

A close-up photograph of a copper distillation still. The still is made of polished copper and features a large circular hatch with a handle. The hatch is inscribed with 'J. ULLER BRENNER-ANRIEGER' and '77704 OBERKIRCH-TERGARTEN'. A small pressure gauge is visible on the side of the still. The background shows more copper piping and equipment.

DISTILLERIA
SUTTASANTA

Suttasanta nasce dal sogno condiviso di due amici, Salvatore Romano e Massimo Corvaia, che, animati dalla passione per i distillati d'eccellenza, hanno aperto le porte della loro distilleria a Graniti, un piccolo paese incastonato nel cuore della valle dove scorre l'Alcantara.

Il cuore pulsante dell'attività è l'alambicco, un alchimista silenzioso che custodisce gelosamente i segreti di antiche tradizioni. Battezzato Maria Catena, in omaggio alla donna che un tempo abitò gli spazi della distilleria, un ponte tra passato e presente. Negli anni '80, la sua cucina era un crocevia di sapori autentici, un laboratorio di delizie semplici, dove il vino locale e l'amato "Cora" regnavano sovrani.





Oggi, ispirati da quella stessa passione, Salvatore e Massimo selezionano le migliori materie prime del territorio, plasmate con immaginazione e cura artigianale, per dar vita a distillati unici, espressione di una Sicilia autentica e antica.

La sostenibilità dei prodotti di Suttasanta va oltre la semplice scelta di materiali ecocompatibili: si traduce in un impegno concreto verso la valorizzazione dell'ambiente e della comunità di persone che lo abita

La sostenibilità dei prodotti di Suttasanta va oltre la semplice scelta di materiali ecocompatibili: si traduce in un impegno concreto verso la valorizzazione dell'ambiente e della comunità di persone che lo abita.

GRAPPA DI SICILIA^{IG}



NERELLO MASCALESE GRAPPA DI SICILIA^{IG}



Colore Bianco cristallino.

Profumo Bouquet complesso in cui spiccano piccoli frutti di bosco (la mora, il ribes e la marasca) in cui si integrano perfettamente cenni di erbe mediterranee, note balsamiche e sentori di liquirizia.

Sapore Morbida, Elegante e Armonica, di ottima struttura e persistenza gustativa.

Temperatura di servizio 12-14° circa

Gradazione alcolica 42% vol

Materia prima Vinacce di Nerello Mascalese, con piccole percentuali di Nerello Cappuccio.

Fermentazione Subito dopo la svinatura vengono messe in distillazione le vinacce per raccogliere l'essenza della prima fermentazione delle vinacce nel mosto.



Distillazione Per la distillazione si usa il proprio alambicco discontinuo a bagnomaria , di nuovissima concezione alla cui progettazione hanno collaborato i titolari stessi. La distillazione avviene in due fasi. Alla fine del processo di distillazione si ottiene un'acquavite ad altro grado, la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

Imbottigliamento Dopo sei mesi ca. dalla distillazione, dopo aver diluito lentamente il prodotto con acqua di fonte e successiva filtrazione a 0/5 gradi di temperatura. Senza zuccheri aggiunti.

Tipo di bottiglia Elegante trasparente.

Confezione

5cl	10cl	20cl	50cl
Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie

NERELLO MASCALESE GRAPPA DI SICILIA^{IG}



Colore Ambrato chiaro, con riflessi dorati.

Profumo Elegante, con note di vaniglia, spezie dolci e sfumature di frutta secca.

Sapore Morbido e avvolgente, con un equilibrio tra rotondità e sentori di rovere americano.

Temperatura di servizio 16–18 °C

Gradazione alcolica 42% vol.

Materia prima Vinacce di uve autoctone siciliane (Nerello Mascalese).

Fermentazione Tradizionale, controllata in vasche inox.

Distillazione In alambicco discontinuo a bagnomaria.

Imbottigliamento Dopo affinamento in botti di rovere americano.

Tipo di bottiglia Elegante trasparente.



Confezione

5cl	10cl	20cl	50cl
Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie

Descrizione di Julia Nourney (2025):

Colore: dorato solare con riflessi aranciati (si potrebbe anche descrivere come oro giallo con riflessi rosa dorato).

Profumo: molto ricco di note fruttate, principalmente uva passa e crespino, uva bianca croccante, mele mature, scorze di arancia dolce, con tocchi di fieno e note minerali (petrichor), leggere sfumature di cioccolato al latte e spezie delicate come cannella e un accenno di noce moscata, su un sottofondo di torta frolla calda.

Sapore: gelatina d'uva speziata, uva passa scaldata, note morbide di cannella e fava tonka, con sentori di fieno fresco di un prato alpino assolato. Nel complesso fruttato-dolce, di grande autenticità e complessità.

Finale: più pepato, con note di pepe rosa e zenzero caramellato, lungo, caldo e quasi oleoso.

Osservazione: un Grappa di origine insolita che però non rinnega la sua autenticità – senza zuccheri aggiunti e genuino. L'influsso della botte di Marsala è delicato, contribuisce con un elegante tono cromatico e con leggere note speziate che esaltano il carattere del Grappa, senza sovrastarlo.

NERELLO MASCALESE GRAPPA DI SICILIA^{IG} ALTOGRADO



Colore Ambrato intenso, luminoso.

Profumo Potente e complesso, con richiami di cacao, tabacco e spezie mediterranee.

Sapore Deciso, caldo, persistente, con finale lungo e armonioso.

Temperatura di servizio 18 °C

Gradazione alcolica 51% vol.

Materia prima Vinacce di Nerello Mascalese.

Fermentazione Controllata, lenta in acciaio inox.

Distillazione In alambicco discontinuo a bagnomaria.

Imbottigliamento Dopo affinamento in botti di rovere americano.

Tipo di bottiglia Elegante trasparente.



Confezione

10cl	20cl	50cl
Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie

Grappa di Sicilia I.G. "Altogrado" – 51% vol. affinata in rovere americano

L'“Altogrado” rappresenta l'espressione più intensa e autentica della nostra Grappa di Sicilia I.G. Distillata da vinacce selezionate di vitigno autoctono, viene proposta a una gradazione di 51% vol. per esaltarne la forza e l'energia naturale.

Dopo la distillazione, il distillato viene affinato in botti di rovere americano che in precedenza avevano ospitato Marsala. Questo particolare processo di maturazione arricchisce la grappa con eleganti note di vaniglia, frutta secca, spezie dolci e leggere sfumature ossidative tipiche del vino fortificato, che si armonizzano con i sentori freschi e fruttati delle vinacce siciliane.

Al palato risulta intensa, corposa e avvolgente, con un perfetto equilibrio tra potenza alcolica ed eleganza aromatica. Un distillato esclusivo, pensato per intenditori, che unisce la tradizione siciliana all'influenza raffinata del Marsala e del rovere americano.

DISTILLATI DI FRUTTA



ACQUAVITE di ARANCE ROSSE



Colore Trasparente con riflessi leggermente dorati.

Profumo Intenso agrumato, fresco, con note dolci-amare tipiche delle arance rosse siciliane.

Sapore Pieno e aromatico, con finale equilibrato tra freschezza e dolcezza.

Temperatura di servizio 8–10 °C

Gradazione alcolica 43% vol.

Materia prima Arance rosse di Sicilia IGP.

Fermentazione Della polpa e delle bucce.



Distillazione In alambicco discontinuo a bagnomaria.

Imbottigliamento Dopo breve affinamento in inox.

Tipo di bottiglia Bianca trasparente.

Confezione

5cl	10cl	20cl	50cl
Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie

DISTILLATI DI FRUTTA

ACQUAVITE di CILIEGIE



Colore Trasparente, brillante.

Profumo Intenso e fruttato, con sentori di ciliegia matura e una lieve nota mandorlata.

Sapore Secco ma vellutato, con ritorno aromatico persistente e raffinato.

Temperatura di servizio 8–10 °C

Gradazione alcolica 40% vol.

Materia prima Ciliegie siciliane.

Fermentazione Tradizionale con fermenti naturali.



Distillazione In alambicco discontinuo a bagnomaria.

Imbottigliamento In acciaio inox, poi imbottigliato.

Tipo di bottiglia Bianca trasparente.

DISTILLATI DI FRUTTA

Confezione

5cl	10cl	20cl	50cl
Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie

ACQUAVITE di FICO D'INDIA



Colore Trasparente, cristallino.

Profumo Intenso e aromatico, con sentori freschi e dolci tipici del fico d'India siciliano.

Sapore Dolce e persistente, con finale morbido e rotondo.

Temperatura di servizio 8–10 °C

Gradazione alcolica 41% vol.

Materia prima Fichi d'India siciliani.

Fermentazione Spontanea, naturale.



Distillazione In alambicco discontinuo a bagnomaria.

Imbottigliamento Dopo filtraggio a freddo.

Tipo di bottiglia Bianca trasparente.

DISTILLATI DI FRUTTA

Confezione

5cl	10cl	20cl	50cl
Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 12 bottiglie	Astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie