove nasce (tra cui predomina la cicoria). Sotto ilprofilo cinestetico, predomina il legante (raspo) tipico della frutta non completamente giunta a maturazione, mentre il piccante è moderato. La percentuale di acido oleico è di 0,51%.

In cucina, “Archè” è ottimo su tutti i cibi, crudi e cotti, dei quali esalta pienamente il gusto, senza sovrapporvisi. È ideale quindi su verdure in pinzimonio, legumi, bruschette, pesce, ma anche per la preparazione di dolci o torte salate.

«Oltre che dai doni che la Natura ci ha dato, l’eccezionalità di ‘Archè, spiega **Salvatore Cicco**, patron di Tenuta San Giaime, *deriva anche dal modo in cui è prodotto, con il massimo rispetto per il frutto da cui esso nasce: la raccolta delle olive avviene a mano, dall’albero, nel periodo prossimo all’invaiatura (ossia all’inizio della maturazione) e con trasporto immediato al frantoio. L’estrazione dell’olio avviene con una frangitura molto delicata, senza uso di acqua calda nella gramolatura e con l’estrazione dell’olio a freddo (27°C). Il prodotto non è filtrato e non vengono aggiunti additivi: grazie a queste caratteristiche di naturalità, il consumo di “Archè” è anche molto salutare»*.

Grillo G'15 Photo by Stefano CorradaÈ finalmente disponibile nella ristorazione e nelle enoteche di alta gamma anche “G’15”, Grillo in purezza di Tenuta San Giaime, il primo bianco prodotto dalla prestigiosa cantina di Gangi, in provincia di Palermo, sulle pendici delle Madonie (a 750 metri di altitudine).

«Dal vitigno Grillo, che possiamo definire il principe degli autoctoni siciliani a bacca bianca, prosegue Salvatore Cicco, *abbiamo ottenuto questo originale vino di mezza montagna, che si affianca al nostro grande rosso S’14 (ottenuto da uve Syrah in purezza) e al nostro olio evo Arché. G’15 non è solo il nostro primo vino bianco ma anche il primo prodotto della nostra azienda a potersi fregiare a pieno titolo del marchio Bio, che certifica la coltivazione assolutamente naturale delle nostre uve»*.

Ottenuto al 100% da uve Grillo, G’15 (IGP Terre Siciliane) è prodotto in circa 1500 bottiglie. Con una percentuale alcolica del 13%, ha colore giallo paglierino con leggere sfumature verdognole e offre all’olfatto aromi floreali e fruttati, in cui si distinguono ortica, pepe verde e gelsomino. Al gusto è fresco, sapido con buona acidità ed equilibrata morbidezza.Si fa apprezzare soprattutto abbinato a piatti di pesce oppure come aperitivo.

www.tenutasangiaime.it