

ABBZIA SANTA ANASTASIA

Sulle colline di Castelbuono si estende l'abbazia benedettina del 1200, ristrutturata negli anni Ottanta, oggi affascinante re-lais de charme, dove nascono i vini di Abbazia Santa Anastasia. L'azienda deve molto all'opera di Giacomo Tachis, che negli anni Novanta contribuì alla sua crescita promuovendo la nascita del Litra: vino icona della cantina da cabernet sauvignon in purezza, che ancora oggi, in versione biodinamica, si colloca al vertice della produzione. La certificazione Demeter sancisce il completamento della conversione biodinamica.

INDIRIZZO Contrada Santa
Anastasia 90013 Castelbuono (PA)
TELEFONO 0921 671959
MAIL info@
abbaziasantanastasia.com
WEB www.abbaziasantanastasia.com
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 69 **BOTTIGLIE** 450.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Francesco Lena
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefania Lena
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Fina
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ALCESTI

La famiglia Paladino, anno dopo anno, ha creato un ideale con-nubio tra vitigni autoctoni e internazionali, esaltandone le ca-ratteristiche peculiari e ricavandone, in purezza o in uvaggio, una vasta gamma di prodotti con sei linee di produzione diver-se. Confermato il successo del blend Narké dei Poeti, ma le vere sorprese di quest'anno sono state le bollicine: il Metodo classico Pas Dosé da catarratto e il Metodo Martinotti Katria, da grillo: complesso e strutturato il primo; fresco e beverino il secondo. Si inseriscono tra i migliori spumanti siciliani delle rispettive categorie.

INDIRIZZO Contrada Terrenove
268/B - 91025 Marsala (TP)
TELEFONO 0923 997283
MAIL info@alcesti.it
WEB www.alcesti.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica
e biologica certificata

ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 500.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Paladino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Salvatore Martinico
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ SICILIA CABERNET SAUVIGNON LITRA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €30
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rubino denso e impenetrabile. Trattati di peperone sfumano su mora di rovo e amarena sotto spirito, lavanda e rosa appassita, e ancora cannella, cioccolato, grafite. Sorso pieno e caldo, tannini perfettamente integrati, lunga progressione con richiami di frutta. Agnello alla madonita.

+++ SICILIA ROSSO PASSOMAGGIO 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 65%, Merlot 35% | Alc.13,5% | €13
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ SICILIA NERO D'AVOLA SENSINVERSO 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €19 | Bt.10.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ SICILIA ROSSO MONTENERO 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 51%, Cabernet franc 49% | Alc.14%
€25 | Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ SAUVIGNON BLANC CHARDONNAY SANTA ANASTASIA 2020

Bianco Igt - Sauvignon 80%, Chardonnay 20% | Alc.12,5%
€9 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ SICILIA GRILLO 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €9 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ SICILIA
CHARDONNAY
BACCANTE 2017

++++ CABERNET
SAUVIGNON
SENSINVERSO 2015

++++ SICILIA NERO D'AVOLA CABERNET SAUVIGNON NARKÉ DEI POETI 2017

Rosso Doc - Nero d'Avola 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.13,5%
€13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Manto rosso rubino compatto. Intensi i profumi di ciliegia, prugna, mora di rovo, seguiti da chinotto, pepe nero e grafite, tracce vegetali e balsamiche. All'assaggio è pieno e avvolgente. Tannini cesellati e freschezza donano piacevolezza alla beva, annunciando un lungo finale dai ritorni fruttati. Pollo alla cacciatora.

+++ SICILIA GRILLO CHARDONNAY NINFEA 2019

Bianco Doc - Grillo 60%, Chardonnay 40% | Alc.13% | €13
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ SICILIA CATARRATTO SPUMANTE PAS DOSÉ 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Catarratto 100% | Alc.11,5%
€16 | Bt.4.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ SICILIA SPUMANTE BIANCO BRUT KATRIA 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Grillo 100% | Alc.11,5% | €9 | Bt.4.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 9 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ FRAPPATO 2019

Rosso Igt - Frappato 100% | Alc.13% | €8 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ SICILIA CHARDONNAY BIBESIA 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €7 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

Ad Alcamo, in provincia di Trapani, da quattro generazioni la famiglia Viola produce vino nel rispetto delle particolarità territoriali. Oggi è Aldo a tenere le redini dell'azienda, un giovane artista cresciuto nel mondo del vino; un vero artigiano al servizio della natura, capace di sperimentare vini con lunghe macerazioni, assenza di chiarifiche e fermentazioni con lieviti indigeni. Carismatico, attento e appassionato, cura ogni fase del processo, dall'impianto delle viti alla vendita, avendo sempre come riferimento tre principi fondamentali: eccellenza, tradizione e sostenibilità.

INDIRIZZO Via per Camporeale
91011 Alcamo (TP)
TELEFONO 339 6969889
MAIL violaaldo69@yahoo.it
WEB www.viniviola.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Feudo Guarini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Aldo Viola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Aldo Viola
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 EGESTA 2018

Bianco Igt - Grillo 100% | Alc.13% | €25 | Bt.9.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Giallo topazio teso verso l'ambra. Ricco e variegato corredo odoroso: frutta secca, scorza di mandarino, miele di castagno, suggestioni di resina e salsedine, aromi erbacei. Beva intensa e morbida, animata da vivace spalla acida che asseconda un gusto intrigante e sapido. Tartare di tonno alla eoliana.

🍷 BIANCOVIOLA 2019

Bianco Igt - Grillo 34%, Catarratto 33%, Grecanico dorato 33%
Alc.13,5% | €18 | Bt.13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 MORETTO 2018

Rosso Igt - Nerello mascalese 40%, Perricone 30%, Syrah 30%
Alc.12,5% | €15 | Bt.7.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 PLUS 2019

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13% | €30 | Bt.3.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 KRIMISO 2018

Bianco Igt - Catarratto 100% | Alc.12,5% | €24
Bt.10.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

Si consolida e si espande l'azienda di Camporeale, confermando il dinamismo che contraddistingue la famiglia Alessandro, sempre aperta a nuove sfide, oggi più che mai nel segno della nuova generazione. Sono infatti i cugini Anna e i due Benedetto ad avere in mano la conduzione, investendo anche sull'Etna, con una nuova cantina che, non a caso, si chiama Generazione Alessandro. Nel salutare il ritorno ai vertici qualitativi di due vini storici della linea Kaid, evidenziamo i progressi dei vini da catarratto, che confermano le potenzialità di un vitigno a lungo sottovalutato.

INDIRIZZO Contrada Mandranova
90043 Camporeale (PA)
TELEFONO 0924 37038
MAIL info@
alessandrodicamporeale.it
WEB www.alessandrodicamporeale.com
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 260.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Alessandro
CONDUZIONE ENOLOGICA
Benedetto Alessandro
CONDUZIONE AGRONOMICA
Benedetto Alessandro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 SICILIA SYRAH KAID 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €19 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino profondo, di notevole fittezza. Al naso è generoso, si presenta con la violetta e la rosa per evolvere su fragranze di prugna e ciliegia, cacao, tabacco e pepe nero. Assaggio corposo e caldo, con tannini esuberanti e slanci fruttati nel lungo epilogo sapido. Scottona ragusana ai porcini.

🍷 MONREALE CATARRATTO VIGNA DI MANDRANOVA 2019

Bianco Doc - Catarratto bianco lucido 100% | Alc.13% | €19
Bt.7.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 SICILIA SAUVIGNON KAID 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 SICILIA CATARRATTO SPUMANTE EXTRA BRUT 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Catarratto bianco lucido 100%
Alc.12% | €27 | Bt.4.300 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SICILIA CATARRATTO BENEDE 2020

Bianco Doc - Catarratto 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.52.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SICILIA GRILLO VIGNA DI MANDRANOVA 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.26.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 SICILIA SYRAH KAID 2012 | 2013

ARMOSA

Il desiderio di valorizzare il nero d'Avola nel territorio di Scicli e la caparbietà dell'ingegnere Mölgg rappresentano il perfetto connubio per la creazione di vini che rivelano e confermano la loro qualità col tempo. Novità dell'anno è il raro passito Aruji, dolce, strutturato, appena tannico, ideale con il cioccolato. L'azienda produce, accanto ai vigneti, anche il perciasacchi, antica qualità di grano il cui nome vuol dire "buca sacchi", per la forma acuminata dei suoi chicchi, dal quale si ottiene una piccola produzione di pasta artigianale.

INDIRIZZO Contrada Pezza Filippa
97018 Scicli (RG)
TELEFONO 392 9136858
MAIL info@armosa.it
WEB www.armosa.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Michele Mölgg
e Gabriele Valerio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Michele Mölgg
CONDUZIONE AGRONOMICA
Michele Mölgg
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ASSULI

Nasce dalla volontà di Roberto Caruso, che si dedica con passione alla coltivazione di vigneti dislocati "dove le calde giornate assolate" accompagnano per mesi i contadini nei campi, mitigate solo da notti brevi e ventilate. Crede e investe sui vitigni autoctoni, come nero d'Avola, perricone, grillo, catarratto, insolia. L'attenzione e il rispetto del territorio è nel suo Dna: ha infatti creato a Marsala, con l'Istituto Regionale della Vite e del Vino, un campo sperimentale di circa seicento innesti con l'obiettivo di scoprire e valorizzare vitigni antichi, a rischio di estinzione.

INDIRIZZO Contrada Carcittella
91026 Mazara del Vallo (TP)
TELEFONO 0923 547267
MAIL info@assuli.it
WEB www.assuli.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 130 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Roberto Caruso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lorenzo Landi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Lorenzo Landi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† CURMA 2013

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.15% | €20 | Bt.4.884
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 30 mesi

Veste luminosa di aristocratico color granato. Esordisce con riconoscimenti di smalto, poi nuance di lavanda, sottobosco, spunti balsamici, goudron, caffè e pot-pourri di fiori rossi. Il sorso è corposo, avvolgente: si diffonde con classe, animato da freschezza e tannini ancora incisivi. Carré di maiale ai funghi.

†††† SICLYS 2013

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €15 | Bt.5.699
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† ARUJI 2014

Rosso Igt Passito - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 48 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

†††† SICILIA NERO D'AVOLA LORLANDO RISERVA 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €23 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Luminoso manto rubino. Al naso risaltano trame di ciliegia sotto spirito, ribes rosso e prugna seguite da rinfrescanti soffi balsamici, tabacco, cuoio e spezie dolci. Assaggio morbido e attraente, sorretto da un tannino gentile e ben integrato. Lento congedo dai richiami di frutta e spezie. Tagliata di manzo al ginepro.

†††† SICILIA NERO D'AVOLA BESI 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

†††† SICILIA PERRICONE FURIOSO 2018

Rosso Doc - Perricone 100% | Alc.14% | €22 | Bt. N.d.
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† SICILIA GRILLO ASTOLFO 2019

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €18 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† PASSITO 2018

Bianco Igt Passito - Grillo 100% | Alc.12% | €25 (0,5l)
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

††† SICILIA ZIBIBBO DARDINELLO 2020

Bianco Doc - Zibibbo 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

Bagliesi è uno dei protagonisti della crescita vitivinicola della provincia di Agrigento degli ultimi anni. L'attenzione rivolta ai vitigni autoctoni, e la loro unione armoniosa con i vitigni internazionali, fa sì che la famiglia riesca a coniugare impeccabilmente la tradizione e la territorialità con l'innovazione e la sperimentazione. Tutto questo, unito all'amore e al rispetto estremo per il luogo, rende i vini dell'azienda fortemente identitari. Tra novità, sorprese e conferme, quest'anno gli attori principali sono i vitigni tipici dell'agrigentino.

INDIRIZZO Via Saffi, 136
92029 Ravanusa (AG)
TELEFONO 328 1783411
MAIL bagliesi.vinibio@libero.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 25 BOTTIGLIE 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Vito Bagliesi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Tonino Guzzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Tommaso Bagliesi
Vito Bagliesi
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Realtà consolidata dell'isola, dimostra la propria vitalità con i nuovi progetti in cantiere, destinati all'accoglienza e alla produzione di nuovi vini. All'interno della tenuta sarà recuperato e ristrutturato un antico edificio per poter fornire un'esperienza completa di ospitalità e raccontare i propri vini in abbinamento alle squisitezze della cucina locale. Un'altra sfida è rappresentata dalla commercializzazione di due Metodo Classico Extra Brut 2017, non in guida da, uve grillo e nero d'Avola che introdurranno l'azienda nel mondo della spumantistica.

INDIRIZZO Contrada Favara
SS 123, km 19+200 - 92023
Campobello di Licata (AG)
TELEFONO 0922 877709
MAIL mail@crisodicampobello.it
WEB www.crisodicampobello.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 35 BOTTIGLIE 300.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Bonetta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carmelo Bonetta
VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA NERO SARACENO 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €22 | Bt.3.120
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Livrea compatta di sfumature rubino. Debutta con il frutto: ciliegia e prugna, accompagnate da delicate tostature di caffè e cacao, nuance d'eucalipto e speziature. Al gusto è materico, equilibrato, con tannini cesellati; persiste con gradevoli stili di spezie e frutto rosso. Tagliatelle al ragu di coniglio.

🍷 SICILIA GRILLO 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.6.120 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SICILIA CATARRATTO 2020

Bianco Doc - Catarratto 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.3.120 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 SCIALUSU BIANCO 2020

Bianco Igp - Grillo 65%, Catarratto 20%, altre varietà 15%
Alc.12% | €8 | Bt.6.120 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 MAIOR 2018

Rosso Igp - Merlot 65%, Cabernet sauvignon 35% | Alc.14%
€18 | Bt.6.120 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA ROSATO SCIAPÒ 2020

Rosato Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.12,5%
€8 | Bt.3.120 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 (91) SICILIA NERO D'AVOLA LU PATRI 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €24 | Bt.17.292
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Cornice rosso rubino dalle pennellate purpuree. All'olfatto è deciso e sinuoso: ciliegia e mora precedono incenso, pepe nero ed effluvi erbacei. Rotondo e caldo il sorso, grande struttura ed equilibrio, sorretto dalla sottile freschezza e dai tannini ben rifiniti. Arrosto di vitello farcito.

🍷 SICILIA SYRAH LUSIRÀ 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €24
Bt.13.860 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 C'D'C' BIANCO 2020

Bianco Igp - Catarratto 25%, Chardonnay 25%, Grillo 25%, Inzolia 25% | Alc.12,5% | €9 | Bt.95.880 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SICILIA BIANCO ADENZIA 2020

Bianco Doc - Grillo 50%, Inzolia 50% | Alc.13% | €13 | Bt.42.552
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SICILIA CHARDONNAY LAUDÀRI 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.10.132
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 SICILIA ROSSO ADENZIA 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 50%, Syrah 50% | Alc.14% | €15 | Bt.45.012
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 SICILIA NERO
D'AVOLA LU PATRI
2015 | 2016 | 2017

🍷 SICILIA
GRILLO LALÙCI 2015

BAGLIO DI PIANET'TO

Importante novità nell'organigramma: Renato De Bartoli, dopo cinque anni di collaborazione e di grande amicizia con il conte Marzotto, scomparso da un anno, lascia la direzione. Gli subentra Francesco Tiralongo, uomo di consolidata esperienza nel mondo vitivinicolo. Ottimi i risultati anche in assenza di diversi vini top. Al vertice due prodotti dei vigneti della tenuta Baroni a Pachino. Accanto allo storico blend Ramione si segnala l'ultimo nato, un Metodo Martinotti da uve syrah, profumato e brioso, che, caso raro per la tipologia, raggiunge di slancio le tre Viti.

INDIRIZZO Via Francia - Contrada Pianetto - 90030 Santa Cristina Gela (PA)

TELEFONO 091 8570002

MAIL info@bagliodipianetto.it

WEB www.bagliodipianetto.it

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 108 **BOTTIGLIE** 780.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia

Conte Marzotto Paolo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Mattia Filippi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Fernando Schepis

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BARONE
DI SERRAMARROCCO

Alle pendici del monte Erice, a circa 350 metri sul livello del mare, l'azienda ha trovato un luogo di consolidata tradizione vitivinicola, dove coltiva nero d'Avola, pignatello, grillo e zibibbo, con attenzione alle caratteristiche dei singoli vigneti e un occhio alla Francia con il blend bordolese di cabernet sauvignon e cabernet franc impiantati vent'anni fa, rispettivamente nella vigna del Capitano e in quella di Sannicchiele. Rivincita quest'anno dei bianchi provenienti dal vigneto Quojane, che raggiungono i risultati migliori con lo Zibibbo secco a fare da apripista.

INDIRIZZO Via Alcide de Gasperi, 15

Località Fulgatore

91100 Trapani (TP)

TELEFONO 389 5596410

MAIL mail@baronediserramarocco.com

WEB www.baronediserramarocco.com

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Marco di Serramarocco

CONDUZIONE ENOLOGICA

Nicola Centonze

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giuseppe Pellegrino

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SICILIA MERLOT NERO D'AVOLA RAMIONE 2017

Rosso Doc - Merlot 50%, Nero d'Avola 50% | Alc.14,5% | €14
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rosso cremisi fitto e luminoso. Aromi speziati e fumé s'intervalano a soffi balsamici dai quali emergono memorie di prugna, mirtili e sottobosco. Avvolgente morbidezza al palato, tannini integrati ma ancora scalpitanti, garbata sapidità, lunga chiusura con ritorni di frutta e spezie. Filetto al pepe verde.

FUSHÀ SPUMANTE BRUT ROSÉ BIO 2020

Rosato Igt Metodo Martinotti - Syrah 100% | Alc.12% | €13
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

MONREALE BIANCO MURRIALI 2020

Bianco Doc - Catarratto 50%, Inzolia 50% | Alc.13%
€11 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

BAIASYRA 2020

Rosato Igt - Syrah 100% | Alc.12% | €12
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

SICILIA INZOLIA VIOGNIER FICILIGNO 2020

Bianco Doc - Inzolia 50%, Viognier 50% | Alc.12,5%
€12 | Bt.31.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

QUOJANE DI SERRAMARROCCO 2020

Bianco Igt - Zibibbo 100% | Alc.13% | €16 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Paglierino dai lampi dorati. Aromatico e accattivante, impreziosito da echi di gelsomino e zagara, melone e pesca tabacchiera, agrumi, erbe aromatiche e mineralità marina. All'assaggio è pieno, materico, bilanciato dall'incisiva scia sapida che anima il lungo epilogo dal tipico tono amaricante. Frittura di paranza.

SICILIA GRILLO DEL BARONE 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €13 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SERRAMARROCCO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15%
Alc.13,5% | €38 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARONE DI SERRAMARROCCO 2019

Rosso Igt - Perricone 100% | Alc.14% | €38 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

NERO DI
SERRAMARROCCO 2014

SYRACO 2017

CARDUNI 2010

BARONE DI VILLAGRANDE

Barone di Villagrande è certamente la più antica azienda vitivinicola dell'Etna. Marco Nicolosi, proprietario ed enologo, rappresenta la decima generazione della famiglia che produce vini nel versante est del vulcano, zona particolarmente vocata per i bianchi, che anche quest'anno primeggiano. Attendiamo i vini dal nuovo impianto di Monte Ilice, nel versante sud-est, dove il "ripiddu" (la sabbia vulcanica) e le pendenze consentono solo lavorazioni manuali. La cantina possiede vigneti anche a Salina, dove produce un importante Malvasia Passito e l'interessante Salina Bianco in degustazione.

INDIRIZZO Via del Bosco, 25
95010 Milo (CT)
TELEFONO 095 7082175
MAIL info@villagrande.it
WEB www.villagrande.it
ANNO FONDAZIONE 1727
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Nicolosi Asmundo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Nicolosi Asmundo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Nicolosi Asmundo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BENANTI

Storia ed eccellenza caratterizzano da decenni l'azienda, protagonista indiscussa della rinascita del vino etneo, che quest'anno punta ancora più in alto riproponendo, in versione Riserva, due icone della cantina: Serra della Contessa e Rovittello. In etichetta sono specificate le particelle, che identificano la parte più antica dei vigneti, nelle contrade Monte Serra e Dafara Galluzzo; viti centenarie, in buona parte prefillosseriche. Novità anche dal settore spumantistico: un Etna Brut Rosato, non in guida, che riprende il nome di un altro prodotto memorabile dell'azienda: il Lamorémio.

INDIRIZZO Via Giuseppe Garibaldi
361 - 95029 Viagrande (CT)
TELEFONO 095 7890928
MAIL info@benanti.it
WEB www.benanti.it
ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Biologica
e biologica certificata

ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 170.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonio e Salvino Benanti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Enzo Calì
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Marletta
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ETNA BIANCO SUPERIORE CONTRADA VILLAGRANDE 2018

Bianco Doc - Carricante 90%, Minnella bianca 5%, altre varietà 5%
Alc.13% | €40 | Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Venature dorate ornano il paglierino spigliato. Sensazioni di salvia, basilico e una marcata traccia minerale aprono la strada al floreale di ginestra e gelsomino, poi mela gialla e melone cantalupo, vaniglia e pepe bianco. Ingresso fresco, deciso e di lunga persistenza sapida. Pasta con le sarde.

ETNA ROSSO 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 80%, Nerello cappuccio 20%
Alc.13% | €18 | Bt.33.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ETNA BIANCO SUPERIORE 2019

Bianco Doc - Carricante 90%, Minnella bianca 5%, altre varietà 5%
Alc.12,5% | €18 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ETNA SALINA BIANCO 2020

Bianco Igt - Catarratto 60%, Malvasia di Lipari 40% | Alc.14%
€30 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ETNA ROSATO 2020

Rosato Doc - Nerello mascalese 90%, Carricante 10%
Alc.12,5% | €16 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ETNA ROSSO SERRA DELLA CONTESSA PARTICELLA 587 RISERVA 2015

Rosso Doc - Nerello mascalese 85%, Nerello cappuccio 15%
Alc.13,5% | €85 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Granato lucente con filigrana aranciata. Naso ampio e raffinato: ciliegia in confettura, violetta, tracce balsamiche e di sottobosco, tabacco, pepe nero e cannella, marcata mineralità. In bocca è strutturato, animato da tannini vivi e da freschezza briosa. Finale sapido e amaricante. Lacerto con salsa di cipolle.

ETNA ROSSO ROVITTELLO PARTICELLA 341 RISERVA 2015

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Alc.13,5% | €85 | Bt.2.988 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA ROSSO CONTRADA CAVALIERE 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13,5% | €35
Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

ETNA BIANCO SUPERIORE CONTRADA RINAZZO 2019

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12,5% | €44 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

NOBLESSE BRUT 2017

Bianco Igt Metodo Classico - Carricante 100% | Alc.12% | €29
Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ETNA ROSSO CONTRADA DAFARA GALLUZZO 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13,5% | €35
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA BIANCO SUPERIORE PIETRA MARINA 2011 | 2012 | 2013

●●○○
CALCAGNO

Calcagno nasce nel 2006 dai fratelli Franco e Gianni e dalla figlia di quest'ultimo, Giusy, che decidono di imbottigliare i vini nati dai vigneti ereditati dal nonno per realizzare prodotti di qualità e identità territoriale. Le vigne si trovano a Passopisciaro, nelle prestigiose contrade Arcuria e Feudo di Mezzo, zone di produzione dei vini rossi e rosati, e nel comune di Milo, nell'area dell'Etna Bianco Superiore, zona di produzione dei bianchi. Quest'anno, accanto al cru rosso Feudo di Mezzo, è da segnalare l'ottimo risultato del rosato Romice delle Sciare.

INDIRIZZO Via Regina Margherita
153 - Passopisciaro - 95012
Castiglione di Sicilia (CT)
TELEFONO 338 7772780
MAIL info@vinicalcagno.it
WEB www.vinicalcagno.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 6 BOTTIGLIE 30.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Calcagno
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Biancolin
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianni Calcagno
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●●○○
PAOLO CALÌ

Paolo ama definirsi un libero vignaiolo, scevro da schemi convenzionali: non insegue la moda e porta a tavola vini che, con microvinificazioni e lieviti indigeni, sono capaci di suscitare profonde emozioni. Le sue vigne, coltivate sulle sabbie vicino al mare, diventano quasi inaccessibili nella calura estiva, ma il vento riesce a plasmarle e le profonde escursioni termiche creano un terroir unico per i vitigni autoctoni, protagonisti dei suoi vini. Da sottolineare l'ottimo risultato del Mood, Metodo Ancestrale rosato, novità per la guida.

INDIRIZZO Via del Frappato, 100
97019 Vittoria (RG)
TELEFONO 0932 510082
MAIL info@vinicali.it
WEB www.vinicali.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 12 BOTTIGLIE 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Paolo Calì
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Fatsini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Calì
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

†††† ETNA ROSSO FEUDO DI MEZZO 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Alc.14,5% | €30 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Sfoggia un superbo manto rubino che svela profumi di amarena sotto spirito, mora di rovo e violetta; si abbandona a refoli di chiodi di garofano, tabacco, humus, soffi balsamici. Al gusto è pieno e morbido, sostenuto da tannini vigorosi che bilanciano la sensazione pseudocalorica. Pappardelle al ragù bianco di maiale.

†††† ETNA ROSATO ROMICE DELLE SCIARE 2020

Rosato Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Alc.13% | €27 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

†† ETNA ROSSO ARCURIA 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Alc.14% | €30 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†† ETNA BIANCO GINESTRA 2020

Bianco Doc - Caricante 90%, Minnella bianca 10% | Alc.13%
€27 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†††† VITTORIA NERO D'AVOLA VIOLINO 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €16 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 4 mesi

Rubino concentrato e luminoso. Naso intenso e ricercato, con amarena e prugna ben intrecciate ad aromi di menta, origano e macchia mediterranea, salsedine, cuoio e liquirizia. Dinamico e gradevole equilibrio gustativo. I tannini ancora mordenti animano un'progressione lunga e intrigante. Sgombro glassato con piselli.

†††† BLUES 2020

Bianco Igt - Grillo 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† MOOD 2020

Rosato Metodo Ancestrale - Frappato 100% | Alc.12%
€18 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

†††† CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO FORFICE 2018

Rosso Docg - Frappato 50%, Nero d'Avola 50% | Alc.13,5%
€35 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†††† CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO MANENE 2019

Rosso Docg - Nero d'Avola 60%, Frappato 40% | Alc.13,5%
€20 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†††† JAZZ 2019

Rosso Igt - Frappato 55%, Nero d'Avola 45% | Alc.13% | €14
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

††††† CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO FORFICE 2014

††††† VITTORIA NERO D'AVOLA VIOLINO 2017

††††† ETNA ROSSO ARCURIA 2014

Sulle colline di Furnari che guardano il Tirreno nascono i vini di Cambria. Un luogo vocato alla viticoltura da tempi antichi, dove si produceva il vino preferito di Giulio Cesare, il Mamertino. Dal 2005 la cantina scommette principalmente sul nocera, vitigno tipico del Messinese e a lungo sottovalutato, che qui viene declinato, con lusinghieri riscontri, in tutte le possibili varianti: in purezza nel Mastronicola, che riconquista le quattro Viti; in uvaggio con il nero d'Avola, il syrah e il nerello mascalese; come Metodo Classico rosato, e come originale vino passito.

INDIRIZZO Villa Arangia - Contrada San Filippo - 98054 Furnari (ME)
TELEFONO 0941 840214
MAIL info@cambrivini.com
WEB www.cambrivini.com
ANNO FONDAZIONE 1864
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cambria
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vito Giovenco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonino Torre
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

In una delle isole dell'arcipelago formato da vulcani emersi centinaia di migliaia di anni fa, Salina, tre generazioni di vignaioli raccontano con autorevolezza il territorio eoliano: una storia antica attraverso un bicchiere di vino contraddistinto dalla decisa identità territoriale. Le vigne, opulente di luce, colore e vento, sfruttano un microclima ottimale, poggiate su terreni con terrazzamenti mozzafiato che costituiscono un paesaggio incomparabile. I vini prodotti da vitigni autoctoni rispecchiano la mineralità, insieme vulcanica e marina, caratteristica dell'isola.

INDIRIZZO Diramazzone Viaria C Località Giammore - 98042 Pace del Mela (ME)
TELEFONO 090 9385549
MAIL info@cantinecolosi.it
WEB www.cantinecolosi.it
ANNO FONDAZIONE 1987
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 11,5 **BOTTIGLIE** 700.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Colosi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Piero Colosi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Piero Colosi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91,5) SICILIA NOCERA MASTRONICOLA 2015

Rosso Doc - Nocera 100% | Alc.14% | €36 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Una filigrana granato orna l'abito rubino. Profumi di prugna e amarena sotto spirito precedono scie balsamiche e di sottobosco, viola appassita, grafite, pepe, tabacco. Sorso morbido e caldo, bilanciato da acidità e tannini ben integrati che donano personalità e fascino. Anelletti alla palermitana in casseruola.

++++ MAMERTINO ROSSO GIULIO CESARE 2016

Rosso Doc - Nero d'Avola 60%, Nocera 40% | Alc.14% | €34
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ FIN CHE VENGA BRUT ROSÉ 2018

Rosato Igp Metodo Classico - Nocera 100% | Alc.12,5% | €38
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ SICILIA NOCERA SYRAH ROSSO DEL LEVRIERO 2016

Rosso Doc - Nocera 50%, Syrah 50% | Alc.14% | €32 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ MASSERIA DELLE COLLINE FURNARESI 2018

Rosso Igp - Nocera 70%, Nerello mascalese 30% | Alc.13%
€12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ KIO 2018

Rosso Igp Passito - Nocera 100% | Alc.14,5% | €30 (0,375l)
Bt.2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

++++ MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO NA'JM 2017

Bianco Doc Passito - Malvasia di Lipari 95%, Corinto nero 5%
Alc.13% | €25 (0,5l) | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Giallo dorato con venature ambra. Olfatto penetrante, con guizzi di albicocca, pesca sciropata, miele e arancia candita, velli di salvia e rosmarino, tratti rinfrescanti di mentolo e di salsedine. Intraprendente al palato, sorretto da freschezza, scorre dolce e sapido fino alla bellissima chiosa. Torta alle mandorle.

++++ SALINA ROSSO 2019

Rosso Igt - Nerello cappuccio 50%, Nerello mascalese 50% | Alc.14%
€12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ SICILIA GRILLO ACACIA 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €9 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ SALINA ROSATO 2020

Rosato Igt - Corinto nero 50%, Nerello mascalese 50%
Alc.13% | €12 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ VIOGNIER 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.13% | €9 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ CATARRATTO PINOT GRIGIO ECOLOSI 2020

Bianco Igt - Catarratto 70%, Pinot grigio 30% | Alc.12,5% | €8
Bt.20 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CANTINE EDOMÉ

Un comprensorio straordinario, pochi ettari di vigna e tanta passione: questi gli ingredienti del successo della cantina che anche quest'anno conquista le quattro Viti con il suo Aitna Rosso, figlio di antiche viti ad alberello, che incarna impeccabilmente la potenza e l'eleganza dell'Etna. Due i vigneti, quello di Feudo di Mezzo a Castiglione, dove nascono i rossi e il rosato, e quello di recente acquisizione a Milo, nell'area d'elezione del carricante, dove nasce il Bianco Superiore Aitna. Prossima è la realizzazione di una zona destinata all'accoglienza, con sala degustazione.

INDIRIZZO Contrada Feudo di Mezzo - Passopisciaro - 95012 Castiglione di Sicilia (CT)
TELEFONO 391 1709974
MAIL info@cantinedome.com
WEB www.cantinedome.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 17.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Paola e Nini Cianci
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Vincenzo Cali
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Filippo Bertolo
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

CANTINE NICOSIA

Continua l'espansione dell'azienda, che ha ampliato i propri vigneti sull'Etna, superando così gli ottanta ettari, acquisendone anche diciotto a Noto, di cui sette a nero d'Avola, che si aggiungono ai sessanta di contrada Bonincontro a Vittoria. Le degustazioni confermano il livello qualitativo raggiunto. In particolare, la qualità premiata con il Tastevin 2021 trova riscontro nella conferma al massimo livello del cru "Vecchie viti" di Monte Gorna. L'azienda ha ottenuto la certificazione VIVA del Ministero della Transizione Ecologica, massimo riconoscimento italiano per la sostenibilità.

INDIRIZZO Via Luigi Capuana, 65
 95039 Trecastagni (CT)
TELEFONO 095 7806767
MAIL info@cantenicosia.it
WEB www.cantenicosia.it
ANNO FONDAZIONE 1898
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 260 **BOTTIGLIE** 1.800.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Nicosia
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Maria Carella
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Alessandro Lo Genco
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ETNA ROSSO AITNA 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
 Alc.14% | €22 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Luminoso rosso rubino. Ammalia con l'intreccio di rosa canina, mora di rovo, confettura di ciliegie e ribes, e ancora sensazioni mentolate, cuoio, humus, cacao e pietra focaia. Pieno e rotondo, ben bilanciato da freschezza e tannini energici e avvolgenti. La sapidità emerge nel lungo finale. Pecorino siciliano stagionato.

ETNA ROSSO VIGNA NICA 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
 Alc.13,5% | €16 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ETNA BIANCO SUPERIORE AITNA 2020

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12% | €22 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ETNA ROSSO MONTE GORNA VECCHIE VITI RISERVA 2015

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13,5% | €32 | Bt.4.500
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Seducente manto granato dall'ampio ventaglio olfattivo: maresca sotto spirito, spezie, memorie di sottobosco, rabarbaro e china, tracce di grafite e pietra focaia. Coniuga struttura e suntuosità in un percorso gustativo equilibrato con un ordito tannico di pregio e un lungo epilogo. Salsiccia condita e cavolicelli.

ETNA BIANCO MONTE GORNA VECCHIE VITI 2017

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.13% | €32 | Bt.3.500
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

SICILIA NERO D'AVOLA SOSTA TRE SANTI RISERVA 2013

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €22 | Bt.6.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA ROSSO MONTE GORNA 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
 Alc.13% | €15 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ETNA ROSSO MONTE SAN NICOLÒ 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13% | €15 | Bt.10.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ETNA BIANCO MONTE GORNA 2020

Bianco Doc - Carricante 90%, Catarratto 10% | Alc.13% | €15
 Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ETNA
 ROSSO AITNA 2016

ETNA BIANCO
 MONTE GORNA 2015 | 2016

ETNA ROSSO
 MONTE GORNA
 RISERVA 2014

CANTINE SETTESOLI

Protagonisti di Cantine Settesoli sono i circa duemila vignaioli sparsi in Sicilia. Il nome probabilmente è tratto dal celebre libro di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*: Settesoli era infatti il feudo che don Calogero Sedara diede in dote ad Angelica per il suo matrimonio con Tancredi. Settesoli però è anche riferito ai sette mesi in cui i vigneti dove nasce l'azienda sono baciati dai caldi raggi del sole. In questi anni, dopo essere arrivata sull'Etna, sbarca a Pantelleria, e con il suo passito Serapias ci sorprende piacevolmente.

INDIRIZZO SS 115 - 92013 Menfi (AG)

TELEFONO 0925 77111

MAIL info@cantinesettesoli.it

WEB www.mandarossa.it

www.settesoli.it

ANNO FONDAZIONE 1958

VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 6000 BOTTIGLIE 21.000.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Domenico De Gregorio

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

CARAVAGLIO

Sulla splendida isola di Salina, dove il sole cocente accompagna per tutto il giorno e la macchia mediterranea cresce rigogliosa, Nino Caravaglio recupera vigneti e prosegue con determinazione l'attività del padre anche grazie ai suoi studi enologici. Le condizioni pedoclimatiche gli consentono un'agricoltura biologica e perfettamente integrata nel paesaggio, come la cantina a Malfa. In primo piano il vitigno autoctono malvasia delle Lipari, declinato in varie modalità: passito, secco, macerato, in purezza e in uvaggio. La versione macerata Occhio di Terra primeggia quest'anno.

INDIRIZZO Via Provinciale, 33

Frazione Gramignazzi

98050 Malfa (ME)

TELEFONO 090 9844 043

MAIL caravagliovini@virgilio.it

WEB www.caravaglio.it

ANNO FONDAZIONE 1992

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 12 BOTTIGLIE 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Antonino Caravaglio

CONDUZIONE ENOLOGICA

Antonino Caravaglio

CONDUZIONE AGRONOMICA

Antonino Caravaglio

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

PASSITO DI PANTELLERIA SERAPIAS MANDRAROSSA 2019

Bianco Doc Passito - Zibibbo 100% | Alc.14% | €25 | Bt. N.d.

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Giallo ambrato dai riflessi topazio. Bouquet odoroso invitante: fichi secchi, mandorla, uva passa, miele, agrumi canditi, mela cotogna e uno stuzzicante finale marino. Il sorso è dolce e morbido, animato da una vibrante freschezza e da un'eco salina che emerge nella chiusura appena amaricante. Zeppole di riso al miele di zagara.

CAVADISERPE MANDRAROSSA 2019

Rosso Igt - Merlot 70%, Alicante bouschet 30% | Alc.14% | €9

Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SICILIA ROSSO BONERA MANDRAROSSA 2020

Rosso Doc - Cabernet franc 50%, Nero d'Avola 50% | Alc.8,5%

€8 | Bt.80.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

ETNA ROSSO SENTIERO DELLE GERLE MANDRAROSSA 2017

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.11.800

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

SICILIA NERO D'AVOLA COSTADUNE MANDRAROSSA 2020

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €6 | Bt.250.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SICILIA SAUVIGNON URRÀ DI MARE MANDRAROSSA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12% | €8 | Bt.100.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

OCCHIO DI TERRA 2020

Bianco Igt - Malvasia di Lipari 100% | Alc.13% | €17 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Livrea oro lucente. Il naso racconta del legame della frutta secca con il miele, di albicocca e pesca tabacchiera che fanno spazio a camomilla, anice e salvia, fino a suggestioni marine. Al gusto è intenso con un'incisiva componente fresco-sapida che vivacizza e ingentilisce la beva. Ombrina al forno ai sapori mediterranei.

INFATATA 2020

Bianco Igt - Malvasia di Lipari 100% | Alc.12,5% | €15

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO 2020

Bianco Doc Passito - Malvasia di Lipari 95%, Corinto nero 5%

Alc.14% | €25 (0,5l) | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

PALMENTO DI SALINA 2020

Rosso Igt - Corinto nero 50%, Nerello mascalese 50% | Alc.13%

€17 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CHIANU CRUCI 2020

Bianco Igt - Malvasia di Lipari 80%, Catarratto 20% | Alc.13%

€17 | Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

CARUSO E MININI

Giovanna e Rosanna Caruso, volti femminili dell'azienda, hanno dato un tocco innovativo alla storica realtà marsalese. Il sito e le pagine social sono sempre aggiornate ed è possibile anche acquistare facilmente i vini, che ormai raggiungono oltre venti Paesi, grazie all'e-shop. Salutiamo il ritorno al vertice del Nino, singolare blend di quattro vitigni che raccontano la storia del vino siciliano, atto d'amore per il nonno che ha dato origine al progetto. La suggestiva etichetta con Nino, ritratto di spalle con le brelle rosse e il bastone, è opera del nipote artista.

INDIRIZZO Via Salemi, 3
91025 Marsala (TP)
TELEFONO 0923 982356
MAIL info@carusoeminini.it
WEB www.carusoeminini.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 800.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Stefano Caruso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Clementi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fernando Paternò
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASA GRAZIA

Quasi ultimata la nuova cantina, un grande progetto che andrà a chiudere il cerchio della filiera di produzione con l'utilizzo di macchinari di ultima generazione per il controllo della qualità delle uve in tutti i suoi passaggi. Maria Grazia e la figlia Miryam, i raffinati volti femminili della proprietà, saranno pronte ad accogliere gli appassionati per raccontare una felice storia di famiglia nel comprensorio del Cerasuolo di Vittoria. L'azienda vanta un primato nella produzione della prestigiosa uva da tavola senza semi, richiesta dai mercati esteri più esigenti.

INDIRIZZO Contrada Passo di
Piazza 93012 Gela (CL)
TELEFONO 348 3738964
MAIL info@casagrazia.com
WEB www.casagrazia.com
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Maria Grazia
Di Francesco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Tonino Guzzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Piero Lo Nigro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 (91) ➔ NINO 2012

Rosso Igp - Frappato 30%, Nero d'Avola 30%, Nerello mascalese 20%, Perricone 20% | Alc.15% | €50 | Bt.4.968 |
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 40 mesi

Manto rubino impenetrabile che tende al granato. Debutta con passo sinuoso, frutta scura in confettura, poi indizi di grafite, soffi balsamici ed eteri, pot-pourri di fiori rossi, cannella e pepe nero, tabacco. Sorso profondo e penetrante, con tannini garbati e sorprendente freschezza. Pancia di manzo sous vide.

🍷🍷🍷 DELIA NIVOLELLI SYRAH RISERVA 2014

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €26 | Bt.12.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 SICILIA NERO D'AVOLA CUTAJA RISERVA 2017

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €18 | Bt.24.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷 SICILIA CATARRATTO NATURALMENTE BIO 2020

Bianco Doc - Catarratto 100% | Alc.13% | €12 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷 PERRICONE NATURALMENTE BIO 2020

Rosso Igp - Perricone 100% | Alc.13% | €12 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 SICILIA GRILLO NATURALMENTE BIO 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €12 | Bt.25.000
Ferm. Legno e Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 SICILIA CABERNET SAUVIGNON VI VERI 2018

Rosso Dop - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €22 | Bt.3.184
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Luminoso profilo rosso carminio. Bouquet armonioso di ciliegia sotto spirito, mora di rovo e rosa rossa; riconoscibile la scia vegetale di foglia di pomodoro e peperone, chiusura su carruba e caffè. Morbido l'assaggio, con tannino ben cesellato, buona spalla acida, lunga persistenza. Stinco di maiale al forno con patate e verdure.

🍷🍷 SICILIA NERO D'AVOLA GRADIVA 2018

Rosso Dop - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.3.120
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 CERASUOLO DI VITTORIA VICTORYA 1607 2019

Rosso Docg - Frappato 50%, Nero d'Avola 50% | Alc.13,5% | €17 | Bt.3.209 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 SICILIA SYRAH EMIRYAM 2018

Rosso Dop - Syrah 100% | Alc.14% | €18 | Bt.3.120
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 SICILIA MOSCATO ADORE 2020

Bianco Dop - Moscato bianco 100% | Alc.12% | €16 | Bt.6.282
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷 SICILIA FRAPPATO LAETITYA 2020

Rosso Dop - Frappato 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

CONTRADA SANTO SPIRITO DI PASSOPISCIARO

Antonio Moretti Cuseri continua la sua avventura nel mondo del vino e lancia la sua nuova sfida sull'Etna. Il suo temperamento esuberante e curioso lo porta a scegliere questo nuovo terroir, frutto di eruzioni vulcaniche che nei secoli hanno creato un substrato prezioso per la vite. In un paesaggio quasi lunare, le sue viti prefillorseriche, principalmente a piede franco, esposte agli agenti climatici più estremi, danno vita a vini che incarnano alla perfezione lo spirito della viticoltura etnea, che richiede tenacia e pazienza ma che regala vini seducenti come il rosso Animardente.

INDIRIZZO Contrada Santo Spirito

Passopisciaro - 95012

Castiglione di Sicilia (CT)

TELEFONO 0575 477857

MAIL info@contradasantospirito.it

WEB www.contradasanto

spiritodipassopisciaro.it

ANNO FONDAZIONE 2011

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 4.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Moretti Cuseri

CONDUZIONE ENOLOGICA

Staff aziendale

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COTTANERA

Azienda molto attiva, non solo per l'impianto di nuovi vigneti in contrada Feudo di Mezzo e in contrada Diciassettesalme, quest'ultimo dedicato al carricante, ma anche per i nuovi progetti che riguardano la ricettività e l'arte. Saranno a breve ultimate, nella vecchia casa padronale in contrada Cottanera, dieci stanze dedicate all'accoglienza, alle quali si aggiungeranno altre sistemazioni tra i filari per la pratica del "glamping". Prende vita il progetto "Visioni" che vede impegnati artisti, uno per anno, nella realizzazione di opere in situ destinate alla nascita di un museo aperto agli ospiti.

INDIRIZZO SP 89 - Contrada

Iannazzo - 95030 Castiglione

di Sicilia (CT)

TELEFONO 0942 963601

MAIL staff@cottanera.it

WEB www.cottanera.it

ANNO FONDAZIONE 1990

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 65 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Cambria

CONDUZIONE ENOLOGICA

Lorenzo Landi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Lorenzo Landi

VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

ETNA ROSSO ANIMARDENTE 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14,5% | €32 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Orlatura granato su lucente rosso rubino. L'olfatto, con grazia, si dispiega con tratteggi di frutta rossa sotto spirito, rosa e violetta macerate, echi speziati, poi tabacco, cuoio e tostatura di nocciole. Abbrivio gustativo caldo e avvolgente, in dinamico equilibrio con l'asse fresco-sapido e i tannini setosi. Stigghiole.

ETNA BIANCO CALDERARA 2019

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12,5% | €26 | Bt.5.400

Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Paglierino splendente. Corteo olfattivo generoso e ordinato, una progressione che comincia dai fiori bianchi e passa al frutto: pesca e ventate di cedro; seguono spezie, macchia mediterranea, nuance erbacee e mineralità. In bocca è rotondo, con una buona spalla acida che accompagna al finale saporito. Involtini di pesce spada.

ETNA ROSSO ZOTTORINOTO RISERVA 2017

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14,5% | €70 | Bt.1.900

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA ROSSO FEUDO DI MEZZO 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13,5% | €28

Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

ETNA BIANCO 2020

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.44.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SICILIA MONDEUSE L'ARDENZA 2018

Rosso Doc - Mondeuse 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.4.500

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA ROSSO DICIASSETTESALME 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14% | €18 | Bt.25.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

ETNA ROSSO
ZOTTORINOTO
RISERVA 2016

SICILIA MERLOT
GRAMMONTE 2012

CURATOLO ARINI

Siamo nella terra del Marsala e proprio qui la storica azienda della famiglia Curatolo punta, anche grazie a Riccardo e Alexandra, pronipoti del fondatore Vito, alla produzione di vini da uve autotone che esprimano le migliori caratteristiche dei monovarietali nelle varie parti della Sicilia. I vini regalano l'unicità del territorio natio e non sorprende che a primeggiare nelle degustazioni quest'anno sia il Gagliardetta, da uve zibibbo, che prende il nome dalla contrada dove si trovano i vigneti, sulle colline di Trapani, con lo sguardo a est e un'altitudine di 350 metri.

INDIRIZZO Via Vito Curatolo Arini, 5
91025 Marsala (TP)
TELEFONO 0923 989400
MAIL info@bca1875.it
WEB www.curatoloarini.com
ANNO FONDAZIONE 1875
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata
ETTARI N.d. **BOTTIGLIE** 2.000.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Curatolo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alberto Antonini
Antonino Reina
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CURTO

Un'azienda con radici che affondano nella storia, caratterizzata dall'attenzione per il nero d'Avola nella sua terra d'elezione: la Doc Eloro. I vigneti, coltivati in terreni calcarei alle porte di Pachino, hanno il privilegio di essere ospitati nella zona più luminosa e assolata d'Italia, baciati dalla brezza marina, nell'habitat ideale per il grande vitigno isolano. Torna quest'anno il Fontanelle, bandiera della cantina dalla fine del secolo scorso, che riconquista le quattro Viti. Una delle massime espressioni del nero d'Avola, modello di riferimento nella zona.

INDIRIZZO Contrada Sulla - SS 115
Ispica-Rosolini, km 358,2
97014 Ispica (RG)
TELEFONO 0932 950161
MAIL info@curto.it
WEB www.curto.it
ANNO FONDAZIONE 1670
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 70.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giambattista Curto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vito Giovinco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 SICILIA ZIBIBBO GLIARDETTE 2020

Bianco Doc - Zibibbo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Giallo paglierino di pregiata stoffa. Suadente ouverture di mela gialla, pompelmo e chinotto, poi gelsomino e rosa gialla che insieme a rosmarino e spunti minerali conducono all'assaggio. Fresco e intrigante, attrae per la sua solidità e lunghezza aromatica. Gamberi di nassa marinati.

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA DON PASSO 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €11 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ETNA ROSSO 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 INZOLIA 2020

Bianco Igt - Inzolia 100% | Alc.13% | €8 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CATARRATTO 2020

Bianco Igt - Catarratto 100% | Alc.13% | €9 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €11 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 (92) ELORO NERO D'AVOLA FONTANELLE 2015

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €20 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 8 mesi

Richiami granato su un rubino di splendida concentrazione. Fine e sfaccettato bouquet: frutta scura sotto spirito, liquirizia, tabacco, pepe nero e chiodi di garofano, folate balsamiche e di sottobosco, cenni di goudron. Pieno, vellutato, espressivo, conquista il palato con estro e personalità. Costata ai ferri.

🍷 ELORO NERO D'AVOLA 2017

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €9 | Bt.36.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 KRIO 2015

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ELORO NERO
D'AVOLA FONTANELLE
2011 | 2014

Nella cooperativa operano trecento vignaioli che insieme, dal cuore della provincia di Agrigento, hanno esaltato al meglio le potenzialità dei vitigni locali, con incursioni tra gli internazionali, raccogliendo i risultati e i plausi di una crescita equilibrata e costante. I vigneti si estendono nelle province di Palermo, Caltanissetta e Catania. Vasta la gamma di etichette, articolata in diverse linee tra cui alcuni cru di spiccata personalità, tra cui sventa quest'anno Aynat, da uve nero d'Avola selezionate nei vigneti di Canicatti.

INDIRIZZO Contrada Aquilata
92024 Canicatti (AG)
TELEFONO 0922 829371
MAIL info@cvaanicatti.it
WEB www.cvaanicatti.it
ANNO FONDAZIONE 1969
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 900 **BOTTIGLIE** 900.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Tonino Guzzo, Lorena Molito
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Perfettamente immersa nel bosco di Santo Pietro, l'azienda di Gianfranco Daino produce vini nel pieno rispetto del territorio e valorizza le produzioni locali, usando ad esempio i tappi prodotti con il sughero delle querce del bosco. Lavorando con metodi dell'antica tradizione vinicola, i vigneti sono curati manualmente e persino le forbici usate per la potatura nascono dalle sapienti mani degli artigiani locali. Il sistema di allevamento ad alberello, poi, è l'ennesima conferma del forte legame con l'areale, insieme alla coltivazione di vitigni come nero d'Avola, frappato e alicante.

INDIRIZZO Contrada Vaccarizzo
Santo Pietro - 95041
Caltagirone (CT)
TELEFONO 335 5243345
MAIL info@vinidaino.it
WEB www.vinidaino.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 2,4 **BOTTIGLIE** 10.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Gianfranco Daino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Salvo Foti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Salvo Foti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA AYNAT 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €26 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi

Rubino denso e lucente. Quadro odoroso che non si risparmia e dona cenni di prugna e amarena sotto spirito che s'intrecciano a vaniglia e noce moscata, tabacco, sottobosco e soffi mentolati. Vibrante freschezza e tannini vellutati donano carattere e gradevolezza a un sorso potente e corposo. Filetto di manzo lardellato alla salvia.

🍷 ARCIFÀ 2020

Bianco Igt - Catarratto 100% | Alc.13% | €12 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA CENTUNO 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.24.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SICILIA BIANCO 1934

TRIBUTE TO PIRANDELLO 2019

Bianco Doc - Chardonnay 50%, Grillo 50% | Alc.12,5% | €20
Bt.5.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 ETNA ROSSO VERSANTE 700 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13% | €26 | Bt.3.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SICILIA GRILLO FILENO 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 SUBER 2018

Rosso Igt - Nero d'Avola 50%, Alicante 30%, Frappato 20% | Alc.13,5% | €36 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Barlumi purpurei tingeggiano il rubino. Profumi di frutti di bosco e china cedono il passo a confettura di more, pepe nero e merletti di cioccolato. Il gusto è setoso, ricco, bilanciato da tannini ben cesellati. Dotato di grande persistenza imperniata su guizzi di liquirizia. Spezzatino con patate.

🍷 CISTUS 2019

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.12,5% | €23 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 ILEX 2019

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.12,5% | €25 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MARCO DE BARTOLI

Scolpire il ricordo su un elemento liquido sembra impossibile, ma è ciò che accade all'assaggio dei vini monumentali di Marco De Bartoli. Con le radici in contrada Samperi, a Marsala, e lo sguardo rivolto all'assolata isola di Pantelleria, l'azienda riesce a sfavillare in tutte le produzioni, mantenendo un livello qualitativo elevato che non è solo frutto della tradizione ma di un lavoro continuo e capillare delle nuove generazioni. Le eccellenze premiate quest'anno sono la conferma di un carattere storico e fortemente territoriale che da decenni rende onore alla visione di un grande uomo.

INDIRIZZO Contrada Fornara
Samperi, 292 - 91025
Marsala (TP)
TELEFONO 0923 962093
MAIL info@marcodebartoli.com
WEB www.marcodebartoli.com
ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 120.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Renato, Sebastiano
e Giuseppina De Bartoli
CONDUZIONE ENOLOGICA Sebastiano
De Bartoli, Renato De Bartoli
CONDUZIONE AGRONOMICA Uva Sapiens
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DONNAFUGATA

Se si vuole tracciare il profilo storico della Sicilia vitivinicola è d'obbligo parlare di Donnafugata, le cui vicende hanno radici antiche e il cui successo è andato ben oltre i confini nazionali. José e Antonio portano avanti l'opera del papà, il compianto Giacomo, indiscusso protagonista del rilancio dell'immagine del vino siciliano, fondatore dell'azienda e creatore di un assortimento di pregio, in grado di conquistare qualsiasi tipo di palato. Di altissimo livello la performance generale, dalla quale emergono ancora il Mille e una Notte e il Ben Ryé, icone di stile e classe.

INDIRIZZO Via Sebastiano Lipari, 18
91025 Marsala (TP)
TELEFONO 0923 724200
MAIL info@donnafugata.it
WEB www.donnafugata.it
ANNO FONDAZIONE 1983
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 410 **BOTTIGLIE** 2.800.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Rallo
CONDUZIONE ENOLOGICA Stefano
Valla Pietro Russo, Antonio
Rallo Antonino Santoro
CONDUZIONE AGRONOMICA Salvo
Giuffrida, Giuseppe Milano
Antonio Rallo, Antonino Santoro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (95,5) I VECCHIO SAMPERI

Bianco - Grillo 100% | Alc.16,5% | €50 | Bt.5 | Ferm. Legno

Ambrà brillante. Elegante, ampio e voluttuoso, con memorie di fichi, cedro candito, albicocche appassite, miele di castagno, tostature, tabacco. Suntuoso al gusto, vibrante di freschezza e sapidità, caldo e avvolgente, con finale interminabile, di pregevole piacevolezza. Metodo perpetuo. Quiche al roquefort.

🍷 (93) PASSITO DI PANTELLERIA BUKKURAM SOLE D'AGOSTO 2019

Bianco Doc Passito - Zibibbo 100% | Alc.14% | €45 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Giallo ambrato dalla fine lucentezza. Naso intenso, tipico, espressivo: fichi secchi, uva passa, miele e pasticceria, contrappunti di anice, soffi di salsedine. Dolce, denso, in perfetto equilibrio con acidità e sapidità, dinamico e appagante, dal lunghissimo epilogo. Bacio pantesco.

🍷 MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA 1988

Bianco Doc Liquoroso - Grillo 100% | Alc.19% | €70 (0,5l) | Bt.3.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 360 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 SICILIA PIETRANERA 2019

Bianco Doc - Zibibbo 100% | Alc.11,5% | €20 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 SICILIA TERZAVIA 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Grillo 100% | Alc.11,5%
€23 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
e Legno 12 mesi | 18 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SICILIA GRAPPOLI DEL GRILLO 2019

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €20 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 PASSITO DI
PANTELLERIA BUKKURAM
PADRE DELLA VIGNA
2012 | 2014

🍷 VECCHIO
SAMPERI S.A. 3 VOLTE

🍷 (95) I PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2018

Bianco Doc Passito - Zibibbo 100% | Alc.14,5% | €55 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Preziosa livrea d'ambra. Variegata esplosione di profumi: albicocca, fichi secchi, uva sultanina, agrumi canditi e datteri, mandorle e nocciole tostate, ventate mielate, refoli di salsedine. Vigore e suntuosità, sfoggia una perfetta stabilità gustativa e una chiosa seducente e interminabile. Torta sbrisolona.

🍷 (91,5) SICILIA ROSSO MILLE E UNA NOTTE 2017

Rosso Doc - Nero d'Avola 80%, altre varietà 20% | Alc.13,5% | €59
Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rubino luccicante con orlo granato. Deciso ed elegante, profumo di ciliegia e prugna mature, viola e rosa appassita, liquirizia, tabacco e cacao, chiodi di garofano. Sorso denso e vellutato. Freschezza incisiva e tannini cesellati animano una progressione gustativa lunga e appagante. Cosciotto di agnello glassato.

🍷 ETNA ROSSO CONTRADA MARCHESA 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13,5% | €59
Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ETNA BIANCO SUL VULCANO 2018

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12,5% | €20 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ETNA ROSSO MONTELAGUARDIA FRAGOLE 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14% | €59 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 CONTESSA ENTELLINA CHARDONNAY CHIARANDÀ 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €28 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 PASSITO DI
PANTELLERIA BEN RYÉ
2014 | 2015 | 2017

🍷 SICILIA ROSSO
MILLE E UNA NOTTE 2016

DUCA DI SALAPARUTA

Oltre a puntare su vini ormai icone di stile, come il Duca Enrico, che anche quest'anno raggiunge l'eccellenza, il gruppo Duca è in continuo fermento, proponendo nuove vini e riuscendo a raggiungere tutte le tipologie dei consumatori con iniziative diverse. L'accoglienza in cantina, nelle varie tenute dell'isola, rappresenta un punto fermo e gli appassionati più giovani vengono stuzzicati nei wine tour promossi sui social. I due nuovi bianchi della linea Suolo, dalle bottiglie numerate, rappresentano vini legati alla terra dove nascono, frutto di continua e attenta ricerca.

INDIRIZZO Via Nazionale - SS 113
90014 Casteldaccia (PA)
TELEFONO 091 945201
MAIL info@duca.it
WEB www.duca.it
ANNO FONDAZIONE 1824
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 171 **BOTTIGLIE** 9.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ ILLVA Saronno Holding
CONDUZIONE ENOLOGICA
Barbara Tamburini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Pizzo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ELIOS

Azienda emergente nel panorama vitivinicolo isolano, da conferitori a produttori, inseguono il sogno di tradurre nel bicchiere la naturale espressione del vitigno e del luogo di appartenenza. Elios nasce così, da un'idea di Nicola e Guido, entrambi innamorati dei vini naturali, che lasciano la propria attività per dedicarsi alla vigna: vitigni autoctoni, coltivazione biologica, nessun intervento in cantina. Viene prodotto anche l'olio extravergine di oliva da cerasuola, nocellara del Belice e biancolilla, oltre che miele millefiori da api autoctone siciliane.

INDIRIZZO Contrada Fico
91011 Alcamo (TP)
TELEFONO 333 4095994
MAIL info@eliosfood.it
WEB www.eliosfood.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 8,7 **BOTTIGLIE** 28.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Nicola Adamo
e Guido Grillo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Guido Grillo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Guido Grillo, Nicola Adamo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DUCA ENRICO 2017

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €59 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino profondo e luminoso. I frutti rossi sono i protagonisti della degustazione: mirtilli, fragoline di bosco e marasca sotto spirito, seguiti da pepe nero e chiodi di garofano, cacao e cenni mentolati. In bocca è armonioso, ha trama tannica di fine tessitura e una straordinaria freschezza finale. Ruvidelli con tartufo, pistacchio e mortadella.

SAUVIGNON BLANC SUÒLO 3 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €25 | Bt.12.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

NAWÀRI 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14% | €42 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

ZIBIBBO SUÒLO 5 2020

Bianco Igt - Zibibbo 100% | Alc.13% | €25 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

LÀVICO 2018

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.34.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

KADOS 2020

Bianco Igt - Grillo 100% | Alc.13% | €12 | Bt.90.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

BIANCA DI
VALGUARNERA
2013 | 2014 | 2016

DUCA ENRICO
2012 | 2014 | 2015

MODUS BIBENDI BIANCO MACERATO 2019

Bianco Igp - Grillo 34%, Catarratto 33%, Zibibbo 33% | Alc.13,5% | €24 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Giallo dorato di spiccata lucentezza. Ricco corredo odoroso: mela cotogna, uva spina, pompelmo, miele, anice e noce moscata, refoli balsamici e di salsedine. Coerente al gusto, rotondo, corposo, fresco e percorso da una scia sapida che dona fascino e tempo. Calamaro imbottito.

CATARRATTO KATAMACERATO 2020

Bianco Igp - Catarratto 100% | Alc.11,5% | €24 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

MODUS BIBENDI ROSSO 2018

Rosso Igp - Nero d'Avola 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

MODUS BIBENDI BIANCO 2019

Bianco Igp - Grillo 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.6.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

GLOU GLOU ROSSO 2020

Rosso Igp - Nerello mascalese 100% | Alc.11,5% | €15 | Bt.9.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

●○○○
EUDES

Secondo anno in guida per questa giovane cantina in costante crescita, situata sul versante sud-est dell'Etna, alle pendici del monte Gorna. Pochi ettari di vigneto che beneficiano di un clima fresco, con notevoli escursioni termiche e piovosità ideale. Tra i tratti distintivi sottolineiamo il tradizionale alberello e la conversione al biologico, segni inequivocabili di valorizzazione del patrimonio vitivinicolo che questa terra custodisce. La personalità dei vini esalta la coerenza di un lavoro rigoroso e la costante attenzione al rispetto e alla conservazione dell'ambiente.

INDIRIZZO Via delle Acacie, 13/A
95039 Trecastagni (CT)
TELEFONO 348 9506533
MAIL vini@eudes.it
WEB www.eudes.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 4,5 **BOTTIGLIE** 9.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Giovanni Messina e Laura Torrisi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Angelo Di Grazia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Angelo Di Grazia
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

●●○○
FEUDI
DEL PISCIO'TTO

Il Feudo è un luogo senz'altro da visitare se si vuole conoscere la campagna siciliana del Calatino, oltre a uno dei più antichi palmenti della regione integralmente conservato. Il relais è anche meta di matrimoni internazionali: di recente "Brides", la più autorevole rivista del wedding americano, ha raccontato l'autenticità e la semplicità di questi luoghi. I vini, sempre in ascesa, confermano il profilo qualitativo delle referenze della collezione dedicata ai grandi stilisti, tra cui primeggia quest'anno il passito Gianfranco Ferré, proveniente dalla zona del Cerasuolo di Vittoria.

INDIRIZZO Contrada Pisciotto
93015 Niscemi (CL)
TELEFONO 0577 742903
MAIL info@castellare.it
WEB www.castellare.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Paolo Panerai
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Cellai
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro Cellai
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🌿🌿🌿 ETNA BIANCO MONTE 17 2017

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12,5% | €60 | Bt.396
Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi

Drappeggio dorato, splendente. Fragranze di mango e mela cotta incontrano nuance d'arancia e cedro canditi, poi fiori secchi, camomilla e ginestra, tostature di nocciola, vaniglia. Stille minerali portano all'assaggio che si rivela pieno, ben bilanciato dall'asse fresco-sapido. Chiosa speziata. Risotto ai frutti di mare.

🌿🌿🌿 ETNA ROSSO
MILLEOTTOCENTOQUARANTA 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Alc.13,5% | €50 | Bt.1.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 ETNA BIANCO BIANCO DI MONTE 2017

Bianco Doc - Carricante 80%, Catarratto 20% | Alc.12,5%
€30 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿🌿🌿 GIANFRANCO FERRÉ PASSITO 2019

Bianco Igt Passito - Gewürztraminer 50%, Sémillon 50% | Alc.16%
€23 (0,5l) | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Luminoso giallo dorato. Esordio vigoroso e peculiare: litchi, albicocca e suggestioni di zafferano. Tratti dolci di pasticceria e miele, pepe bianco e velli salini. Delicato e sottile il sorso, accompagnato da un'intraprendente spalla acida che, con la bella sapidità, porta a un finale superbo e fruttato. Crostata alla frutta.

🌿🌿🌿🌿 SICILIA NERO D'AVOLA VERSACE 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €15 | Bt.120.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 FRAPPATO KISA 2019

Rosso Igt - Frappato 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿🌿🌿 MERLOT FEUDI 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €15 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿🌿🌿 SICILIA GRILLO CAROLINA MARENGO 2019

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿🌿🌿 CHARDONNAY ALBERTA FERRETTI 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿🌿🌿 CERASUOLO DI
VITTORIA GIAMBATTISTA
VALLI 2011

FEUDO ARANCIO

Cantina siciliana del gruppo Mezzacorona, il cui nome è mutuato dal lago sulle cui rive sorge il baglio, sede del centro aziendale. Con i suoi settecento ettari vitati rappresenta una delle più importanti realtà del panorama vitivinicolo isolano. Nelle due tenute di Sambuca di Sicilia e Acate si coltivano vitigni autoctoni e internazionali, dai quali proviene una composita proposta ripartita in diverse linee di produzione. Da quella più importante proviene Daila, blend di grillo e viognier che si colloca al vertice distinguendosi per unicità e piacevolezza.

INDIRIZZO Contrada Portella
Misilbesi - 92017 Sambuca
di Sicilia (AG)
TELEFONO 0925 579000
MAIL visite@feudoarancio.it
WEB www.feudoarancio.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 700 **BOTTIGLIE** 6.000.000
PRODUZIONE OLEARIA SI
PROPRIETÀ Nosio S.p.A.
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Maurizi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Daniele Giallo
VENDITA DIRETTA SI **VISITA IN AZIENDA** SI

FEUDO DISISA

Da oltre un secolo il Feudo Disisa appartiene alla famiglia Di Lorenzo. Con uno sguardo rivolto al futuro e uno alla tradizione, l'azienda opera a Monreale, in provincia di Palermo, tra i quattro e i cinquecento metri sul livello del mare, realizzando, tra vitigni autoctoni e internazionali, quattro linee di produzione. Prima annata per lo Spumante Pas Dosé da chardonnay, apprezzato nelle degustazioni. Altra novità, il restyling delle etichette della linea Territoriali, moderne e accattivanti, con in primo piano il nuovo logo.

INDIRIZZO Contrada Disisa - SP 30
km 6 - Frazione Grisi -
90046 Monreale (PA)
TELEFONO 091 6127109
MAIL info@vinidisisa.it
WEB www.vinidisisa.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 150 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA SI
PROPRIETÀ Famiglia Di Lorenzo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Tonino Guzzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SI **VISITA IN AZIENDA** SI

🍷 SICILIA BIANCO DALILA 2019

Bianco Doc - Grillo 70%, Viognier 30% | Alc.13% | €16 | Bt.21.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 8 mesi

Pregiata cornice giallo paglierino che ammalia con fresche pennellate odorose. Profumi di mela golden e pompelmo, aromi di timo e salvia, miele e vaniglia, nuance di ginestra accompagnate da una delicata mineralità. Approccio gustativo deciso che sottolinea l'intensità con freschezza e sapidità. Calamarata con rana pescatrice.

🍷 SICILIA ROSSO CANTODORO 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.13,5%
€17 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SICILIA INZOLIA 2020

Bianco Doc - Inzolia 100% | Alc.13% | €12 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 SICILIA SYRAH 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 HEKATE 2018

Bianco Igt Passito - Moscato d'Alessandria 50%, Viognier 14%,
Chardonnay 12%, Sauvignon 12%, Sémillon 12% | Alc.12% | €28 (0,375l)
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati.

🍷 SICILIA GRILLO 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €12 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 MONREALE PERRICONE GRANMASSENTI 2018

Rosso Doc - Perricone 100% | Alc.14% | €16 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

Manto rubino impenetrabile. Sfodera un olfatto fine e composito: amarena sotto spirito, mirtilli, rosa rossa, aromi di pepe nero, tabacco, slanci balsamici e vegetali. La beva è calda e avvolgente, buona l'acidità e calibrato il tannino. L'epilogo è lento, gustoso e ricco di frutta. Pasta e fagioli con le cotiche.

🍷 MONREALE SYRAH ROÀNO 2018

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 SICILIA CHARDONNAY SPUMANTE PAS DOSÉ RENE' 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%
€30 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi | 42 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SICILIA CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €14 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 SICILIA GRILLO 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SICILIA CATARRATTO INZOLIA CHARA 2020

Bianco Doc - Catarratto 50%, Inzolia 50% | Alc.12,5%
€9 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 MONREALE
SYRAH ROÀNO 2016

🍷 SICILIA
CHARDONNAY 2016

FEUDO MACCARI

Cresce la presenza della famiglia Moretti Cuseri nel panorama enoico siciliano, grazie a un'azienda autonoma sull'Etna, collocata nella prestigiosa contrada Santo Spirito. Il Feudo resta comunque il cuore pulsante della cantina, posizionata nella Val di Noto, dal 2002 patrimonio dell'Unesco, le cui terre calcaree, baciata dal sole e accarezzate dalla brezza marina, rappresentano un areale particolarmente vocato per i loro vitigni di punta, nero d'Avola e syrah, coltivati rigorosamente ad alberello. Quest'anno svezta il Mahâris, che supera il più blasonato Saia.

INDIRIZZO SP Noto-Pachino, km 13+500 - Contrada Maccari 96017 Noto (SR)
TELEFONO 0575 477857
 345 6925843
MAIL info@feudomaccari.it
WEB www.feudomaccari.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 280.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Moretti Cuseri
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FEUDO MONTONI

L'azienda, già a regime biologico certificato da più di dieci anni, in un contesto ambientale particolare, prosegue nel percorso di salvaguardia e protezione dell'identità dei propri vigneti e dei propri vini. Accanto alla diffusione delle viti per propaggine e per innesto, con marze di piante madri da selezione massale, Fabio Sireci sta curando il recupero di alcuni vitigni "reliquia" esistenti da secoli nei vigneti, con l'obiettivo di produrre nuovi vini, espressione autentica del luogo, che ci auguriamo di potere degustare nei prossimi anni.

INDIRIZZO Contrada Montoni Vecchi 92022 Cammarata (AG)
TELEFONO 091 513106
MAIL info@feudomontoni.it
WEB www.feudomontoni.it
ANNO FONDAZIONE 1469
VITICOLTURA Biologica e biologica certificata

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 240.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fabio Sireci
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Fabio Sireci
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Fabio Sireci
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 SICILIA SYRAH MAHÂRIS 2018

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.11.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Prezioso scrigno rosso rubino dal quale dipartono sensazioni sinuose di marasca sotto spirito e mirtilli; mano a mano s'aggiungono fiori rossi, echi di cacao e cioccolato fondente, pepe nero e spezie dolci. Approccio gustativo ricco, caldo, con tannini cesellati e una bella progressione su toni speziati. Tagliata di manzo.

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA SAIA 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €22 | Bt.64.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SICILIA GRILLO OLLI 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.80.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 FAMILY AND FRIENDS BIANCO 2020

Bianco Igp - Grillo 100% | Alc.14,5% | €21 | Bt.26.000
 Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ➡ SICILIA NERO D'AVOLA VRUCARA 2017

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €25 | Bt.4.600
 Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi

Filigrana granato nel lucente rubino. Naso interessante, esordisce con la ciliegia sotto spirito e la violetta, poi pepe nero e chiodi di garofano portano a tracce balsamiche e di sottobosco. Evoluzioni di cacao rimandano al gusto, bilanciato e sostenuto da tannini vellutati che donano spessore. Arrosto di tacchino in camicia di pancetta alle olive.

🍷 PASSITO ROSSO

Rosso Igt Passito - Nero d'Avola 80%, Perricone 20% | Alc.14%
 €20 (0,375l) | Bt.1.800 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 SICILIA INZOLIA FORNELLI 2020

Bianco Doc - Inzolia 100% | Alc.13% | €12 | Bt.24.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA LAGNUSA 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.98.000
 Ferm. Cemento | Mat. Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 PASSITO BIANCO

Bianco Igt Passito - Grillo 80%, Catarratto 20% | Alc.12,5%
 €20 (0,375l) | Bt.1.800 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 SICILIA GRILLO TIMPA 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €12 | Bt.36.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA

Deliella dà il nome al vecchio feudo, ma anche al vino più rappresentativo dell'azienda, un vero e proprio cru che nasce da un vigneto unico di oltre cinque ettari nell'omonima contrada, dove dal 1997 sorge la tenuta della famiglia Zonin. Il vino concretizza un caposaldo della politica aziendale: il riconoscimento e il valore del vitigno principe dell'isola, che in questo terroir si esprime con carattere e longevità. La visita in cantina è un'occasione da non perdere, anche per degustare i vini nell'enoteca con museo annesso e magari, in estate, godere del tramonto e ascoltare buona musica.

INDIRIZZO Contrada Deliella
93011 Butera (CL)
TELEFONO 0934 347726
MAIL info@feudobutera.it
WEB www.feudobutera.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 180 **BOTTIGLIE** 800.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Zonin
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Froio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe D'Agostino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FEUDO SOLARIA

Ritorno in guida per questa cantina che unisce due rami della famiglia Grasso, legata da cinque generazioni al settore enologico, e rappresenta un punto fermo della vitivinicoltura di Milazzo, dove nasce il Mamertino, con la sua storia millenaria. All'interno della proprietà è stato creato un museo del vino, custode di attrezzature storiche, accanto a una moderna cantina dove oggi si produce in biologico. Vasta e articolata la gamma in degustazione: emerge il Mamertino Rosso Sulleria Riserva, che conquista con il suo inconfondibile carattere legato al luogo.

INDIRIZZO Via Albera,11
98057 Milazzo (ME)
TELEFONO 090 9281082
MAIL info@feudosolaria.com
WEB www.feudosolaria.it
ANNO FONDAZIONE 1887
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Grasso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

††† SICILIA NERO D'AVOLA DELIELLA 2017

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €30 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 14 mesi

Rubino Carminio. Bouquet accattivante, con il pepe nero e la cannella a braccetto di echi balsamici, essenze di lavanda, tracce di mirtillo e confettura di fragole. Seguono refoli di sottobosco. Morbido e avvolgente al palato, equilibrato da freschezza e tannini levigati, richiami di frutta nel finale. Filetto di manzo alla griglia.

††† SICILIA SYRAH BUTIRAH 2019 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €11 | Bt. N.d.
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† SICILIA SPUMANTE BIANCO PAS DOSE' 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Nero d'Avola 100% | Alc.12% | €32
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

†† SICILIA NERO D'AVOLA AMIRA 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt. N.d.
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† SICILIA INZOLIA SERO' 2017

Bianco Doc - Inzolia 100% | Alc.13% | €16 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

†† SICILIA CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt. N.d.
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† MAMERTINO ROSSO SULLERIA RISERVA 2017

Rosso Dop - Nero d'Avola 60%, Syrah 30%, Nocera 10% | Alc.14%
€20 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
Luminoso rubino con orlo granato. Sprigiona profumi di rosa e viola appassite, mora di rovo e ciliegia in confettura, sensazioni di pietra bagnata, scie di pepe e liquirizia. Sorso morbido e caldo, animato da tannini fini e ben integrati che danno solidità e classe alla gustosa estensione. Involtni alla messinese alla brace.

††† SICILIA NERO D'AVOLA FOGLIO CINQUANTA 2017

Rosso Dop - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €15 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††† SCALUNA 2017

Rosso Igp - Nero d'Avola 60%, Nerello mascalese 40% | Alc.13%
€15 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

††† SICILIA GRILLO KALSA 2019

Bianco Dop - Grillo 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

††† SICILIA BIANCO SULLERIA 2018

Bianco Dop - Inzolia 40%, Catarratto 30%, Grillo 30% | Alc.13%
€20 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

††† FRAPPATO SETTE AJE 2019

Rosso Igp - Frappato 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†††† MAMERTINO
ROSSO SULLERIA
RISERVA 2011

FIRRIATO

Con sei tenute sull'isola, la cantina copre vari terroir con prodotti diversi, dai vini di montagna sull'Etna, a Verzella, a quelli marini, mediterranei, dai nomi evocativi, di Calamoni a Favignana. In mezzo, le tenute storiche in provincia di Trapani. Da quella di Borgo Guarini proviene il nero d'Avola dell'Harmonium, uno dei prodotti emblema dell'azienda, che quest'anno si pone al vertice sfiorando l'eccellenza. Si consolida l'impegno per le politiche ambientali e della sostenibilità con la partnership editoriale del magazine Lifegate.

INDIRIZZO Via Trapani, 4

91027 Paceco (TP)

TELEFONO 0923 882755

MAIL info@firriato.it

WEB www.firriato.it

ANNO FONDAZIONE 1978

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 470 **BOTTIGLIE** 4.500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Domenico

Salvatore Di Gaetano

CONDUZIONE ENOLOGICA Giovanni

Di Giovanna, Paolo Errante

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FLORIO

Florio non ha mai chiuso le porte delle cantine storiche, dando la possibilità agli appassionati, e anche agli alunni delle scuole, di visitare l'azienda a distanza, grazie alla potenza della connessione internet, offrendo anche il servizio di consegna dei vini. Un'opportunità impensabile ai tempi di Donna Franca, che ancora oggi dà il nome al loro Marsala più rappresentativo, un blend di vini che maturano per lungo tempo in botti grandi. Attenderemo la fine del decennio per conoscere invece quale sarà l'annata scelta per l'Aegusa, la riserva storica di Marsala, di preziosa rarità.

INDIRIZZO Via Vincenzo Florio, 1

91025 Marsala (TP)

TELEFONO 0923 781111

MAIL info@duca.it

WEB www.duca.it

ANNO FONDAZIONE 1833

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI N.d. **BOTTIGLIE** 3.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ ILLVA Saronno Holding

CONDUZIONE ENOLOGICA

Staff aziendale

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Pizzo

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA HARMONIUM 2014

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €26 | Bt.45.000

Ferm. Legno | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi

Manto rosso rubino, impenetrabile. Slanci di amarena in confettura e frutti di bosco si uniscono a rosa e geranio e danno il la a un olfatto generoso. Poi un tocco di pepe nero, timo, rosmarino e sensazioni mentolate conducono al sorso: pieno, fresco, sapido, garbatamente tannico. Durevole. Falsomagro.

🍷 ETNA ROSSO CAVANERA

ROVO DELLE COTURNIE 2016

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%

Alc.14% | €25 | Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA BIANCO 2020

Bianco Igt - Catarratto 60%, Chardonnay 40% | Alc.12,5%

€13 | Bt.110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 QUATER VITIS BIANCO 2020

Bianco Igt - Carricante 25%, Catarratto 25%, Inzolia 25%, Zibibbo

25% | Alc.12,5% | €13 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SICILIA GRILLO CAELES 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 (92,5) MARSALA SUPERIORE SEMISECCO AMBRA DONNA FRANCA RISERVA

Bianco Doc Liquoroso - Grillo 100% | Alc.19% | €40 (0,5l)

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno tra 15 e 30 anni

Giallo ambra di preziosa luminosità. L'evoluzione tra i 15 e i 30 anni in legno propone un naso raffinato e intenso: mandorle e nocchie, albicocca e fichi secchi, miele e caramello, fino a indizi marini. Al gusto si esalta la struttura in un'armonica composizione di elementi freschi e duraturi. Plateau di formaggi erborinati.

🍷 MORSI DI LUCE

Bianco Igt Liquoroso - Zibibbo 100% | Alc.16,5% | €19 (0,5l)

Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 MARSALA SUPERIORE VECCHIO FLORIO 2016

Bianco Doc Liquoroso - Catarratto 50%, Grillo 50% | Alc.18%

€9 | Bt.850.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷 MARSALA
SUPERIORE SEMISECCO
AMBRA DONNA FRANCA
RISERVA S.A. 3 VOLTE

Nel cuore della valle del Belice i fratelli Funaro fondano nel 2003 una moderna azienda agricola, col sogno di esaltare i vigneti di famiglia. Numerosi i vitigni, autoctoni e internazionali, coltivati sulle colline di Salemi, accanto a un fiorente oliveto di nocellara del Belice, a Santa Ninfa, dove sono ubicate la cantina e le strutture per l'accoglienza. L'offerta è differenziata in varie linee produttive. Delle più rappresentative, "Cru" e "Monovarietali", fanno parte i vini presenti in guida, assieme ai due spumanti, con l'Extra Brut in testa.

INDIRIZZO Contrada Scavi - SS 188
91029 Santa Ninfa (TP)
TELEFONO 091 6850730
MAIL info@funaro.it
WEB www.funaro.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Funaro
CONDUZIONE ENOLOGICA
Rosario Aiello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro Fucarino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 FUNARO EXTRA BRUT 2016

Bianco Igp Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.13%
€23 | Bt.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 40 mesi sui lieviti
Paglierino brillante dal perlage fine e incessante. Delicati tratti di pan brioche aprono a nuance di gelsomino e gardenia, pera e melone bianco, erbe aromatiche, miele, mineralità iodata. Un'appagante cremosità carbonica solletica il palato, accompagnata dalla sapidità a bilanciare le morbidezze. Pannelle e cazzilli.

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA OMNIS 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SICILIA GRILLO PINZERI 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 VERDELICIA 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 FUNARO BRUT 2018

Bianco Igp Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.13%
€13 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA ROSATO 2020

Rosato Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.12% | €9 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

All'ombra di un maestoso pino mediterraneo comincia la storia dei Gambino, annoverabili tra le famiglie del vino etneo. La cantina, tra le più alte vigne del vulcano, sovrasta il piccolo paese di Linguaglossa, che si trova sul versante nord-orientale. L'accoglienza turistica rappresenta da sempre il cuore dell'azienda. Fin dai primi anni Duemila organizza degustazioni guidate in cui racconta la splendida realtà e il territorio che la circonda agli ospiti che arrivano da tutto il mondo. Una gustosa novità per la prossima edizione: la prima magnum del vino d'eccellenza della casa, il Petto Dragone.

INDIRIZZO Contrada Petto Dragone
95015 Linguaglossa (CT)
TELEFONO 389 8525100
MAIL info@vinigambino.it
WEB www.vinigambino.it
ANNO FONDAZIONE 1973
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Fratelli Raciti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Salvatore Rizzuto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Salvatore Giuffrida
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ETNA ROSSO TIFEO 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Alc.13,5% | €18 | Bt.24.500 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Livrea rosso cremisi. Corredo odoroso impeccabile: ciliegia sotto spirito e arancia rossa, geranio e rosa macerata, poi erbetto, sottobosco, china, grafite, scia minerale. Assaggio deciso, di carattere, sostenuto dai tannini in via di integrazione. Lungo finale fruttato. Salsiccia di maialino nero e biete all'aglio.

🍷 ALICANT 2017

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €16 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA DUVANERA 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €14 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SICILIA FEUD'O ROSSO 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 84%, Nerello mascalese 16%
Alc.13,5% | €11 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 SICILIA BIANCO FEU D'O 2020

Bianco Doc - Grillo 90%, Carricante 10% | Alc.13,5% | €11
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

●○○○
GIASIRA

Un antico baglio immerso nel paesaggio rurale ibleo, costellato da carrubi secolari e ulivi, custodisce il vigneto dell'azienda, nata nel 2005 da un progetto di recupero che ha restituito a questi luoghi l'originaria bellezza, impreziosita al suo interno da uno dei più affascinanti canyon iblei, la Cava Prainito. Grande attenzione per la materia prima e per la sostenibilità ambientale che riguarda tutta la produzione condotta in regime biologico e incentrata soprattutto sui vitigni tradizionali, primo fra tutti il nero d'Avola che, con l'omonima etichetta, sventa nelle degustazioni.

INDIRIZZO Contrada Ritillini
96019 Rosolini (SR)
TELEFONO 0931 1848227
0931 501700
MAIL info@lagiasira.it
WEB www.lagiasira.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 13 BOTTIGLIE 60.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giovanni Boroli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Covato
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●●●○
GRACI

Tra le contrade elette del versante nord dell'Etna, nei vigneti del borgo di Passopisciaro, nascono i vini dell'azienda Graci. Nel corso degli anni Alberto Aiello ha sempre puntato sul concetto di contrada e di territorialità. Sono tre i punti fondamentali della filosofia della cantina: allevamento di soli vitigni autoctoni, interventi minimi in vigna e uso di contenitori che non influiscano in maniera invasiva sul vino. In questo modo dà vita a prodotti dalla forte identità, come l'Etna Rosso Arcuria, prodotto dal 2005 quando ancora si chiamava Quota 600, che mantiene la leadership.

INDIRIZZO Contrada Feudo di Mezzo
95012 Castiglione di Sicilia (CT)
TELEFONO 348 7016773
MAIL info@graci.eu
WEB www.graci.eu
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 28 BOTTIGLIE 95.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alberto Aiello Graci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Falsini
Alberto Aiello Graci
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Dini
VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA Sì

🍷🍷🍷 SICILIA NERO D'AVOLA 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino concentrato, luccicante. Profondo bagaglio olfattivo che dischiude sentori di amarena sotto spirito, prugna, carruba, poi liquirizia, tabacco, goudron, e spunti balsamici. Assaggio materico, vellutato, equilibrio quasi perfetto con tannini integrati. Finale lungo e gratificante. Ragusano stagionato.

🍷🍷 KERATION 2020

Bianco Igt - Catarratto bianco lucido 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 SICILIA GRILLO 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷 ETNA ROSSO ARCURIÀ 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14% | €48 | Bt.5.600
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Manto cremisi d'intrigante trasparenza. Emoziona con tratti di ciliegia e lampone, rabarbaro e sottobosco, con speziature di pepe e noce moscata, tabacco da pipa, origano. Al gusto è deciso, ma sinuoso, avvolgente e accattivante, animato da tannini ammorbiditi ma ancora scalpitanti. Brasato di guancia di manzo.

🍷🍷 ETNA BIANCO ARCURIÀ 2019

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12% | €45 | Bt.3.900 | Ferm. Legno
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷 ETNA BIANCO MUGANAZZI 2019

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12% | €45 | Bt.1.100
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷 ETNA ROSATO 2020

Rosato Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.12,5%
€24 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 ETNA BIANCO 2020

Bianco Doc - Carricante 70%, Catarratto 30% | Alc.12%
€25 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷 ETNA ROSSO FEUDO DI MEZZO 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 95%, Nerello cappuccio 5%
Alc.14% | €48 | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷 ETNA ROSSO
ARCURIÀ 2013 | 2014 | 2018

🍷🍷🍷 ETNA BIANCO
ARCURIÀ 2012

Tre sono i siti dove nascono i vini di Gulfi: nella Val di Noto, a Chiaramonte Gulfi, nel ragusano, e tra le contrade più antiche di Pachino, estremo lembo sud-orientale della Sicilia; e infine a Randazzo, in zona etnea. Con lo sguardo rivolto al futuro, nel rispetto del passato, l'azienda esalta tutte le peculiarità dei vitigni tradizionali delle varie zone e il concetto di cru. Le eccellenti performance del nero d'Avola con i vini NeroSanlorè e NeroBufaleffi ne sono ulteriore conferma. L'inserimento di vitigni internazionali come il pinot nero ammiccano invece al futuro.

INDIRIZZO Contrada Patria
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
TELEFONO 0932 921654
MAIL info@gulfi.it
WEB www.gulfi.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Catania
CONDUZIONE ENOLOGICA
Salvo Foti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Raffaele Catania
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Un'azienda giovane quella di Nicola Gumina. Nata nel 2004, produce vino nel comune di Castiglione di Sicilia, sul versante nord del vulcano, nella contrada Piano Filici. I vigneti coltivati sono quelli autoctoni dell'Etna, e si trovano a circa 750 metri sul livello del mare, circondati da felci, "filici" in dialetto, da cui il nome della contrada e dei vini. Vale la pena menzionare gli alberi da frutto e un bellissimo bosco di querce roverelle, dal quale proviene il nome della vigna da cui si ricava l'apprezzabile spumante che affianca da quest'anno i due vini tradizionali della cantina.

INDIRIZZO Via della Regione, 78
95037 San Giovanni La Punta (CT)
TELEFONO 095 7511189
368 7765957
MAIL info@nicolagumina.it
WEB www.nicolagumina.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica e
biologica certificata

ETTARI 2,5 **BOTTIGLIE** 12.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Nicola Gumina
CONDUZIONE ENOLOGICA
Nicola Gumina
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Gumina
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† (91) NEROSANLORE 2014

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €38 | Bt.1.200
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino impenetrabile. Ci regala profumi intensi e nitidi di confettura di prugna, liquirizia, tabacco e cacao che deviano verso il goudron e una traccia iodata. Di grande equilibrio gustativo, risaltano una dosata astringenza, una gradevole freschezza e una buona persistenza. Polpettone con uova sode e pancetta.

†††† NEROBUFALEFFI 2014

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €38 | Bt.1.200
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† PINO 2016

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €75 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

††† ETNA ROSSO RESECA 2016

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13% | €26 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† CARJANTI 2018

Bianco Igt - Carricante 100% | Alc.12,5% | €21 | Bt.11.800
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

††† CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO 2018

Rosso Docg - Nero d'Avola 70%, Frappato 30% | Alc.13,5%
€44 | Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

††† ETNA BIANCO FILICI 2018

Bianco Doc - Carricante 80%, Catarratto 20% | Alc.12,5%
€25 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Luminosa veste giallo paglierino. Bouquet che ondeggia soave tra i fiori e i frutti. Gelsomino e ginestra, mela golden e bergamotto, miele di zagara, tratti di pietra focaia. Bilanciato ed estro verso l'assaggio, spalla acida e sapidità allietano una chiosa lunga e bellissima. Impepata di cozze.

††† ETNA SPUMANTE BRUT FILICI VIGNA DELLE ROVERELLE 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Nerello mascalese 100%
Alc.12% | €30 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

††† ETNA ROSSO FILICI 2015

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13% | €25 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

●●○○

HAUNER

La Malvasia delle Lipari è un patrimonio da custodire e preservare per la vitivinicoltura siciliana. Determinante in questa direzione il contributo di Carlo Hauner che, fin dagli inizi degli anni Settanta, ha valorizzato e nobilitato questo vino, ai tempi alcolico e dolciastro, consumato sfuso nelle osterie eoliane, coniugandolo nelle versioni passito, dolce naturale e secco con prodotti di riconosciuta qualità ed espressività territoriale. L'opera del fondatore prosegue con ottimi risultati grazie al figlio Carlo junior e ai nipoti, come confermano le nostre degustazioni.

<u>INDIRIZZO</u> Via Umberto I	<u>ETTARI</u> 20 <u>BOTTIGLIE</u> 120.000
Località Lingua - 98050	<u>PRODUZIONE OLEARIA</u> No
Santa Marina Salina (ME)	<u>PROPRIETÀ</u> Carlo Hauner
<u>TELEFONO</u> 090 6413029	<u>CONDUZIONE ENOLOGICA</u>
<u>MAIL</u> info@hauner.it	Andrea Hauner
<u>WEB</u> www.hauner.it	<u>CONDUZIONE AGRONOMICA</u>
<u>ANNO FONDAZIONE</u> 1968	Carlo Hauner
<u>VITICOLTURA</u> Ecosostenibile	<u>VENDITA DIRETTA</u> Sì <u>VISITA IN AZIENDA</u> Sì

●●●○

FRANCESCO INTORCIA HERITAGE

Un'icona ormai consolidata nel panorama della produzione del Marsala, custode di un patrimonio enologico di qualità che si tramanda di padre in figlio con il progetto Heritage. Non a caso, nella presentazione dell'azienda e sulle etichette prodotte la formula usata è "antologia dei vini di famiglia", la cui copertina spetta quest'anno al Marsala Superiore Oro Vintage Riserva 2014. Una collocazione di rilievo va senz'altro al Vigna a Sé, che già all'esordio sfiora le quattro Viti: il miglior vino da catarratto, e uno dei più interessanti vini bianchi siciliani.

<u>INDIRIZZO</u> Via Mazara, 10	<u>ETTARI</u> 8 <u>BOTTIGLIE</u> 1.000.000
91025 Marsala (TP)	<u>PRODUZIONE OLEARIA</u> No
<u>TELEFONO</u> 0923 999133	<u>PROPRIETÀ</u> Famiglia Intorcia
<u>MAIL</u> info@heritagewines.it	<u>CONDUZIONE ENOLOGICA</u>
<u>WEB</u> www.intorcia.it	Francesco Intorcia
<u>www.heritagewines.it</u>	<u>CONDUZIONE AGRONOMICA</u>
<u>ANNO FONDAZIONE</u> 1930	Francesco Intorcia
<u>VITICOLTURA</u> Convenzionale	<u>VENDITA DIRETTA</u> Sì <u>VISITA IN AZIENDA</u> Sì

🍷 MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO SELEZIONE CARLO HAUNER 2018

Bianco Doc Passito - Malvasia di Lipari 95%, Corinto nero 5%
Alc.13,5% | €39 (0,5l) | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Sfoggia una veste color ambra di grande lucentezza. Intriganti sensazioni di albicocca e cedro candito si mischiano all'opulenza dei fichi secchi e mela cotogna, poi miele, tracce salmastre e di resina. Sorso dolce e morbido, intriso di freschezza e sapidità. Lunga chiusura con ritorni di mandorla tostata. Torta mimosa al limone femminello di Siracusa.

🍷 MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO 2019

Bianco Doc Passito - Malvasia di Lipari 95%, Corinto nero 5%
Alc.13,5% | €39 (0,5l) | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 CARLO HAUNER 2019

Bianco Igt - Catarratto 34%, Grillo 33%, Inzolia 33% | Alc.13%
€12 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 HIERÀ ROSÉ 2020

Rosato Igp - Nero d'Avola 60%, Alicante 30%, Corinto nero 10%
Alc.12,5% | €11 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 IANCURA 2020

Bianco Igp - Malvasia di Lipari 90%, Inzolia 10% | Alc.13%
€11 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 HIERÀ ROSSO 2019

Rosso Igp - Nero d'Avola 60%, Alicante 30%, Corinto nero 10%
Alc.13,5% | €14 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 MALVASIA DELLE
LIPARI PASSITO SELEZIONE
CARLO HAUNER 2014

🍷 MARSALA SUPERIORE ORO VINTAGE RISERVA 2014

Bianco Doc Liquoroso - Grillo 100% | Alc.18% | €30
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
Splendente giallo ambrato. Ricco il bouquet che sfodera frutta candita, albicocca essiccata e mela cotogna, mandorla tostata, miele, tè, e una piacevole scia salina. Assaggio morbido, delicatamente dolce, ben equilibrato dalla vena fresco-sapida. Si congeda lentamente su tracce mielate. Mandorle atterrate.

🍷 VIGNA A SÉ 2020

Bianco Igt - Catarratto bianco lucido 100% | Alc.13% | €18
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 MARSALA VINTAGE SUPERIORE RUBINO 2015

Rosso Doc Liquoroso - Nero d'Avola 100% | Alc.18% | €30
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 PRE BRITISH
METODO PERPETUO
TRADIZIONALE S.A.

🍷 MARSALA
VERGINE SECCO
VINTAGE RISERVA 1980

LE CASEMATTE

I venti impetuosi e improvvisi, tipici dello stretto di Messina, attraversano le vigne e gli arditi terrazzamenti di una cantina diventata negli anni simbolo della piccola Doc Faro. L'azienda affonda le radici in un'amicizia, quella, ormai ventennale, di Gianfranco e Andrea, un commercialista e un calciatore. La loro missione è quella di produrre vini con una forte identità territoriale così che la natura segua il proprio corso ma allo stesso tempo aiutandola, non sottovalutando l'importanza di investimenti migliorativi e nuove tecnologie in cantina. Uno sguardo decisamente contemporaneo.

INDIRIZZO Contrada Corso - Località
Faro Superiore - 98163
Messina (ME)
TELEFONO 090 6409427
MAIL info@lecasematte.it
WEB www.lecasematte.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianfranco Sabbatino
e Andrea Barzagli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carlo Ferrini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carlo Ferrini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷 FARO 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 55%, Nerello cappuccio 25%
Nero d'Avola 10%, Nocera 10% | Alc.13,5% | €23 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

Rubino dalla trasparenza luminosa. Corredo odoroso variopinto, tenui nuance di rosa e lavanda, indizi di muschio, ciliegia e mora di rovo, seguiti da spezie e tabacco. Deciso e diretto l'impatto gustativo; la vivacità tannica e la decisa spalla acida modulano l'ottima bevibilità. Carne all'ucceletto.

🍷 PELORO ROSSO 2019

Rosso Igt - Nerello mascalese 70%, Nocera 30%
Alc.13% | €13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 SICILIA BIANCO PELORO 2020

Bianco Doc - Grillo 65%, Carricante 35% | Alc.13% | €13
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 ROSEMATTE 2020

Rosato Igt - Nerello mascalese 100% | Alc.13% | €15
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MASSIMO LENTSCH

Massimo Lentsch, già titolare di Tenuta di Castellaro, affronta una nuova sfida sull'Etna, sul versante nord del vulcano, con l'acquisizione di vigneti storici a Randazzo, nelle contrade Calderara Sottana, Pianodario e Chiusa Politi, e a Castiglione di Sicilia, in contrada Feudo di Mezzo. Qui le vigne Cosentino e San Teodoro danno vita a due cru di Etna Rosso; nella prima vengono coltivate piante ad alberello, a piede franco, ed è possibile trovare numerosi esemplari prefillosserici. Da queste uve nasce l'Etna Rosso Cosentino, che ha ottenuto i maggiori consensi.

INDIRIZZO SP 89 - 95035
Randazzo (CT)
TELEFONO 090 9587713
MAIL info@massimolentsch.it
WEB www.massimolentsch.it
ANNO FONDAZIONE 2018
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10,6 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Massimo Lentsch
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Falsini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro Zanutta
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA No**

🍷 ETNA ROSSO COSENTINO 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13% | €35 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Manto rosso rubino intenso. Al naso è fine, esalta profumi di rosa, amarena e fragoline di bosco, poi sottobosco, cuoio e caffè, pepe nero, cannella e uno slancio balsamico. Al palato è avvolgente e ben bilanciato con tannini delicati e un finale di straordinaria persistenza. Quaglie lardellate.

🍷 ETNA ROSSO SAN TEODORO 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13% | €25 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ETNA ROSATO OMA 2020

Rosato Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.12,5% | €22
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MARABINO

Il Moscato Bianco, declinato nelle versioni secco e passito, mostra il carattere di questo vitigno e la sua versatilità, soprattutto nella costa est dell'isola dove opera Marabino. Qui, in contrada Buonivini, a Noto, viene coltivato con maestria anche il nero d'Avola, da cui nascono i vini di Contrada. Sono però i due vini da moscato a raggiungere quest'anno i migliori risultati, con in evidenza il Muscatedda, nome dialettale del vitigno, vinificato con macerazione sulle bucce. L'azienda produce anche olio dalla cultivar moresca, tipica della zona.

INDIRIZZO Contrada Buonivini - SP
Rosolini-Pachino, km 8,500
96017 Noto (SR)
TELEFONO 335 5284101
MAIL info@marabino.it
WEB www.marabino.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica certificata
e biodinamica

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Messina
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pierpaolo Messina
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca Gentile
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MARILINA

Nella zona di Noto, dove l'arsura estiva accompagna le lunghe giornate, Federica e Marilina Paternò, aiutate dal padre, enologo di lungo corso, producono vini con una forte identità, dal vigoroso legame con il comprensorio, seguendo il naturale processo dei cicli vitali delle piante. Marilina è la prima azienda siciliana a puntare sul metodo ancestrale, un metodo antico, "rurale", in linea con la filosofia produttiva delle due sorelle che guardano con molta attenzione ai metodi tradizionali. Il lusinghiero risultato del Fedelie Bianco dimostra la bontà della scelta.

INDIRIZZO Contrada San Lorenzo
96017 Noto (SR)
TELEFONO 0931 1799907
MAIL info@cantinamarilina.com
WEB www.cantinamarilina.com
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Marilina Paternò
CONDUZIONE ENOLOGICA
Angelo Paternò
CONDUZIONE AGRONOMICA
Angelo Paternò
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MUSCATEDDA 2020

Bianco Igt - Moscato bianco 100% | Alc.13% | €14 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Un fulgente giallo dorato dischiude intense e sfaccettate suggestioni olfattive. Pesca gialla e nespola si uniscono a tracce di tè, miele e frutta secca, con l'aggiunta di anice e macchia mediterranea. In bocca è materico, denso, con una decisa freschezza che accompagna un finale di soave sapidità. Involnti di luvaro imperiale.

MOSCATO DELLA TORRE 2020

Bianco Igt Passito - Moscato bianco 100% | Alc.11% | €23 (0,5l)
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

ROSSO DI CONTRADA 2018

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROSSO DI CONTRADA CONCA 2019

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.11,5% | €16 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ROSSO DI CONTRADA PARRINO 2019

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €16 | Bt. N.d.
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROSSO DI CONTRADA LENZA LUNGA 2019

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.12% | €16 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ELORO PACHINO IL ROSSO
DI FEDERICA RISERVA 2014

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €38 | Bt.2.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi

Granato di fitta concentrazione e spiccata luminosità. Ouverture con riconoscimenti evoluti ed eterei, poi glicine e violetta appassita, cioccolato alla ciliegia, tracce balsamiche e di goudron, sigari. Il sorso è strutturato e caldo, il tannino raffinato talvolta riemerge stuzzicando il piacere di beva. Lepre in salmi.

FEDELIE

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Moscato bianco 100%
Alc.13% | €18 | Bt.10.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Piatti di verdure

ELORO PACHINO
RISERVA 2009

La storia di Miceli affonda le radici nei primi anni del Novecento, quando Ignazio inizia il commercio di vino sfuso nei porti italiani. Dal 1990 la nuova azienda produce vini dai vigneti sulle colline di Palermo e Trapani, e da quelli di Pantelleria, dove, a partire dal 2020, una moderna cantina sita in contrada Rekhale, a pochi passi da Scauri, concentra la produzione. Annessi all'edificio si trovano anche sette dammuni seicenteschi, ristrutturati e adibiti all'ospitalità. In auge quest'anno proprio i vini panteschi, dal passito Nun allo storico Yrnm, primo vino secco da uve zibibbo.

INDIRIZZO Via Francesco Crispi, 72
90139 Palermo (PA)
TELEFONO 091 5072338
MAIL ufficioclienti@miceliaziendevinicole.net
WEB www.miceli.uno
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Miceli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio D'Aietti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

L'azienda è guidata da Antonio, con i figli Carmelo e Giovanni e la storica collaborazione di Riccardo Cotarella. Siamo a Grotte, piccolo centro dell'Agrigentino caratterizzato dalla presenza di grotte preistoriche, originate dal terreno calcareo, peraltro vocato alla produzione dell'uva. Oltre cinquanta ettari di vigneti a nero d'Avola, unico vitigno coltivato dalla cantina, che lo coniuga in tutte le espressioni: rosso, rosato, bianco, fino alla trasformazione in grappa. Ritorna quest'anno il Don Antonio, uno dei vini simbolo della moderna Sicilia vitivinicola, che si conferma in vetta.

INDIRIZZO Contrada Racalmare
92020 Grotte (AG)
TELEFONO 0922 945579
MAIL info@morgantevini.it
WEB www.morgantevini.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 72 **BOTTIGLIE** 253.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Morgante
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Cotarella
Giovanni Morgante
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Morgante
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

PASSITO DI PANTELLERIA NUN 2018

Bianco Doc Passito - Zibibbo 100% | Alc.14% | €20 (0,5l) | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Brillante ambra di pregiata fattura. Profumi di albicocca, fichi e mandorle precedono echi speziati, miele, fragranze di pasticceria, nocciole tostate, frutta candita. Impronta gustativa dolce, ben bilanciata da verve acida e sapida. Gradevole persistenza. Strudel alle mandorle.

PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO YANIR 2018

Bianco Doc Liquoroso - Zibibbo 100% | Alc.15,5% | €12 (0,5l)
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

PANTELLERIA BIANCO YRNM 2019

Bianco Doc - Zibibbo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SICILIA GRILLO BAARIA 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.12,5% | €6 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PANTELLERIA MOSCATO LIQUOROSO TANIT 2018

Bianco Doc Liquoroso - Zibibbo 100% | Alc.15,5% | €11 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

PANTELLERIA BIANCO 2019

Bianco Doc - Moscato 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

SICILIA NERO D'AVOLA DON ANTONIO RISERVA 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.15% | €27 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi

Manto rubino impenetrabile. Fine e iridato spettro odoroso: memorie di amarena sotto spirito, prugna, violetta, guizzi di pepe nero e liquirizia, cacao, e stille mentolate. Sorso appagante, caldo e polposo; tannino ben integrato e setoso, toni balsamici nella prolungata chiosa. Trippa al sugo.

SICILIA NERO D'AVOLA 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €9 | Bt.180.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

SICILIA NERO D'AVOLA ROSÉ DI MORGANTE 2020

Rosato Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €9 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

BIANCO DI MORGANTE 2020

Bianco - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €9 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

SICILIA NERO
D'AVOLA DON ANTONIO
2015 | 2017

MURGO

L'ospitalità e la produzione degli spumanti sono ormai i pilastri consolidati della famiglia Scammacca del Murgo. La tenuta San Michele gode di una vista mozzafiato sul vulcano e diventa palcoscenico di eventi estivi di grande successo come "Jazz in Vigna", rassegna che ospita artisti di calibro internazionale. Anche quest'anno primeggiano i Metodo Classico, con l'Extra Brut da 72 mesi sui lieviti e la migliore edizione del Brut base. Una cantina in continua evoluzione: il prossimo anno sarà in commercio un'altra bollicina, dopo una sosta sui lieviti di 120 mesi.

INDIRIZZO Via Zafferana, 13
95010 Santa Venerina (CT)
TELEFONO 095 950520
MAIL info@murgo.it
WEB www.murgo.it
ANNO FONDAZIONE 1860
VITICOLTURA In conversione
al biologico
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Fratelli Scammacca
del Murgo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vito Giovino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Michele Scammacca del Murgo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MUSITÀ

Tra vigneti che ricordano storie e tracce di popoli del passato, nasce una realtà vitivinicola diventata, nelle colline del Trapanese, un deciso punto di riferimento. Una scommessa vincente di giovani fratelli imprenditori che, con la passione acquisita dalla famiglia, hanno costruito una realtà produttiva moderna nel rispetto delle tradizioni e del territorio, con una composta gamma di vini e diverse linee produttive. La più importante, Passocalcara, si conferma al vertice con il rosso e si arricchisce di un interessante Metodo Classico che conquista di lancio un posto in prima fila.

INDIRIZZO Contrada Passo Calcara
552 - 91018 Salemi (TP)
TELEFONO 0924 68576
MAIL info@musita.it
WEB www.musita.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 550.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Ardagna
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mattia Filippi
Carmela Ardagna
Filippo Di Giovanna
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MURGO EXTRA BRUT 2013

Bianco Metodo Classico - Nerello mascalese 100% | Alc.12,5%
€35 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 72 mesi sui lieviti
Paglierino brillante, perlage fine e duraturo. Mineralità in evidenza nell'incipit, poi ginestra, agrumi, tracce burrose e mellite, menta e timo, spunti balsamici. Perfettamente coerente al gusto, sapido, agrumato, cremoso, espressivo. Finale saporito, lunghissimo. Tartare di spada ai profumi di Sicilia.

++++ ● MURGO BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Nerello mascalese 100% | Alc.12,5%
€15 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ MURGO BRUT ROSÉ 2018

Rosato Igt Metodo Classico - Nerello mascalese 100% | Alc.12,5%
€15 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

+++ ETNA BIANCO TENUTA SAN MICHELE 2019

Bianco Doc - Carricante 60%, Catarratto 30%, altre varietà 10%
Alc.13% | €22 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ ETNA BIANCO 2020

Bianco Doc - Carricante 70%, Catarratto 30% | Alc.12,5%
€12 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ ETNA ROSSO 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13% | €12
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MURGO
EXTRA BRUT ROSÉ 2015

++++ SICILIA ROSSO PASSOCALCARA RISERVA 2016

Rosso Doc - Nero d'Avola 60%, Syrah 40% | Alc.15% | €19 | Bt.15.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso cremisi compatto e luminoso. Profilo olfattivo ammaliante con ribes nero e mora di gelso a dare il la a china e liquirizia, cannella e pepe nero e un finale che evoca la macchia mediterranea. Il sorso è di spessore, con un tannino ben integrato in un'entusiasmante progressione gustativa. Filetto di manzo al nero d'Avola.

++++ SICILIA CHARDONNAY SPUMANTE BRUT PASSOCALCARA

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.11,5%
€25 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ SICILIA SYRAH REGIETERRE 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ SICILIA NERO D'AVOLA REGIETERRE 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €15 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ SICILIA CATARRATTO ORGANICUM 2020

Bianco Doc - Catarratto 100% | Alc.13% | €9 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++ SICILIA GRILLO REGIETERRE 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PALMENTO COSTANZO

Lo scenario è dei più suggestivi: un palmento del Settecento ristrutturato, immerso nella natura del vulcano. Intorno i vigneti, rigorosamente ad alberello, alcuni con viti centenarie a piede franco. L'azienda si estende anche in contrada Feudo di Mezzo e, nel versante sud, in contrada Cavaliere, dove, da un antico vigneto a quasi mille metri di altezza, si produce l'Etna Bianco, novità dell'anno, che si colloca subito al vertice. Valeria debutta anche nel campo spumantistico: sono in uscita due Etna Metodo Classico, bianco e rosato, che attendiamo per il prossimo anno.

INDIRIZZO Contrada Santo Spirito
Passopisciaro - 95012
Castiglione di Sicilia (CT)
TELEFONO 0942 983239
MAIL info@palmentocostanzo.com
WEB www.palmentocostanzo.com
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Valeria Agosta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Nicola Centonze
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PASSOPISCIARO

Andrea Franchetti: un visionario del vino. Ha ideato due progetti completamente diversi tra loro. Il primo, Tenuta Trinoro, nel sud della Toscana, e il secondo sull'Etna. Quest'ultimo nasce nell'anno 2000 dal recupero di vecchi vigneti abbandonati, situati in alcune delle contrade più rinomate, come Sciaranuova, Guardiola, Rampante, indicate in etichetta solo con l'iniziale, trattandosi di vini Igt. Il nerello mascalese è il principe della cantina, affiancato dal petit verdot e dal cesanese d'Affile, introdotti sull'Etna proprio da lui per dare vita al suo vino di punta.

INDIRIZZO Contrada Guardiola
Passopisciaro - 95012
Castiglione di Sicilia (CT)
TELEFONO 0942 395449
MAIL info@vinifranchetti.com
WEB www.vinifranchetti.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 27 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Franchetti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Franchetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ETNA BIANCO CONTRADA CAVALIERE 2019

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12% | €40 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

Luccicante giallo solare. Esordisce con espressioni olfattive inedite: miele e pietra focaia, poi ginestra e fresia, limone e mela, aromi di mentuccia, vaniglia, pepe bianco. Pregevole l'equilibrio. Strutturato, fresco, sapido, impreziosito dalla sapiente gestione del legno. Di garbata durevolezza aromatica. Crema di aragoste.

ETNA ROSSO NERO DI SEI 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 80%, Nerello cappuccio 20%
Alc.13,5% | €28 | Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA ROSSO MOFETE 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 80%, Nerello cappuccio 20% | Alc.13%
€15 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA BIANCO MOFETE 2020

Bianco Doc - Carricante 90%, Catarratto 10% | Alc.12%
€15 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

ETNA ROSATO MOFETE 2020

Rosato Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ETNA ROSSO NERO
DI SEI 2013 | 2014 | 2015

(93) FRANCHETTI 2018

Rosso Igt - Cesanese d'Affile 50%, Petit verdot 50% | Alc.14,5%
€126 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 6 mesi

Impenetrabile e lucente rosso rubino. Ampio, raffinato, con ricami di frutta scura, rosa e glicine, contrappunti mentolati, cuoio e tabacco, pepe nero, pietra focaia. Assaggio materico e coinvolgente, tannino deciso e freschezza in evidenza. Epilogo interminabile intriso di gradevole sapidità. Spalla di suino nero ai pistacchi di Bronte.

(91) CONTRADA S 2019

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% | Alc.14,5% | €54 | Bt.2.790
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 18 mesi

Manto rubino trasparente e luminoso. Suadenti profumi di frutta sotto spirito e violetta, aromi di cannella, tabacco, liquirizia, mineralità vulcanica. All'assaggio è intenso, setoso, saporito, in dinamico equilibrio tra tannini in via di integrazione e dotazione alcolica generosa. Anatra ripiena al forno.

CONTRADA G 2019

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% | Alc.14,5% | €54
Bt.3.710 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

CONTRADA R 2019

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% | Alc.14% | €54
Bt.3.080 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CONTRADA C 2019

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% | Alc.15% | €54
Bt.3.880 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CONTRADA P 2019

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% | Alc.15% | €54
Bt.3.750 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

FRANCHETTI
2014 | 2015 | 2016

CONTRADA R 2013

CARLO PELLEGRINO

Ouverture è il nome della moderna enoteca, luogo di accoglienza e di apertura, appunto, agli enoturisti che approdano in cantina per vivere un'esperienza che passa attraverso i 150 anni di storia del territorio marsalese. La cantina storica custodisce tesori unici come l'archivio commerciale Ingham-Whitaker in oltre cento volumi, una collezione di carretti siciliani dell'Ottocento e gli originali calchi della nave punica risalente al 300 a.C., recuperata grazie all'archeologa subacquea Honor Frost, a cui l'azienda dedicherà una nuova etichetta a tiratura limitata di Marsala: Miss Honor.

INDIRIZZO Lungomare Battaglia delle Egadi, 10 - 91025 Marsala (TP)
TELEFONO 0923 719911
MAIL info@carlopedellegrino.it
WEB www.carlopedellegrino.it
ANNO FONDAZIONE 1880
VITICOLTURA Convenzionale e biologica certificata

ETTARI 150 **BOTTIGLIE** 5.200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Pellegrino
CONDIZIONE ENOLOGICA Nicolò Poma
 Gaspare Catalano, Enrico Stella
CONDIZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TRIPUDIUM 2016

Rosso Igt - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €21 | Bt.20.600
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
 Drappaggio rosso rubino, profondo e austero. Preludio espressivo di ciliegia, mora e prugna in confettura, arricchito di pepe nero e chiodi di garofano, suggestioni erbacee e di grafite. Assaggio rotondo e vellutato, con viva freschezza e tannini pungenti che portano al lungo finale dai toni fruttati. Involentini di carne, speck e purea di patate.

SICILIA NERO D'AVOLA GAZZEROTTA 2017

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €13 | Bt.29.900
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PANTELLERIA BIANCO ISESI 2019

Bianco Doc - Zibibbo 100% | Alc.12% | €16 | Bt.6.900
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

MARSALA VERGINE RISERVA N 167 SINGLE BARREL 2001

Bianco Doc Liquoroso - Grillo 50%, Catarratto 25%, Inzolia 25%
 Alc.19% | €90 | Bt.2.356 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 120 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

SICILIA GRILLO IL SALINARO 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €13 | Bt.38.800
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

GIBELÉ 2020

Bianco Igt - Zibibbo 100% | Alc.12% | €12 | Bt.47.800
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PASSITO DI PANTELLERIA NES
 2013 | 2014 | 2015

PIETRADOLCE

Tra Solicchiata e Passopisciaro, nel cuore del versante nord, sorge la cantina di Pietradolce, architettura impeccabilmente inserita in una cornice naturalistica di antichi vigneti e oliveti, in un'atmosfera quasi dantesca, dove ogni pianta pare assumere una dimensione umana. Michele Faro ha interpretato mirabilmente questa realtà trasferendone le suggestioni nei suoi vini. Da visitare il vigneto Barbagalli, da cui proviene l'omonimo vino, anche quest'anno sugli scudi: viti centenarie, muretti a secco, "torrette" di pietra lavica, ulivi. Un piccolo, emozionante, lembo intatto di vulcano.

INDIRIZZO SS 120 - Solicchiata
 95012 Castiglione di Sicilia (CT)
TELEFONO 344 0640839
MAIL info@pietradolce.it
WEB www.pietradolce.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Faro
CONDIZIONE ENOLOGICA
 Carlo Ferrini
CONDIZIONE AGRONOMICA
 Giuseppe Parlavacchio
 Tommaso Morana
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

(92) ETNA ROSSO BARBAGALLI 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13,5% | €130 | Bt.2.500
 Ferm. Cemento | Mat. Legno 21 mesi
 Luminoso manto carminio con orlo granato. Impronta olfattiva signorile, comincia dalla frutta rossa sotto spirito, poi fiori di violetta e glicine, sottobosco e humus, folate di menta, pepe rosa e tabacco. Rotondo il corpo, si diffonde autorevole ed equilibrato al palato. Pregevole chiusura dai toni balsamici. Filetto di Kobe.

ETNA ROSSO CONTRADA SANTO SPIRITO 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14% | €40 | Bt.5.000
 Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

SANT'ANDREA 2018

Bianco Igt - Carricante 100% | Alc.13% | €130 | Bt.1.800
 Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ETNA ROSSO CONTRADA RAMPANTE 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14,5% | €40
 Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA ROSSO 2020

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13,5% | €18
 Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

ETNA BIANCO 2020

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.13% | €18 | Bt.10.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ETNA ROSSO
 BARBAGALLI 2015 | 2017

SANT'ANDREA 2016

L'azienda, protagonista indiscussa nella valorizzazione del comprensorio vitivinicolo agrigentino, ha acquisito nel tempo prestigio ed autorevolezza in cinque zone diverse della Sicilia: un percorso legato spesso alla particolarità dei diversi terroir, dove nascono vini fortemente connessi con i suoli. La novità in casa Planeta è quella di una joint venture con una famiglia francese per dare vita, in Sicilia, a una cantina d'eccellenza, la Serra Ferdinanda, con l'obiettivo di competere nell'arena dei grandi vini del Vecchio e del Nuovo Mondo, condividendo esperienze agricole, enologiche e distributive.

INDIRIZZO Contrada Dispensa
92013 Menfi (AG)
TELEFONO 091 327965
MAIL planeta@planeta.it
WEB www.planeta.it
ANNO FONDAZIONE 1995
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 403 **BOTTIGLIE** 2.500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Planeta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessio Planeta
CONDUZIONE AGRONOMICA
Filippo Riportella
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Una lunga tradizione familiare nella zona classica del Cerasuolo di Vittoria, un figlio d'arte cresciuto all'ombra dei filari, un corretto rapporto tra tradizione e innovazione e una moderna cantina totalmente interrata fanno di questa azienda, giunta alla settima generazione, una realtà ormai storica, la cui offerta esprime pienamente la tipicità del luogo. Diverse espressioni di Cerasuolo, ma anche cultivar internazionali, che danno vita a vini originali, come il Petitverdot, che quest'anno raggiunge, in assenza del Cerasuolo Para Para, il risultato migliore.

INDIRIZZO Via Bortolone, 19
Frazione Roccazzo - 97010
Chiaramonte Gulfi (RG)
TELEFONO 0932 921161
MAIL info@poggiodibortolone.it
WEB www.poggiodibortolone.it
ANNO FONDAZIONE 1878
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 77.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Pierluigi Cosenza
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Romano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierluigi Cosenza
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 NOTO ROSSO SANTA CECILIA 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.26.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Una luce sobria s'irradia dal nobile rosso rubino. Il profilo odoroso regala un'alternanza soave di prugna e amarena, e poi di liquirizia e tabacco tra sbuffi di alloro e indizi balsamici. Sorso di spessore, animato da tannini ancora esuberanti che conferiscono un piacevole accenno amaricante alla prolungata chiosa. Tasca di manzo ripiena.

🍷🍷🍷 MENFI CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €22
Bt.200.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷🍷 SICILIA NERELLO MASCALESE ERUZIONE 1614 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13,5% | €21
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷🍷 MOSCATO DI NOTO ALLEMANDA 2012

Bianco Doc - Moscato bianco 100% | Alc.13% | €11 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷 SICILIA CARRICANTE SPUMANTE BRUT

Bianco Doc Metodo Classico - Carricante 100% | Alc.12,5%
€21 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | 20 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷 MENFI FIANO COMETA 2019

Bianco Doc - Fiano 100% | Alc.13% | €22
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 PETITVERDÒ 2019

Rosso Igt - Petit verdot 100% | Alc.14% | €14 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Screziature purpuree impreziosiscono il rubino impenetrabile. Lo scrigno dei profumi omaggia di intense sensazioni di violetta e glicine, amarena sotto spirito e mora di rovo, echi balsamici, liquirizia e china. Gusto equilibrato, tannini mordenti ma integrati, lungo finale piacevolmente asciutto. Cuore di vitello con cipolle in agrodolce.

🍷🍷🍷 SICILIA SYRAH CABERNET SAUVIGNON PIGI 2019

Rosso Doc - Syrah 55%, Cabernet sauvignon 45% | Alc.14%
€23 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷 CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO CONTESSA COSTANZA 2018

Rosso Docg - Frappato 50%, Nero d'Avola 50% | Alc.13,5%
€12 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 VITTORIA FRAPPATO 2020

Rosso Doc - Frappato 100% | Alc.13% | €12 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO 2018

Rosso Docg - Nero d'Avola 60%, Frappato 40% | Alc.13,5%
€13 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 ADDAMANERA 2020

Rosso Igt - Syrah 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.13,5%
€12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PRIMATERRA

Terra, arte e natura legate alla passione e alla capacità imprenditoriale: il segreto di Camillo e Tiziana, due visionari che sul versante nord dell'Etna hanno saputo coniugare con entusiasmo vino e turismo enogastronomico. La ormai tradizionale manifestazione a cielo aperto assume quest'anno il nome "Etna ispirante" dove trovano spazio arte contemporanea, nuove installazioni, musica e degustazioni. In arrivo nuove proposte enologiche: l'Etna Bianco dalle terrazze ad alberello site nella parte più alta della vigna, e un Moscato, in tiratura limitata, prodotto previo leggero appassimento.

INDIRIZZO Contrada Sciaranova

95036 Randazzo (CT)

TELEFONO 339 6648951

MAIL info@viniprimaterra.it

WEB www.viniprimaterra.it

ANNO FONDAZIONE 2003

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 5.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Privitera

CONDUZIONE ENOLOGICA

Andrea Marletta

CONDUZIONE AGRONOMICA

Stoff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PUPILLO

Il castello del Solacium non è solo sede dell'azienda ma una meravigliosa location per eventi esclusivi nella Targia, a Siracusa. La famiglia Pupillo ha ridato splendore a questi luoghi ma anche ai vitigni del posto, valorizzando la piccola Doc Siracusa e la produzione del Moscato di Siracusa esaltandone la versatilità nelle diverse declinazioni: secco, dolce e spumantizzato. Quest'anno è il Solacium, passito da uve moscato bianco a emergere nelle degustazioni, esprimendo l'identità e il carattere di questo vitigno.

INDIRIZZO Contrada Targia

96100 Siracusa (SR)

TELEFONO 0931 494029

MAIL info@cantinepupillo.it

WEB www.cantinepupillo.it

ANNO FONDAZIONE 1908

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Società Viridaria

CONDUZIONE ENOLOGICA

Emiliano Falsini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Tanino Santangelo

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ETNA ROSSO 2016

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%

Alc.14,5% | €28 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi

Rosso rubino luminoso con lampi granato. Essenze di violetta appassita annunciano refoli d'amarena sotto spirito e cassis, sensazioni mentolate fanno spazio a cannella, tabacco e spunti minerali. Sorso caldo, avvolgente, sostenuto da tannini spessi e giovani. Lungo e appagante finale. Costolette di agnello al forno con patate.

ETNA ROSATO PRIMAE ROSAE 2020

Rosato Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%

Alc.13,5% | €16 | Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

e Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SIRACUSA PASSITO SOLACIUM 2017

Bianco Doc Passito - Moscato bianco 100% | Alc.14,5%

€24 (0,5l) | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio

Manto ambrato d'estrema lucentezza. Al naso si delineano echi dolci e fini, l'albicocca essiccata, la scorza d'arancia, memorie di frutta secca, poi indizi amabili di vaniglia e miele impreziositi da una traccia marina. Avvolgente l'assaggio, permane grazie alla vibrante freschezza e briosa sapidità. Cestino alla crema chantilly, fragoline e pistacchio.

SIRACUSA BIANCO POLLIO 2020

Bianco Doc Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.12,5% | €14

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di verdure

SIRACUSA BIANCO CYANE 2019

Bianco Doc - Moscato bianco 100% | Alc.13,5% | €14

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

SICILIA BIANCO TARGETTA 2020

Bianco Doc - Catarratto bianco lucido 100% | Alc.13%

€12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SICILIA NERO D'AVOLA ROSATO

VIGNAZZA DELLE MONACHE 2020

Rosato Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €12

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SICILIA ROSSO BARONessa DI CANSERIA 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Nero d'Avola 50% | Alc.13,5%

€12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

La famiglia Vesco, raccogliendo l'eredità dello storico marchio Rallo, segna un'importante svolta nel patrimonio vitivinicolo isolano. Nei territori di Alcamo, Marsala e Pantelleria si trova il cuore della produzione, i vigneti che trasmettono nel calice il mood che sinteticamente esprime il pensiero aziendale, l'essere entusiasti bianchisti ma con grande attenzione per i rossi e i vini da meditazione. Proprio questi ultimi hanno trovato riscontro all'assaggio, con l'eleganza, la gradevolezza e la finezza di beva del Marsala Vergine 20 anni Riserva Soleras.

INDIRIZZO Via Vincenzo Florio, 2
91025 Marsala (TP)
TELEFONO 0923 721633/34
MAIL info@cantinerallo.it
WEB aziendaagricolarallo.it
ANNO FONDAZIONE 1860
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 90 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Vesco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabrizio Vella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabrizio Vella
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MARSALA VERGINE 20 ANNI RISERVA SOLERAS

Bianco Doc Liquoroso - Grillo 100% | Alc.19% | €25 (0,5l) | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 240 mesi

Ambra brillante. Espressivo e di classe lo spettro dei profumi, dalla frutta secca, datteri e fichi, all'acacia, poi fieno, albicocca disidratata, miele, noce moscata, orme iodate. Il vino è caldo, corposo e intriso di sapidità. Si congela lentamente con piacevoli richiami di frutta secca e spezie. Gorgonzola naturale.

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA LAZISA 2015

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €22 | Bt.6.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SICILIA ZIBIBBO AL QASAR 2020

Bianco Doc - Zibibbo 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 SICILIA GRILLO BIANCO MAGGIORE 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €10 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SICILIA GRILLO LACUBA 2017

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.12% | €16 | Bt.6.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 SICILIA PERRICONE RUJARI 2017

Rosso Doc - Perricone 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Nel 2005 Giuseppe Russo decide di rifondare la cantina di famiglia dedicandola al padre Girolamo. Uomo eclettico, versatile, pianista, laureato in Lettere e insegnante, ma non è soddisfatto e decide di dedicarsi all'azienda. Così nasce il suo credo: fare vino biologico di qualità e di autentica espressione territoriale, anche grazie all'aiuto di esperti come Falsini e Dini. Quest'anno sono stati reimpiantati a carricante alcuni vigneti per aumentare la produzione dell'Etna Bianco. Da segnalare il restyling delle etichette che passano dalla versione in bianco-nero a quella a colori.

INDIRIZZO Via Regina Margherita
78 - Passopisciaro - 95012
Castiglione di Sicilia (CT)
TELEFONO 328 3840247
MAIL info@girolamorusso.it
WEB www.girolamorusso.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Biologica
e biologica certificata

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 85.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giuseppe Russo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Falsini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Dini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ETNA ROSSO FEUDO 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 95%, Nerello cappuccio 5%
Alc.14,5% | €45 | Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

Veste rosso carminio dalla luce pura. Intenso e generoso l'olfatto, con ricordi di frutti di bosco, marasca sotto spirito, mora di gelso, pepe nero e chiodi di garofano, sottobosco e pietra focaia. Abbrivio gustativo morbido e allo stesso tempo vigoroso, ben bilanciato dall'acidità e dal tannino scalpitante. Cosciotto di agnello al vino.

🍷 ETNA ROSSO 'A RINA 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Alc.14% | €25 | Bt.47.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salmi o insaccati

🍷 ETNA ROSSO SAN LORENZO 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.4.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Salmi o insaccati

🍷 ETNA ROSSO CALDERARA SOTTANA 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 94%, Nerello cappuccio 6%
Alc.14,5% | €45 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 ETNA BIANCO NERINA 2020

Bianco Doc - Carricante 65%, altre varietà 35% | Alc.13%
€28 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 ETNA ROSATO 2020

Rosato Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 ETNA ROSSO
SAN LORENZO 2012 | 2016

🍷 ETNA ROSSO
FEUDO DI MEZZO 2015

TASCA D'ALMERITA

Una famiglia, un'impresa, un successo internazionale. Tutto questo racchiude l'azienda, da oltre 150 anni apprezzata in tutto il mondo. Da segnalare il conseguimento, primo in Sicilia, del riconoscimento alla sostenibilità, il "Robert Parker Green Emblem" riservato a venticinque cantine al mondo. Ritorna quest'anno, raggiungendo l'eccellenza, l'iconica Riserva del Conte, prodotto dal vigneto ad alberello San Lucio, maturato ancora, come da tradizione, in tonneau di castagno, che sottolinea tra l'altro il valore del perricone, vitigno a lungo sottovalutato e oggi in netta ripresa.

INDIRIZZO Tenuta Regaleali
Contrada Regaleali - 90020
Sclafani Bagri (PA)
TELEFONO 091 6459711
MAIL info@tascadalmerita.it
WEB www.tascadalmerita.it
ANNO FONDAZIONE 1830
VITICOLTURA Convenzionale
ed ecosostenibile

ETTARI 471 **BOTTIGLIE** 2.559.248
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Tasca d'Almerita
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carlo Ferrini, Laura Orsi
CONDUZIONE AGRONOMICA Davide
Bacchiaga, Michele Brusafferri
Lucio Brancadoro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA BASTONACA

Il cuore pulsante di Tenuta Bastonaca è indubbiamente Silvana Raniolo, unita nella vita e per la vite all'avvocato Calcaterra. Nell'habitat del cerasuolo di Vittoria, con un palmento del Settecento in fase di restauro, circondato da uliveti della rara cultivar carolea, Silvana e Giovanni coltivano i vitigni tradizionali oltre a grenache e tannat, che formano con il nero d'Avola il singolare uvaggio del Sud. Si consolida l'esperienza sull'Etna, con buoni risultati soprattutto per l'Etna Bianco. New entry il giovane enologo palermitano Benedetto Alessandro.

INDIRIZZO Contrada Bastonaca
97019 Vittoria (RG)
TELEFONO 0932 686480
MAIL info@tenutabastonaca.it
WEB www.tenutabastonaca.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica
e biologica certificata
ETTARI 17 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giovanni Calcaterra
e Silvana Raniolo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Benedetto Alessandro
CONDUZIONE AGRONOMICA
Benedetto Alessandro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (93,5) 🍷 CONTEA DI SCLAFANI ROSSO RISERVA DEL CONTE 2016

Rosso Doc - Perricone 60%, Nero d'Avola 40% | Alc.13%
€127 | Bt.7.048 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi
Fitzesze rubino di distinta luce. Ampio e signorile il bouquet: violetta appassita, marasca sotto spirito, mirtillo, erbe aromatiche, eucalipto, tracce di frutta secca e liquirizia, pepe nero, cannella. Avvolgente al palato, trama tannica nobile che esalta una straordinaria attrazione gustativa. Cotolette alla palermitana.

🍷🍷🍷 SICILIA SYRAH SALLIER DE LA TOUR 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.13,5% | €7 | Bt.44.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷 SICILIA SPUMANTE BIANCO ALMERITA BRUT REGALEALI 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.13%
€26 | Bt.38.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 SICILIA NERO D'AVOLA LAMÙRI REGALEALI 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.150.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 SICILIA SPUMANTE BIANCO CONTESSA FRANCA EXTRA BRUT REGALEALI 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%
€60 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | 65 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷 SICILIA CHARDONNAY C'ERAGIA TASCANTE 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €30
Bt.5.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷🍷🍷 CONTEA DI
SCLAFANI ROSSO DEL
CONTE REGALEALI 2016

🍷🍷🍷🍷 SICILIA CABERNET
SAUVIGNON VIGNA SAN
FRANCESCO REGALEALI
2016 | 2017

🍷🍷🍷 CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO 2019

Rosso Docg - Frappato 50%, Nero d'Avola 50% | Alc.13,5%
€14 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Livrea rubino dalle profondità suggestive. Accattivante l'incipit olfattivo, con origano, pepe nero, sottobosco e liquirizia; poi tanta frutta: ciliegia, lampone, ribes rosso, fragoline di bosco. Mostra personalità al gusto: è dinamico, gradevole, fresco, con tannini ben cesellati. Spezzatino di manzo.

🍷🍷🍷 ETNA BIANCO 2020

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.13% | €18 | Bt.1.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 VITTORIA FRAPPATO 2020

Rosso Doc - Frappato 100% | Alc.13% | €13 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷 SUD 2019

Rosso Igt - Nero d'Avola 60%, Grenache 20%, Tannat 20%
Alc.14% | €23 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 ETNA ROSSO 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 80%, Nerello cappuccio 20%
Alc.13,5% | €22 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TENUTA DELLE TERRE NERE

La costante ricerca della qualità dei vini, intesa come migliore espressione del rapporto vitigno-territorio, rappresenta da sempre lo spirito del titolare Marco De Grazia. Le novità giungono dall'Etna Bianco Montalto, primo cru dal versante meridionale, da un vigneto di settant'anni sito a quasi mille metri. Nel versante nord, in contrada Bocca d'Orzo, dall'unica vigna ad alberello sopravvissuta alla colata del 1981, nasce la prima produzione dell'Etna Rosso 2019 che si fragherà, nel collarino, della dicitura "Monopole", assimilando tale vigna ai celebri cru di Borgogna.

INDIRIZZO Contrada Calderara
95036 Randazzo (CT)
TELEFONO 095 924002
MAIL info@tenutaterrenere.com
WEB www.tenutaterrenere.com
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 48 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA S

PROPRIETÀ Marco De Grazia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Calogero Statella
Marco De Grazia
Claudio Di Prima
CONDUZIONE AGRONOMICA
Claudio Di Prima
VENDITA DIRETTA S **VISITA IN AZIENDA** S

TENUTA DI CASTELLARO

Tenuta di Castellaro è il principale produttore eoliano di vino da corinto nero, un vitigno molto antico, di origine greca, che grazie all'opera di conservazione di pochi vignaioli mantiene la sua presenza sul territorio arricchendo il patrimonio vitivinicolo isolano. Utilizzato tradizionalmente come componente minoritaria della Malvasia delle Lipari, viene oggi vinificato in purezza o in uvaggio con risultati lusinghieri, come confermano le nostre degustazioni. Primeggia quest'anno il Nero Ossidiana che affascina per la sua gradevolezza e tipicità.

INDIRIZZO Via Caolino - Località
Quattropani - 98055 Lipari (ME)
TELEFONO 090 9587713
MAIL info@tenutadicastellaro.it
WEB www.tenutadicastellaro.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Massimo Lentsch
e Stefania Frattolillo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Falsini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro Zanutta
VENDITA DIRETTA S **VISITA IN AZIENDA** S

ETNA ROSSO SAN LORENZO 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14,5% | €60 | Bt.7.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

Rosso carminio di pregiata stoffa. Naso intrigante di rosa in appassimento, confettura di prugna, cassis, effluvi balsamici, soffi di vaniglia, tabacco e cuoio. Sorso rotondo e con dotazione alcolica in equilibrio tra freschezza e tannini vigorosi. Finale saporito con richiami di frutta e spezie. Stinco di maiale al forno.

ETNA ROSSO CALDERARA SOTTANA 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14,5% | €60 | Bt.7.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA ROSSO SANTO SPIRITO 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.5.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

ETNA BIANCO CALDERARA SOTTANA 2020

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.13% | €40 | Bt.7.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ETNA ROSSO MOGANAZZI 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14% | €35 | Bt.3.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ETNA BIANCO MONTALTO 2020

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.13% | €40 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ETNA ROSSO SANTO SPIRITO 2017

NERO OSSIDIANA 2018

Rosso Igt - Corinto nero 100% | Alc.13% | €26 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino di raffinata trasparenza. Esprime da subito impeccabili sensazioni balsamiche e marine proseguendo con liquirizia, tabacco, ricordi di ciliegia, ribes rosso e fragoline. Convincono la piacevolezza di beva e armoniosità, i tannini sono vellutati e conducono a una chiosa dal fascino amaricante. Tonno all'eoliana.

CORINTO 2019

Rosso Igt - Corinto nero 100% | Alc.13% | €38
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BIANCO PORTICELLO 2020

Bianco Igt - Carricante 60%, Moscato 40% | Alc.12% | €20
Bt.16.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

BIANCO POMICE 2020

Bianco Igt - Malvasia di Lipari 60%, Carricante 40% | Alc.13% | €25
Bt.12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TENUTA DI FESSINA

L'amore che lega Silvia Maestrelli all'Etna dona una marcia in più ai suoi vini, dall'anima femminile e con la forza del vulcano dentro. I vigneti si trovano nei tre versanti, Rovittello a nord, Milo a est, Biancavilla a sud. Da ogni appezzamento nasce un'etichetta diversa, che prende il meglio dal luogo in cui crescono le uve. Il lavoro esclusivamente manuale e i pochissimi interventi in vigna fanno ben comprendere il rispetto che questa cantina nutre per i luoghi. Una filosofia sposata in toto da nuovo enologo, Benedetto Alessandro, che da Camporeale ha trovato qui una nuova casa.

INDIRIZZO Via Nazionale SS 120, 22
95012 Castiglione di Sicilia (CT)
TELEFONO 345 8346477
MAIL fessina@tenutadifessina.com
WEB www.tenutadifessina.com
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Silvia Maestrelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Benedetto Alessandro
CONDUZIONE AGRONOMICA
Benedetto Alessandro
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

TENUTA RAPITALÀ

Nasce nel 1968 quando il conte Hugues Bernard de la Gatinais eredita la proprietà dalla famiglia della moglie, Gigi Guarrasi. La ricostruzione della cantina, distrutta dal terremoto del Belice, il reimpianto dei vigneti con l'introduzione dei vitigni francesi, prediletti dal conte, l'ingresso nel 1999 nel Gruppo Italiano Vini, la conversione al biologico nel 2017, sono gli eventi che scandiscono la crescita di Rapitalà, presenza consolidata ai piani alti dell'enografia isolana. Bianchi in auge quest'anno. In vetta un vino che evoca le origini: vitigno "francese" e nome del conte fondatore.

INDIRIZZO Contrada Rapitalà
90043 Camporeale (PA)
TELEFONO 0924 37233
MAIL rapitala@giv.it
WEB www.gruppitalianovini.it
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 163 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gruppo Italiano Vini
e famiglia de la Gatinais
CONDUZIONE ENOLOGICA
Silvio Centonze
CONDUZIONE AGRONOMICA
Ignazio Arena
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

ETNA BIANCO A' PUDDARA 2019

Bianco Doc - Caricante 100% | Alc.13% | €45 | Bt.10.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Sfoggia un luminoso giallo paglierino. Splendida ouverture di pesca gialla e nespola, poi menta e timo su tracce di burro, tabacco biondo e pietra focaia. All'assaggio è rotondo, fresco, dotato di spigliata sapidità; si congeda lentamente con coerenti richiami retro olfattivi. Timballo di riso con gamberi.

ETNA ROSATO ERSE 2020

Rosato Doc - Nerello mascalese 80%, Nerello cappuccio 20%
Alc.13% | €20 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ETNA ROSSO CONTRADA MOSCAMENTO 1911 ERSE 2018

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.13% | €30 | Bt.3.333
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SICILIA NERELLO CAPPUCCIO LAENEO 2019

Rosso Doc - Nerello cappuccio 100% | Alc.13% | €25 | Bt.3.333
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

ETNA BIANCO ERSE 2020

Bianco Doc - Caricante 90%, Catarratto 5%, Minnella bianca 5%
Alc.12,5% | €25 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

ETNA ROSSO ERSE 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 8%, Caricante 1%, Minnella bianca 1% | Alc.13% | €20 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CONTE HUGUES 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.27.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Giallo solare, lucente, ammantato d'oro. Fine e sfaccettato il naso con gardenia e zagara ad aprire ad ananas e albicocca, saliva e timo, vaniglia e pepe bianco. Sorso pieno e di buon temperamento alcolico, contraddistinto dall'intervallarsi di acidità e scia sapida che donano fascino e persistenza. Pesce spada al forno con pomodori Pachino.

ALCAMO CLASSICO VIGNA CASALI 2020

Bianco Doc - Catarratto 100% | Alc.13% | €10 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

SICILIA SYRAH NADIR 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

SICILIA CABERNET SAUVIGNON NERO D'AVOLA HUGONIS 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Nero d'Avola 50%
Alc.14% | €28 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

SICILIA NERO D'AVOLA ALTO REALE 2020

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13,5% | €8
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SICILIA PINOT NERO NERO D'AVOLA NUHAR 2019

Rosso Doc - Pinot nero 60%, Nero d'Avola 40% | Alc.14%
€10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA ROSSO IL MUSMECI RISERVA 2012

TENUTE ORESTIADI

Una storia iniziata a Gibellina, nella valle del Belice, in sinergia con la Fondazione Orestiadi. I vigneti guardano la famosa opera di land art del Cretto di Burri, per raggiungere oggi i suoli vulcanici dell'Etna. In ognuno di questi luoghi l'azienda mira a produrre vini di qualità e a costruire un solido connubio tra agricoltura e arte. Oltre alla realizzazione dell'agriturismo etneo La Gelsomina, inaugurato quest'anno, è stata ideata una rassegna teatrale dal nome "Suoni sospesi", dove teatro e musica hanno avuto come scenografia i meravigliosi vigneti sul vulcano.

INDIRIZZO Viale Santa Ninfa
91024 Gibellina (TP)
TELEFONO 0924 69124
MAIL info@orestiadini.it
WEB www.tenuteorestiadi.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 140 **BOTTIGLIE** 1.000.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cantine Ermes
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Clementi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Daniele Asaro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €13 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi

Rubino fitto e d'impareggiabile fattura. Incipit dai sentori di cacao amaro e violetta che anticipano echi di ciliegia e sottobosco, nonchè lievi speziature. Al gusto, un tannino deciso e una buona freschezza bilanciano egregiamente la sensazione calorica. Importante la durezza aromatica. Arrosto di lonza al mirto e ginepro.

🍷 ETNA ROSSO LA GELSOMINA 2017

Rosso Doc - Nerello mascalese 80%, Nerello cappuccio 20%
Alc.13,5% | €25 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SICILIA FRAPPATO 2019

Rosso Doc - Frappato 100% | Alc.14% | €13 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 INZOLIA MOLINO A VENTO 2020

Bianco Igt - Inzolia 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 ETNA SPUMANTE ROSATO BRUT LA GELSOMINA 2016

Rosato Doc Metodo Classico - Nerello cappuccio 80%, Nerello mascalese 20% | Alc.12,5% | €24 | Bt.3.200 | Ferm. Acciaio
36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 ETNA BIANCO LA GELSOMINA 2020

Bianco Doc - Carricante 80%, Catarratto 20% | Alc.13%
€15 | Bt.7.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TERRA COSTANTINO

Il versante sud-est dell'Etna ormai non è più una bella sorpresa bensì una certezza. Qui, in contrada Blandano, nascono i vini di Terra Costantino. Fabio e il padre Dino da sempre credono nella forza del terroir. Tra antichi palmenti e una cantina moderna, il vulcano dà vita ad alcuni dei suoi figli migliori. Convincente quest'anno, tra i cru, Contrada Blandano, l'Etna Rosso Riserva che si affianca al successo ormai consolidato dell'Etna Bianco, che mantiene il primato. A questo punto non resta che la curiosità di scoprire come questi vini si evolveranno nei decenni a venire.

INDIRIZZO Via Giuseppe Garibaldi,
417 - Contrada Blandano
95029 Viagrande (CT)
TELEFONO 095 434288
MAIL info@terracostantino.it
WEB www.terracostantino.it
ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 54.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fabio
Vincenzo Costantino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca D'Attoma
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca D'Attoma
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) ETNA BIANCO CONTRADA BLANDANO 2017

Bianco Doc - Carricante 90%, Catarratto 10% | Alc.13,5%
€35 | Bt.3.120 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 5 mesi

Paglierino luccicante con screziature dorate. Quadro olfattivo raffinato con pennellate di pera, sfumature di vaniglia e pasticceria che si mischiano a tratteggi erbacei e di pietra focaia. L'impronta gustativa è di spessore ed equilibrio, si diffonde con un'attraente vivacità data dalla verve sapida. Couscous di pesce.

🍷 ETNA ROSSO CONTRADA BLANDANO RISERVA 2017

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Alc.13,5% | €35 | Bt.3.272 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ETNA BIANCO DE AETNA 2019

Bianco Doc - Carricante 80%, Catarratto 15%, Minnella bianca 5%
Alc.13,5% | €20 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 ETNA ROSSO DE AETNA 2019

Rosso Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Alc.13,5% | €20 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 ETNA ROSATO DE AETNA 2020

Rosato Doc - Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Alc.13,5% | €10 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TERRAZZE DELL'ETNA

Il progetto di Nino Bevilacqua di recupero agricolo e ambientale delle terrazze e del palmento, a distanza di oltre dieci anni dall'inizio, è un'opera compiuta, un piccolo paradiso con lo sguardo al vulcano. I ripidi terrazzamenti in contrada Bocca d'Orzo, che raggiungono quasi la quota di mille metri, sono un patrimonio da custodire e preservare. Le vecchie viti ad alberello danno origine al Cirneco, vino di punta della cantina, in commercio solo dopo lungo affinamento, che dello storico cane etneo sembra mutuare, oltre al nome, anche le caratteristiche: vigore, eleganza, agilità.

INDIRIZZO Contrada Bocca d'Orzo

95036 Randazzo (CT)

TELEFONO 328 6175952

MAIL info@terrazzedelletna.it

WEB www.terrazzedelletna.it

ANNO FONDAZIONE 2008

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 36 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Bevilacqua

CONDUZIONE ENOLOGICA

Riccardo Cotarella

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TOLA

Una storia di famiglia: dal padre Francesco al figlio Girolamo, detto Mimmo, si tramanda la coscienza che è il sacrificio del lavoro della terra a permettere il raggiungimento della qualità: "il vino si fa in vigna" come ama ripetere Mimmo. Suggestivi i vigneti nella tenuta di Bosco Falconeria, tra Alcamo e Partinico, con vista mozzafiato sul golfo di Castellammare. Vitigni autoctoni e internazionali per un'articolata gamma. In vetta, accanto al Granduca, complesso e strutturato, lo spumante Metodo Martinotti da grillo e catarratto, fresco e profumato.

INDIRIZZO Contrada Grassuri

Airolidi 90047 Partinico (PA)

TELEFONO 335 6629801

MAIL info@vinitola.it

WEB www.vinitola.com

ANNO FONDAZIONE 1992

VITICOLTURA Biologica

e biologica certificata

ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Domiziana Tola

CONDUZIONE ENOLOGICA

Angelo Rubino, Girolamo Tola

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ETNA ROSSO CIRNECO 2014

Rosso Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.14% | €25

Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Manto granato fitto e lucente. Sensazioni eteree e balsamiche annunciano profumi di ciliegia in confettura, soffi di sottobosco, pepe e cannella, poi cacao e tabacco. Al palato coniuga potenza e classe, incoraggiato da tannini vellutati ma ancora scattanti. Chiosa profonda. Capretto in umido.

ETNA BIANCO CINNIRI 2019

Bianco Doc - Carricante 90%, Catarratto 10% | Alc.13,5%

€23 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GRANDUCA 2015

Rosso Igp - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €28 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 20 mesi

Filigrana granato a ornare il bel rubino. Olfatto fine e accattivante. L'iniziale balsamico si unisce a profumi di violetta, ciliegia scura, ribes rosso, prugna, aromi speziati, tabacco. Al gusto ottimo equilibrio tra durezza e morbidezze, tannino ben gestito. Vino intenso, avvolgente, con saporito finale. Tuma persa.

DOMÌ 5.95 SPUMANTE 2019

Bianco Igp Metodo Martinotti - Catarratto 50%, Grillo 50% | Alc.12,5%

€15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi | 6 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

COSTAROSA 2020

Rosato Igp - Nero d'Avola 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

SICILIA GRILLO 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.60.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

WHITE LABEL 2020

Bianco Igp - Chardonnay 50%, Inzolia 50% | Alc.12,5% | €12

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SICILIA BIANCO CHIMAERA 2020

Bianco Doc - Catarratto 50%, Grillo 50% | Alc.12,5% | €10

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

ETNA ROSSO

CIRNECO 2011 | 2012

Francesco Tornatore è uno degli artefici della rinascita della viticoltura sull'Etna, un uomo eclettico, impegnato nel campo dell'elettronica, insignito nel 2000 del titolo di Cavaliere del Lavoro, che non ha dimenticato le origini contadine della sua famiglia, legate storicamente a Castiglione di Sicilia, dove oggi possiede sessantacinque ettari di vigneto distribuiti su otto contrade, circondati da quattromila metri di muri a secco, anch'essi patrimonio di questi luoghi. Ogni parcella esprime la propria personalità ed è dalla più antica, la Trimarchisa, che nasce il primo della classe.

INDIRIZZO Via Pietramarina,
 8/A - Località Verzella - 95012
 Castiglione di Sicilia (CT)
TELEFONO 095 7131576
MAIL info@tornatorewine.com
WEB www.tornatorewine.com
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 65 **BOTTIGLIE** 400.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Francesco Tornatore
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Vincenzo Bambina
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Vincenzo Bambina
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

All'inizio degli anni Settanta Giacomo Vaccaro acquista, con la moglie, un vigneto a Salaparuta, inaugurando così la storia di quest'azienda che si sviluppa negli anni successivi con acquisizione di altre vigne e la realizzazione di una moderna cantina, confermando il carattere familiare con l'impegno dei due figli e oggi dei nipoti. Gli ottanta ettari sulle colline del Belice ospitano uve autoctone e internazionali con la produzione di un assortimento sfaccettato di vini. Lusinghieri i risultati ottenuti nelle degustazioni, con il blend dal nome evocativo Zoe, "vita" in greco, in prima fila.

INDIRIZZO Contrada Comune
 - 91020 Salaparuta (TP)
TELEFONO 0924 75151
MAIL marketing@vinivaccaro.it
WEB www.vinivaccaro.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Vaccaro
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Carmelo Vaccaro
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

ETNA ROSSO TRIMARCHISA 2017

Rosso Doc - Nerello mascalese 95%, Nerello cappuccio 5%
 Alc.15% | €45 | Bt.19.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

Profilo cromatico rubino con sfumature granato. **Quadro odoroso** di nobile complessità che comincia su tracce balsamiche seguite da ciliegie in confettura, fiori rossi, tabacco, cacao e speziatura di pepe nero. **Bocca** calda e morbida, tannini setosi e buona spalla acida. **Epilogo** lungo e sapido. Scaloppine di manzo ai funghi.

ETNA BIANCO ZOTTORINOTTO 2019

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.13% | €35 | Bt. N.d.
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ETNA BIANCO PIETRARIZZO 2020

Bianco Doc - Carricante 97%, Catarratto 3% | Alc.13% | €25
 Bt.19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ETNA BIANCO 2020

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12,5% | €18 | Bt.60.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ETNA ROSATO 2020

Rosato Doc - Nerello mascalese 100% | Alc.12,5% | €18
 Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SALAPARUTA NERO D'AVOLA MERLOT ZOE 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 70%, Merlot 30% | Alc.14% | €18
 Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Rubino profondo e fulgido. Il ventaglio di odori ci regala echi di ciliegia, amarena sotto spirito e mirtilli, poi nuance di geranio e rosa, cenni vegetali e polvere di pepe nero. **Sorso** di spessore e buona dotazione alcolica, ravvivato da tannini garbati. **Progressione** succosa di richiami fruttati. Anatra alla Puccini.

LICIUMI 2020

Bianco Igt - Catarratto 100% | Alc.12,5% | €12
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

SICILIA NERO D'AVOLA ROSATO LIDDALI 2020

Rosato Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.15.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SALAPARUTA GRILLO TIMÈ 2019

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.10.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

SALAPARUTA NERO D'AVOLA SOFÈ 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14% | €18 | Bt.7.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SALAPARUTA CATARRATTO CHARDONNAY EYOS 2019

Bianco Doc - Catarratto 70%, Chardonnay 30% | Alc.13,5%
 €18 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

VALLE DELL'ACATE

La cantina sorge nel Feudo Bidini, tra i colli tortuosi accanto il fiume Achatés. Da sei generazioni custodisce il sapere e l'amore per la terra ragusana. Gaetana Jacono, ultima testimonial, attraverso la scelta responsabile dell'ecosostenibilità mantiene nei suoi vini una franca identità. Con "The House of Pairing", nella struttura chiamata "La casa del gelso", sperimenta abbinamenti con i piatti della tradizione. Si dice orgogliosa di aver realizzato un Cerasuolo di Vittoria da lungo invecchiamento, espressione di una sola vigna: Iri Da Iri, che quest'anno sale in vetta.

INDIRIZZO Contrada Bidini
97011 Acate (RG)
TELEFONO 0932 874166
MAIL info@valledellacate.it
WEB www.valledellacate.com
ANNO FONDAZIONE 1981
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Jacono
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carlo Casavecchia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Jacono
Gaetana Jacono
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VIGNA NICA

Piccola azienda della Doc Mamertino, la cui parola d'ordine è artigianalità: la vendemmia è rigorosamente manuale, l'andamento di annate sempre diverse viene immortalato in vini sartoriali, e le etichette sono realizzate a mano da un'esperta calligrafa. Tenacia, passione e scrupolosa attenzione in vigna e in cantina costituiscono la chiave del successo di questa bella realtà familiare, la cui scelta di produrre in biologico e col sistema della lotta integrata è stata premiata con la qualità dei propri vini, che lascia presagire un futuro di grandi soddisfazioni.

INDIRIZZO Via Verdi, 23 - 98051
Barcellona Pozzo di Gotto (ME)
TELEFONO 339 8183713
MAIL info@vignanica.com
WEB www.vignanica.com
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica
e biodinamica certificate

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 12.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Maria Genovese
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Pensabene
CONDUZIONE AGRONOMICA
Felice Genovese
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO IRI DA IRI 2014

Rosso Docg - Nero d'Avola 60%, Frappato 40% | Alc.13,5%
€54 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Screziature granato a impreziosire il carminio di pregevole trama. Il frutto in confettura si fa protagonista: amarena, prugna, mora di rovo, poi s'aggiunge la spezia, con pepe e cannella, e infine note di menta e di grafite. Gusto rotondo, la progressione ritmata dal tannino conduce a un lungo finale. Braciola di lonza.

🍷 VITTORIA NERO D'AVOLA TANE' 2015

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.14,5% | €33 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA IL MORO 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO 2019

Rosso Docg - Nero d'Avola 60%, Frappato 40% | Alc.13,5%
€16 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SICILIA GRILLO ZAGRA 2020

Bianco Doc - Grillo 100% | Alc.13% | €13 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 VITTORIA FRAPPATO IL FRAPPATO 2020

Rosso Doc - Frappato 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 MAMERTINO ROSSO 2017

Rosso Doc - Nero d'Avola 60%, Nerello mascalese 30%, Nocera 10%
Alc.14,5% | €17 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Manto rubino profondo e luminoso. Esordio balsamico, mentolo e anice, da cui emergono amarena sotto spirito, prugna, violetta appassita, pepe nero e carruba. Morbido, caldo, succoso, ben bilanciato da freschezza e ordito tannico integrato a dovere; ottima persistenza. Lasagne al ragù di carne.

🍷 MAMERTINO ROSSO RISERVA 2015

Rosso Doc - Nero d'Avola 60%, Nerello mascalese 30%, Nocera 10%
Alc.14% | €23 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ARUSA 2020

Rosato Igp - Nero d'Avola 50%, Nocera 50% | Alc.12,5% | €17
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

Follia, passione e lavoro artigianale: Eugenio e Loredana, seguendo cultura e tradizione si mettono alla prova sull'Etna, in contrada Martinella ricostruendo chilometri di muretti a secco per mettere a dimora i vitigni autoctoni. Investono anche a Corleone, nella Sicilia occidentale, in terreni pronti ad accogliere grandi rossi, pur mantenendo la proprietà di quelli a Chiaramonte Gulfi, nel Ragusano. Quest'anno sale sul podio, in assenza dei top etnei Martinella e Salisire, Terra dei Sogni, blend di carattere internazionale, ed etichetta storica della cantina.

INDIRIZZO SP 59 IV Contrada Martinella 95015 Linguaglossa (CT) TELEFONO 095 643837 MAIL info@vivera.it WEB www.vivera.it ANNO FONDAZIONE 2003 VITICOLTURA Biologica	ETTARI 35 BOTTIGLIE 150.000 PRODUZIONE OLEARIA SÌ PROPRIETÀ Famiglia Vivera CONDUZIONE ENOLOGICA Irene Vaccaro CONDUZIONE AGRONOMICA Staff aziendale VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ
---	---

È nella fiorente campagna della val di Noto che sorge Zisola, un meraviglioso baglio immerso tra Vigneti, ulivi, agrumeti e mandorli: un grande giardino che è una panacea per la vista. La sfida della famiglia Mazzei in Sicilia si avvicina alla meta del primo ventennio con risultati lusinghieri per le cinque etichette della gamma, collaudata miscela di vitigni autoctoni e internazionali. In auge quest'anno i due vini da nero d'Avola, entrambi Noto Doc, con la versione base che sorpassa il più blasonato Doppio Zeta per collocarsi al vertice.

INDIRIZZO Contrada Zisola 96017 Noto (SR) TELEFONO 0577 73571 MAIL zisola-tour@mazzei.it WEB www.zisola.it ANNO FONDAZIONE 2003 VITICOLTURA Convenzionale ETTARI 21 BOTTIGLIE 150.000	PRODUZIONE OLEARIA SÌ PROPRIETÀ Marchesi Mazzei CONDUZIONE ENOLOGICA Carlo Ferrini Gionata Pulignani CONDUZIONE AGRONOMICA Gionata Pulignani VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ
--	---

🍷 TERRA DEI SOGNI 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 56%, Syrah 25%, Petit verdot 16%
Nerello cappuccio 3% | Alc.13,5% | €15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Compattezza e luce per il rubino dalla livrea setosa. Il corteo odoroso emerge a partire dall'amarena e dal ribes in confettura, accoglie rosa rossa macerata, pepe nero, liquirizia e menta. Sorso morbido e polposo, tannino che gestisce impeccabilmente la vena alcolica. Lunga estensione fruttata. Suino nero in crosta.

🍷 ETNA ROSSO 2019

Rosso Dop - Nerello mascalese 100% | Alc.13% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 A'MAMI 2018

Bianco Igp - Carricante 50%, Chardonnay 50% | Alc.12%
€18 | Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 SICILIA NERO D'AVOLA 2020

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €12 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 NOTO ROSSO ZISOLA 2019

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €15 | Bt.95.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Vivace rubino con riflessi granato. Traiettorie olfattive dipartono dal frutto: prugna e marasca in primis, e giungono a scie di liquirizia e pepe nero; seguite da suggestioni vegetali e di tabacco. Solido e rotondo all'assaggio, ottimamente bilanciato tra morbidezze e trama tannica raffinata. Caponata di melanzane e peperoni.

🍷 NOTO ROSSO DOPPIOZETA 2018

Rosso Doc - Nero d'Avola 100% | Alc.13% | €32
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 SICILIA AZISA 2020

Bianco Doc - Grillo 85%, Catarratto 15% | Alc.13%
€12 | Bt.41.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce