

ABBAZIA SANTA  NASTASIA

La storia

Our history

In Sicilia, nel cuore del parco delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo, sorge un **piccolo gioiello incastonato tra mare e montagna**: un'antica abbazia benedettina dove già nel XII sec. i monaci residenti producevano eccellenti vini, tra i più richiesti alle mense baronali e vescovili siciliane.

In the heart of Sicily's Madonie Park, just a few kilometres from Palermo, **a small jewel lies nestled between the sea and the mountains**: an old Benedictine abbey where, in the twelfth century, the resident monks were already producing excellent wines, which were highly desired by Sicilian barons and bishops.





FROM ORGANIC
AND BIODYNAMIC PRODUCTION



65 HA, IN THE HEART OF SICILY'S MADONIE
PARK, JUST 7 KM FROM THE COAST



INDIGENOUS
AND INTERNATIONAL GRAPES



CELLAR GEARED WITH MODERN
WINEMAKING EQUIPMENT

Biologico e biodinamico

Organic and biodynamic

Abbazia Santa Anastasia coltiva le proprie terre e orienta la produzione nel rispetto della natura e alla salvaguardia dell'ecosistema di cui è parte. **Il metodo di produzione biologico**, da oltre dieci anni applicato in azienda, è stato

Abbazia Santa Anastasia cultivates its land and directs its production in harmony with nature, protecting the ecosystem around. **The organic production method** which has been applied for over ten years

BIODYNAMIC
WITHOUT USING
SYNTHETIC ADDITIVES
AND ADJUVANTS



convertito recentemente in biodinamico: un ulteriore passo avanti verso una produzione pienamente rispettosa delle qualità organolettiche naturali delle uve e dei vini, senza l'utilizzo di additivi e coadiuvanti di sintesi.

by the company has, recently, converted to biodynamic, a step towards a production that fully respects the natural quality of the grapes and wines, without using additives and synthetic adjuvants.

Risale al 2007 l'installazione di un impianto fotovoltaico di 750 mq di pannelli in silicio in grado di coprire l'80% del fabbisogno energetico della struttura.

The installation of a 750 square meter photovoltaic plant was built in 2007 and covers 80% of the energy needed by the structure.



Vigneti

Vineyards

Abbazia Santa Anastasia coltiva varietà autoctone e internazionali. Grazie alla filosofia aziendale, ai lieviti indigeni e alle caratteristiche pedoclimatiche, le uve presentano peculiarità tipiche di questa parte di Sicilia e consentono di produrre **vini unici, espressione del terroir che li origina.**

Abbazia Santa Anastasia cultivates local and international varieties. Thanks to its philosophy, the native yeasts, soil and climatic conditions, the grapes have typical characteristics from this part of Sicily and allow the production of **unique wines which express the terroir where they are grown.**



UNIQUE WINES WHICH
ARE PURE EXPRESSION
OF THEIR TERRITORY



Vigneti di produzione 65 ha

Vineyard 65 hectares



Territorio in agro di Castelbuono in Contrada Santa Anastasia

Territory in the countryside of Castelbuono in Contrada Santa Anastasia



Cru aziendali Montenero, Litra

Cru vineyards Montenero, Litra



Localizzazione Sicilia Occidentale, coordinate GPS: latitudine N 37.972080° - longitudine E 14.084518°

Location Western Sicily, GPS coordinates: latitude 37.972080° N - longitude 14.084518° E



Altitudine 200 - 500 m s.l.m.

Altitude 200 - 500 m a.s.l.



Orografia collinare

Land hilly



I suoli di medio impasto tendenti all'argilloso

Soils medium mixture tending to clay



Il clima condizioni microclimatiche caratterizzate da un'esposizione a nord dei versanti collinari e dall'isolamento della tenuta da altre realtà produttive limitrofe

Climate microclimate characterized by the exposure of the hillside to the North and the isolation of the estate from neighbouring production



Sistema di allevamento e potatura a spalliera con potatura a cordone speronato

Growing and pruning espalier and cordon spur pruning



Densità di impianto 4000 piante per ettaro

Plant density 4000 plants per hectare



Resa per ettaro 7000-8000 kg

Yield per Hectar 7000-8000 kg

Cantina e Barricaia

Winery and Cellar



Nella cantina vengono lavorate, affinate e invecchiate tutte le qualità prodotte nella tenuta. La struttura è dotata di moderne attrezzature enologiche, pur mantenendo uno stretto legame con la tradizione e con una filosofia di produzione improntata al rispetto del proprio ecosistema. Gli ambienti sono termoregolati e ben coibentati attraverso l'utilizzo di materiali di costruzione particolari quali la lana di legno e la magnesite. L'affinamento dei vini passa attraverso acciaio, cemento vetrificato o legno.



All of the qualities produced in the estate are processed, refined and aged in the cellar. The facility is equipped with modern winemaking equipment, while maintaining a close link to tradition and production philosophy based on respect for the ecosystem. The rooms are well insulated and temperatures are controlled by the use of special materials such as wood fibre and magnesite. The wine's aging process passes through steel, **glass-lined concrete** or wood.







A STAY IN A MEDIEVAL ABBEY



A NATURE BREAK,
7 KM FROM THE COAST



WINE EXPERIENCE



FOOD&WINE

Relais

Relais



Un piccolo relais di charme sorge dalla sapiente ristrutturazione della vecchia abbazia. Le antiche strutture - come la Chiesetta, la foresteria, il refettorio, i vecchi magazzini, la biblioteca, i chiostri e i giardini - sono state trasformate nel rispetto dei materiali e delle architetture originarie e compongono gli spazi del pittoresco piccolo borgo.



A charming Relais rises from the renovation of the old abbey. The ancient structures - such as the Church, guest quarters, refectory, old stores, library, courtyards and gardens - have been transformed in accordance with the original architecture and materials used and compose the spaces of this picturesque little village.



THE GRAPES VARIETIES
HAS LENT THEIR NAMES
TO THE ROOMS

Enoturismo

Wine Tourism

Lo staff dell'azienda organizza ogni giorno tour guidati dei vigneti e della cantina con annessa degustazione. I tour sono aperti anche a visitatori occasionali, previa prenotazione.

Molteplici sono le opportunità per vivere l'azienda in ogni periodo dell'anno grazie a incontri, seminari ed eventi. Tra gli appuntamenti annuali da non perdere: *Cantine Aperte*, a Maggio, e *Calici di Stelle*, ad Agosto.

Abbazia Santa Anastasia's staff organizes daily guided tours of the vineyards and the cellar with a wine tasting included. The tours are open also to casual visitors by reservation.

There are many ways to experience the company all year round, thanks to meetings, seminars and events. Among the annual events not to be missed are: *Cantine Aperte*, in May, and *Calici di Stelle*, in August.





Punto 5

- Traminer
- Chardonnay-Viognier
- Syrah
- Merlot

Autoctoni Bio

- Grillo
- Nero d'Avola
- Cannemasche

Classici Bio

- Chardonnay mosso
- Sinestesia
- Zurrica
- Passomaggio

Sens(i)verso

- Chardonnay
- Cabernet Sauvignon
- Nero d'Avola
- Syrah

Cru Bio

- Montenero
- Litra

Punto 5

Giovani, piacevoli, immediati

Young, pleasant, immediate



Traminer **IGP Terre Siciliane Bianco**

Uve Traminer 100%

Affinamento in serbatoi di acciaio per 5 mesi di cui 1 sui lieviti, poi in bottiglia.

Abbinamenti ottimo come aperitivo, indicato per piatti a base di pesce.

Grapes Traminer 100%

Ageing in steel tanks for 5 months including 1 on the lees, then in bottle.

Matches excellent as an aperitif and suitable for fish based dishes.



Chardonnay Viognier **IGP Terre Siciliane Bianco**

Uve Chardonnay 55%, Viognier 45%

Affinamento in serbatoi di acciaio sui lieviti per 4-6 mesi, poi in bottiglia.

Abbinamenti ottimo come aperitivo, indicato per piatti a base di pesce.

Grapes Chardonnay 55%,
Viognier 45%

Ageing in steel tanks on the lees for 4-6 months, then in bottle.

Matches excellent as an aperitif and suitable for fish based dishes.



Syrah **IGP Terre Siciliane Rosso**

Uve Syrah 100%

Affinamento malolattica naturale in serbatoi di acciaio e leggera sosta su fecce nobili per 4-5 mesi.

Abbinamenti indicato con piatti a base di selvaggina e secondi a base di vitello grigliato.

Grapes Syrah 100%

Ageing natural malolactic fermentation in steel tanks with a light break on fine lees for 4-5 months.

Matches indicated for wild game dishes and main courses with grilled veal.



Merlot **IGP Terre Siciliane Rosso**

Uve Merlot 100%

Affinamento malolattica naturale in serbatoi di acciaio e leggera sosta su fecce nobili per 3-4 mesi.

Abbinamenti indicato con primi piatti a base di verdure, ottimo con piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura.

Grapes Merlot 100%

Ageing natural malolactic fermentation in steel tanks with a light break on fine lees for 3-4 months.

Matches indicated for first courses with vegetables, excellent with meat dishes and medium-aged cheeses.

Autoctoni Bio

Autentica espressione di tipicità in versione biologica

Authentic features in an organic version



Grillo **IGP Terre Siciliane Bianco**

Uve Grillo biologiche 100%
Affinamento per 6 mesi in serbatoi di acciaio di cui 1 sui lieviti, poi in bottiglia.
Abbinamenti indicato con piatti a base di pesce, ottimo come aperitivo.

Grapes organic Grillo 100%
Ageing for 6 months in steel tanks including 1 on the lees, then in bottle.
Matches pairs well with fish based dishes and also excellent as an aperitif.



Nero d'Avola **IGP Terre Siciliane Rosso**

Uve Nero d'Avola biologiche 100%
Affinamento per 9 mesi in serbatoi di acciaio, poi in bottiglia per 3 mesi.
Abbinamenti indicato con piatti a base di carni e formaggi a pasta dura.

Grapes organic Nero d'Avola 100%
Ageing for 9 months in steel tanks and then in bottle for 3 months.
Matches best with meat dishes and hard cheeses.



Cannemasche IGP Terre Siciliane Rosato

Uve Nero d'Avola biologiche 100%
Affinamento per 4 mesi in serbatoi
di acciaio, poi in bottiglia.

Abbinamenti indicato con piatti
a base di carni bianche, fritti e
formaggi a pasta molle. Ottimo con
una grigliata di pesce.

Grapes organic Nero d'Avola 100%
Ageing for 4 months in steel tanks,
then in bottle.

Matches best with white meat
dishes, fried foods, soft cheeses and
grilled fish.



Classici Bio

Varietà autoctone e internazionali per vini territoriali di grande qualità

Local and international varieties for high quality regional wines



Chardonnay mosso **IGP Terre Siciliane Bianco**

Uve Chardonnay biologiche 100%

Affinamento 6 mesi in serbatoi d'acciaio, 2 sui lieviti.

Abbinamenti indicato con piatti a base di molluschi e crostacei. Ottimo come aperitivo.

Grapes organic Chardonnay 100%
Ageing 6 months in steel tanks with 2 on the lees.

Matches best with shellfish dishes and excellent as an aperitif.



Sinestesia **IGP Terre Siciliane Bianco**

Uve Sauvignon Blanc biodinamiche 100%

Affinamento in serbatoi di acciaio per 6 mesi, di cui 4 passati sul feccino fine dei lieviti, poi in bottiglia.

Abbinamenti indicato con piatti a base di pesce pregiato e saporito, crostacei e frutti di mare, formaggi vaccini e ovini a media stagionatura.

Grapes biodynamic Sauvignon Blanc 100%
Ageing in steel tanks for 6 months, including 4 on the lees until the end of the process, then in bottle.
Matches best with prestigious fish dishes, shellfish, seafood and medium seasoned sheep and cow milk cheeses.



Zurrica **IGP Terre Siciliane Bianco**

Uve Chardonnay 55 %, Grillo 45%,
biodinamiche

Affinamento per 6 mesi in serbatoi
di acciaio di cui 3 passati su fecce
nobili, poi in bottiglia.

Abbinamenti indicato con secondi
a base di pesce pregiato e saporito,
formaggi a media stagionatura.

Ottimo come aperitivo.

Grapes biodynamic Chardonnay
55%, biodynamic Grillo 45%

Ageing 6 months in steel tanks
including 3 on lees, then in bottle.

Matches great with prestigious fish
dishes, medium-aged cheeses and
excellent as an aperitif.



Passomaggio **IGP Terre Siciliane Rosso**

Uve Nero d'Avola 55%, Merlot 30% e
Cabernet Sauvignon 15%, biodinamiche

Affinamento malolattica e
affinamento in barriques di rovere
francese Allier di secondo passaggio e
in botti di rovere francese da 50 hl per
15-18 mesi, completa la maturazione in
bottiglia.

Abbinamenti indicato con piatti a
base di carni rosse pregiate e saporite e
formaggi a pasta dura.

Grapes biodynamic Nero d'Avola
55%, biodynamic Merlot 30% and
biodynamic Cabernet Sauvignon 15%

Ageing malolactic fermentation and
aging process in French Allier oak
barrels then a second step in 50 hl
French oak barrels for 15-18 months
and full maturation in bottle.

Matches indicated for dishes with
fine red meat and hard cheeses.

Sens(i)verso

Vini biodinamici in grado di emozionare al primo sorso

Biodynamic wines which move from the first sip



Chardonnay Biodinamico IGP Terre Siciliane Bianco

Uve Chardonnay biodinamiche 100%

Affinamento malolattica e affinamento per 5 mesi in *barriques* di rovere francese Allier di secondo passaggio con frequenti *batonnage* effettuati per tenere in sospensione le fecce nobili. Poi in bottiglia.

Abbinamenti indicato con piatti a base di pesce pregiato e saporito, formaggi a media stagionatura.

Grapes biodynamic Chardonnay 100%

Ageing malolactic fermentation and ageing for 5 months in French Allier oak barrels with a second passage with frequent *batonnage* made for suspending the lees. Then in bottle.

Matches indicated for prestigious fish dishes and medium-aged cheeses.



Cabernet Sauvignon Biodinamico IGP Sicilia Rosso

Uve Cabernet Sauvignon biodinamiche 100%

Affinamento in botti di rovere francese da 20 hl per 30 mesi, poi in bottiglia per 12 mesi.

Abbinamenti indicato con piatti a base di carne alla griglia e arrosto e con formaggi a media stagionatura.

Grapes biodynamic Cabernet Sauvignon 100%

Ageing in 20 to 30 hl French oak barrels for 30 months, then in bottle for 12 months.

Matches best with roasted or grilled meat and medium-aged cheeses.



**Nero d'Avola
Biodinamico
IGP Sicilia Rosso**

Uve Nero d'Avola biodinamiche 100%

Affinamento in botti di rovere da 20 hl per 30 mesi e poi in bottiglia per 12 mesi.

Abbinamenti indicato con piatti a base di carne alla griglia e arrosto e con formaggi a media stagionatura.

Grapes biodynamic Nero d'Avola 100%

Aging in 20 hl oak barrels for 30 months and then in bottle for 12 months.

Matches best with roasted or grilled meat dishes and medium-aged cheeses.



**Syrah
Biodinamico
IGP Sicilia Rosso**

Uve Syrah biodinamiche 100%

Affinamento 12 mesi in botti di rovere francese da 20-30 hl, poi in bottiglia per 6 mesi.

Abbinamenti indicato con piatti a base di carne alla griglia o arrosto e con formaggi a media stagionatura.

Grapes biodynamic Syrah 100%

Aging 12 months in 20 to 30 hl French oak barrels, then in bottle for 6 months.

Matches best with roasted or grilled meat and medium-aged cheeses.

Cru Bio

Storici vessilli aziendali, destinati a lunghi affinamenti in bottiglia.
Prodotti con metodo biologico, esprimono finezza, eleganza e longevità
Estate's flagship wines, destined for long bottle ageing.
Organically produced wines that express finesse, elegance and longevity



Montenero IGP Sicilia Rosso

Uve Syrah 65%, Cabernet Franc 35%,
biodinamiche

Affinamento per 2 mesi in serbatoi
di cemento, poi in botti di rovere
francese Allier per 24 mesi. Infine,
in bottiglia.

Abbinamenti indicato con piatti a
base di carne pregiata e gustosa e
con formaggi a media stagionatura.

Grapes biodynamic Syrah 65%,
biodynamic Cabernet Franc 35%
Ageing 2 months in concrete tanks,
then in French Allier oak barrels for
24 months then finally in bottle.
Matches best with prestigious meat
dishes and medium-aged cheeses.



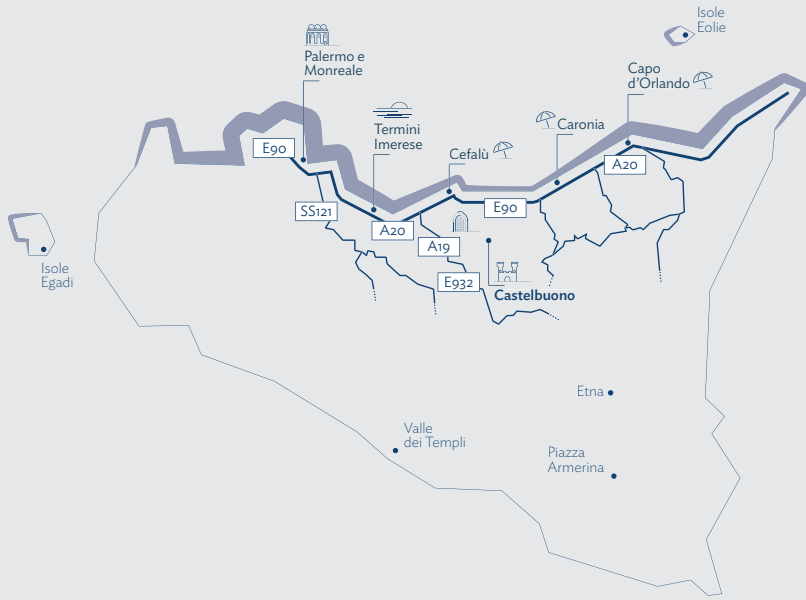
Litra IGP Sicilia Rosso

Uve Cabernet Sauvignon
biodinamiche 100%

Affinamento per i primi 2 mesi in
botti di rovere francese, per 36 mesi
in *barriques* e *tonneaux* nuovi di
rovere francese Allier, poi in bottiglia
per almeno 12 mesi.

Abbinamenti indicato con piatti a
base di carne pregiata e saporita e
con formaggi stagionati.

Grapes biodynamic Cabernet
Sauvignon 100%
Ageing for the first 2 months in
French oak barrels and 36 months in
new French Allier oak barrels then
bottled for at least 12 months.
Matches best with prestigious meat
dishes and aged cheeses.





Abbazia Santa Anastasia S.p.A.
Contrada Santa Anastasia
90013 Castelbuono (PA)

Winery

Tel +39 0921 671959

Fax +39 0921 672527

info@abbaziasantanastasia.com

distribuzione@abbaziasantanastasia.com

Relais

Tel +39 0921 672233

Fax +39 0921 672288

booking@abbaziasantanastasia.com

www.abbaziasantanastasia.com