



CANTINA SICILIANA



Carta dei Vini Trattoria Cantina Siciliana



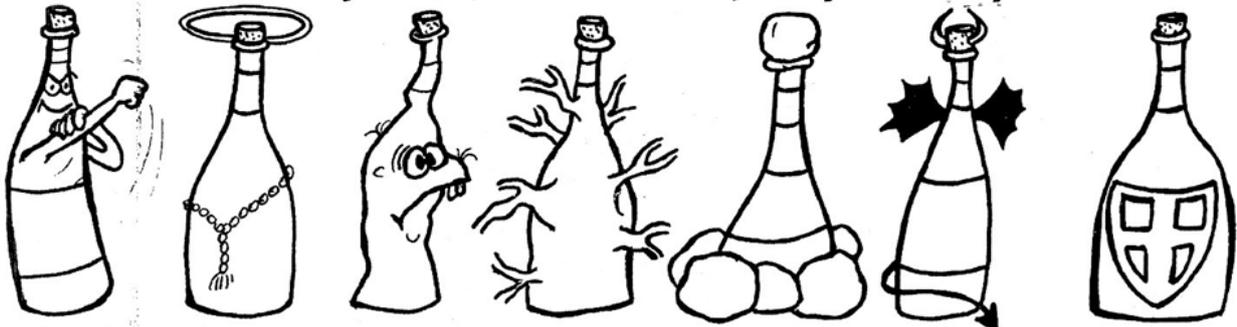
BONARDA TOCAI PINOT BAROLO TRAMINER BARBERA MOSCATO VERDICCHIO EST-EST-EST



VERMENTINO PICCOLIT NEBBIOLO GROPELLO DOLCETTO CORTESE REFOSCO FONTANA DI PAPA



RIESLING COLLIO SOAVE BARBARESCO BRACCHETTO CAGNINA CHIANTI CANNONAU



PAGADEBIT S. PAGNE BRUT RAMANDOLO SASSEILLO INFERNO BLANC DE BLANC



MÜLLER MERLOT GATTINARA CHATEAU EOLO PASSITO ALBANA FRAGOLINO



Sensazioni degustative

Sapidità

Le sostanze minerali sono dei componenti che determinano la struttura del vino. Essi determinano, a livello gustativo, la sapidità. Nel vino la presenza di sostanze minerali varia in funzione dell'ambiente pedoclimatico (terreno, freddo, caldo, vicinanza del mare, terreni salmastri ecc...), delle attività enologiche, la conservazione e l'affinamento. La percezione della sapidità può essere mascherata dall'acidità nei vini bianchi giovani mentre ha maggiore spazio nei vini più maturi. -

Le percezioni di sapidità vanno dallo **Scipito** un vino privo di sapidità. Vini ottenuti da uve scadenti oppure ottenuti da eccessive lavorazioni. Anche i vini molto vecchi possono risultare privi della componente minerale. E' una situazione inaccettabile. **Poco sapido** un vino che presenta una delicata sensazione minerale. Vini poco strutturati con poche sostanze estrattive o con una acidità tale da mascherare la sensazione sapida. **Abbastanza sapido** un vino che presenta una discreta e gradevole sensazione minerale. In particolare questa sensazione risulta in equilibrio con la freschezza gustativa. Vini con adeguate quantità di sostanze estrattive. **Sapido** un vino che presenta una netta e gradevole sensazione minerale. Vini strutturati con buona componente alcolica (zone calde) o vini nei quali l'azione degli acidi è meno forte. **Salato** un vino che presenta una predominante, anche sgradevole, sensazione minerale. Vini salati (terreni salmastri o aridi). In tutti gli altri casi è una situazione negativa e inaccettabile.

Acidità

Insieme agli alcoli e agli zuccheri l'acidità è una delle sensazioni che determina il gusto del vino. Ci sono diverse tipologie di acidi che insieme terminano quella che in degustazione viene detta "freschezza gustativa". Si possono distinguere in vini **Piatti** carenti di acidità, **Poco Fresco** è un vino che presenta una delicata sensazione di acidità che determina una leggerissima salivazione. Vini particolarmente maturi. Situazione normale per questo tipo di vini. **Abbastanza Fresco**, è un vino che presenta delle piacevoli e discrete sensazioni di freschezza che determinano una buona salivazione. Vini in ottima salute che hanno una discreta evoluzione. **Fresco** è un vino che presenta una decisa sensazione di freschezza con salivazione abbondante. Vini giovani. **Acidulo**, E' un vino in cui le sensazioni acide sono predominanti. Si avverte una salivazione fluida e abbondante con possibile contrazione gengivale. Vini che possiedono una elevata acidità che solitamente sono ottenuti da uve poco mature. A parte rari casi (Vini verdi prodotti in Portogallo) è una situazione inaccettabile ai fini degustativi.

Tannicità

I **tannini** sono sostanze presenti nei polifenoli che si trovano principalmente sulla buccia degli acini insieme ai pigmenti. Essi determinano la tannicità dei vini. La loro concentrazione varia in funzione del clima, della zona di coltivazione e del vitigno oltre che dai sistemi di vinificazione e dalla maturazione dell'uva. I **tannini** determinano delle precise sensazioni tattili e saporifere: **secchezza, astringenza e rugosità** o in altri casi leggere sensazioni amarognole sono quelle che percepiamo normalmente a seconda del tipo di vino. I tannini sono presenti in quantità trascurabili nei vini bianchi ed è per questo che questa valutazione viene fatta solo per quelli rossi. Vi sono quelli **provenienti dall'uva**: quelli presenti nella buccia (catechine, leucoantociani) hanno la caratteristica di essere abbastanza duri e astringenti. Sensazioni che possiamo riscontrare nei vini giovani dove i tannini devono ancora ammorbidirsi. Questi tannini si riuniscono in lunghe catene in seguito di processi di polimerizzazione e quelli **provenienti dalle botti**: ceduti durante l'affinamento del vino a contatto con il legno sono più morbidi e gradevoli. I tannini determinano inoltre la struttura del vino garantendo una buona longevità e una caratteristica di pienezza e compattezza nei vini rossi robusti. Con l'affinamento i tannini subiscono un processo di ossidazione e si ammorbidiscono apportando delle sensazioni, nel finale della degustazione, leggermente amarognole molto gradevoli. Si definisce un vino **Molle** un vino carente di tannini che fa percepire una sensazione di fiacchezza gustativa. Vini vecchi o con alterazioni. Situazione negativa inaccettabile, **Poco Tannico** un vino che presenta una discreta e gradevole sensazione di secchezza e ruvidità. Vini rossi di media e grande struttura anche con buoni periodi di affinamento. Caratteristica comune a molti vini rossi., **Tannico** un vino che presenta nette sensazioni di secchezza e ruvidità. Vini rossi ricchi di tannini che possono essere giovani o destinati ad un ulteriore periodo di affinamento è **Astringente** un vino che presenta predominanti, anche sgradevoli, sensazioni di secchezza e ruvidità. Vini con troppo tannino con anomalie gustative. E' una situazione inaccettabile.

Sensazioni degustative

Alcolicità

Sono il secondo elemento del vino per contenuto. Infatti mediamente nel vino troviamo una percentuale di alcoli che varia tra il 10 e il 14%. Gli alcoli presenti nel vino, che si formano durante la fermentazione alcolica sono:

Etilico - Metilico - Popilico - Butilico - Amilico - Isoamilico - Isopropilico

Quello più abbondante è senz'altro l'alcol etilico responsabile della sensazione pseudo calorica che si percepisce assaggiando una bevanda alcolica. Gli altri hanno un'influenza trascurabile. L'effetto di calore che si percepisce sulla mucosa orale è dovuta alla proprietà disidratante dell'alcol etilico che contrasta l'azione rinfrescante della saliva. L'alcol inoltre agisce da vaso dilatatore provocando un maggiore flusso di sangue verso i capillari della mucosa. L'alcol etilico inoltre allevia le sensazioni dure (acidità e sapidità) rendendo il vino più morbido. Per capire quest'ultimo concetto esposto basti pensare alle sensazioni percepite degustando un vino passito o liquoroso. L'abbondante presenza di alcoli offre una spiccata sensazione pseudocalorica e una particolare morbidezza. Un vino si definisce **Leggero** quando si percepisce una delicatissima sensazione pseudocalorica. Vini con una bassa percentuale alcolica. Vini come il Moscato D'Asti, Sangue di giuda dell'Oltrepò Pavese, Brachetto d'Acqui presentano questo tipo di sensazione. (4-7%). Per gli altri vini questa valutazione deve considerarsi un difetto. **Poco caldo** è un vino che presenta una delicata percezione pseudocalorica. Ha una discreta presenza di alcol (10-11%). Prevala la sensazione fresca e tannica. **Caldo** è un vino che presenta una decisa sensazione pseudo calorica. Ha una elevata percentuale di alcol (12,5-15%).

Siamo di fronte ad un vino con una buona struttura. **Alcolico** è un vino che presenta una predominante sensazione pseudo calorica. Ha una elevata percentuale di alcol (15-20%). I vini che hanno questa valutazione sono vini liquorosi o aromatizzati prodotti con l'aggiunta di alcol etilico buon gusto oppure mistelle o acquaviti.

Per altri vini questa valutazione deve considerarsi un difetto.

Morbidezza

La buona presenza di polialcoli determina delle sensazioni avvolgenti (dette anche di rotondità) che rendono il vino morbido. Questo è dovuto al riequilibrio delle parti dure (acidi, tannini e sapidità). Questa morbidezza è appunto dovuta alla presenza di polialcoli, che si formano durante la fermentazione alcolica, tra cui si deve ricordare il glicerolo (glicerina). Altri polialcoli sono il butilenglicol, mannitolo e sorbitolo. Il glicerolo è particolarmente interessante perché nel vino si riscontra con dei valori che variano tra 5-18 g/l ed inoltre viene prodotto in grandi quantità dalla muffa nobile durante la produzione dei vini passiti. Questo spiega la morbidezza e l'eleganza di questo tipo di vini. Un vino si definisce **Spigoloso** quando non presenta sensazioni di morbidezza. Vini poco strutturati o ottenuto da lavorazioni troppo energiche. In bocca sono sfuggenti e presentano uno sgradevole senso di spigolosità. E' una situazione inaccettabile. **Poco morbido** è un vino che presenta una scarsa sensazione di morbidezza. Vini giovani e poco strutturati che hanno notevoli doti di freschezza e una scarsa quantità di glicerina. **Abbastanza morbido** è un vino che presenta una piacevole morbidezza. Le parti dure vengono ben equilibrate da una adeguata presenza di glicerina. Vini con una discreta struttura. **Morbido** è un vino morbido. Vini con una buona concentrazione di glicerina che li rende decisamente morbidi e vellutati (rotondi). **Pastoso** è un vino in cui le sensazioni morbide predominano. Abbondante presenza di alcol e glicerina. Normalmente sono vini passiti da uve bottrizzate o liquorosi dolci con una grandissima struttura.

Dolcezza

Gli zuccheri sono dei composti organici che si trovano su ogni tipo di frutta. Nel succo d'uva la quantità è compresa tra 150-250 g/kg. Gli zuccheri più importanti nel determinare la sensazione di dolcezza sono:

Glucosio - Fruttosio - Saccarosio - Maltosio - Arabinosio

La percezione degli zuccheri varia in funzione dell'equilibrio che gli stessi hanno con le altre sostanze presenti. Sono soprattutto le componenti di acidità e sapidità ad alleviare o accentuare la percezione della dolcezza. Vini particolarmente acidi e sapidi risulteranno meno dolci e quindi l'equilibrio si sposta verso le sensazioni dure. Vini carenti di acidità e sapidità spostano l'equilibrio verso la componente zuccherina e si percepisce maggiore dolcezza. Si definisce **Secco** un vino in cui non si percepisce nessuna percezione di dolcezza. Vini con un residuo zuccherino inferiore a 1-10 g/l. **Abboccato** è un vino in cui la sensazione dolce è percepita chiaramente ma delicatamente. Vini con un residuo zuccherino compreso tra 30-50 g/l. **Dolce** è un vino in cui la sensazione dolce è spiccata. Vini con un residuo zuccherino compreso tra 50-100 g/l. Nei vini passiti e liquorosi fino a 100-180 g/l. **Stucchevole** è un vino in cui la sensazione dolce è predominante non supportata dalle altre componenti dure (acidità e sapidità) e da una adeguata struttura. Situazione negativa: anomalia del vino.

Sensazioni olfattive

Fruttato

Termine che si usa per descrivere il profumo dei più variegati tipi di frutta. Le essenze individuate possono essere molteplici, diverse a seconda della zona di origine e dei vitigni impiegati, della tipologia e dell'evoluzione del vino. Per capire meglio facciamo un esempio: nei vini bianchi giovani si sentono profumi di frutti freschi, a polpa gialla o bianca, agrumi o esotici, in quelli rossi di frutti a bacca rossa o nera (fragola, mirtillo, ciliegia, prugna, lampone...). Se si degustano vini più evoluti, i profumi possono ricondurre a frutta molto matura e confetture, frutta secca e sotto spirito. Oltre a tali, in particolare nei vini passiti, si possono individuare spesso profumi di frutta esotica essiccata, albicocca, uva passa e fico secco.

Floresale

Termine che si usa per descrivere il profumo dei fiori. Le essenze individuate possono essere molte, diverse a seconda della zona di origine e della tipologia del vino degustato, dei vitigni impiegati e dell'evoluzione del vino. Per capire meglio facciamo un esempio: nei vini giovani si percepiscono profumi freschi di fiori bianchi e gialli (zagara, acacia...), oppure rossi (rosa, viola...), a seconda del colore del vino. Se si gustano vini più maturi, i profumi percepiti possono ricondurre a fiori appassiti o a fiori secchi.

Speziato

Termine che riporta a sensazioni odorose di spezie, a volte piuttosto dolci (noce moscata, cannella, vaniglia...), altre più penetranti e pungenti (pepe nero...). Tali profumi si possono trovare sia nei vini bianchi sia in quelli rossi in particolare dopo un affinamento in botti di legno e in bottiglia. Soprattutto l'affinamento in barrique nuove può determinare uno spiccato profumo di vaniglia. Termine che si usa per descrivere il profumo che richiama quello di essenze vegetali verdi, come l'erba, il bosso, la foglia di pomodoro, il peperone verde, il fieno falciato, il mallo della noce e altri ancora. Tali sentori sono molte volte un po' pungenti e penetranti, e caratterizzano particolari vitigni come Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, Syrah, Riesling, Sauvignon blanc e altri, rendendoli spesso facilmente riconoscibili.

Minerale

Termine che riconduce a sensazioni odorose saline e minerali, come quelle di ardesia, benzina, grafite, idrocarburi, a volte un leggero salmastro, caratteristiche di alcuni vitigni e ambienti pedoclimatici, come i Sauvignon blanc della Loira, i Riesling della valle del Reno, alcuni in Nero d'Avola di Sicilia.

Aromatico

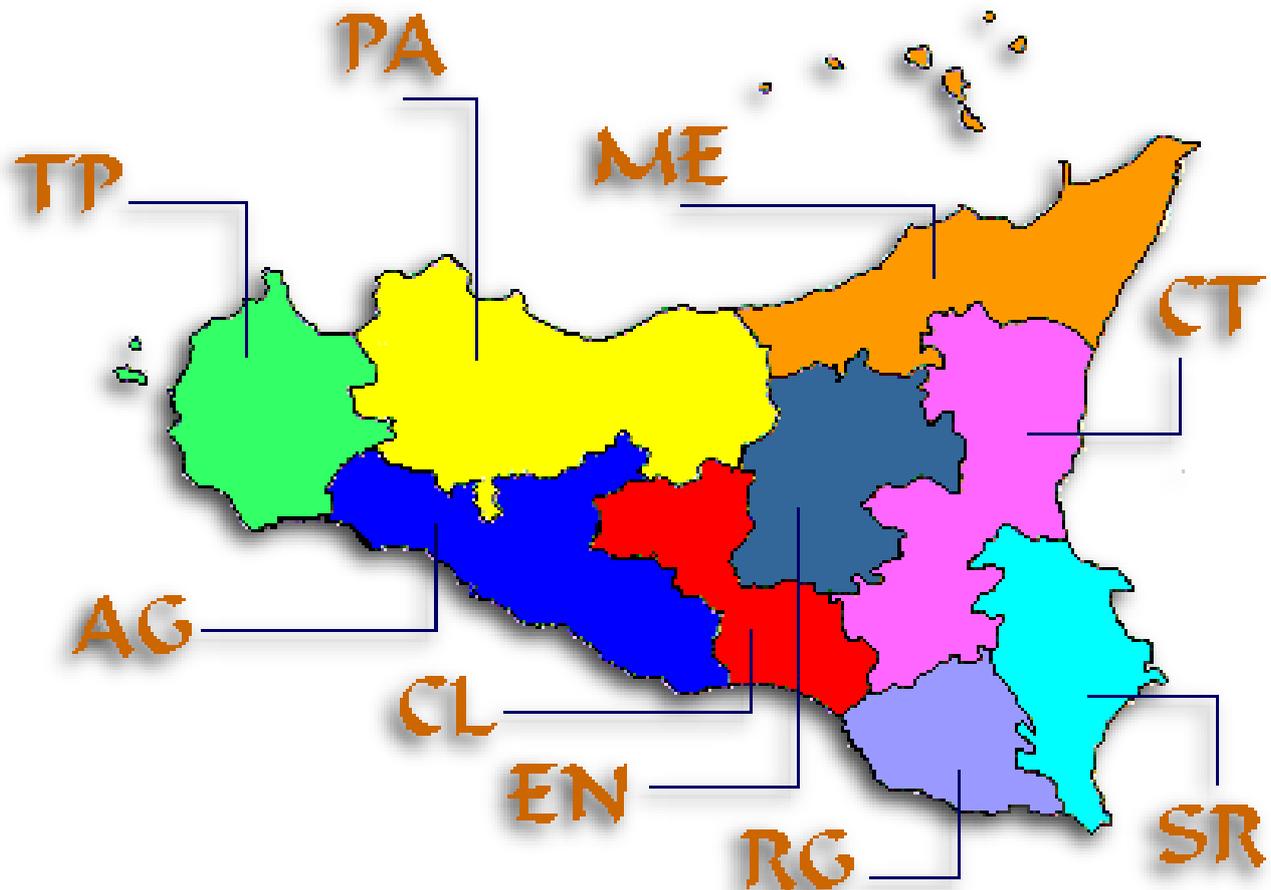
Termine che si usa per descrivere il profumo di un vino ottenuto da un vitigno aromatico (Gewürztraminer, Malvasia, Moscato, Brachetti); proprio perché individua il vitigno di origine e inquadra subito la tipologia del vino, deve essere il primo termine nell'elenco della descrizione olfattiva del vino. Solo in seguito si entrerà nel dettaglio delle singole sfumature odorose.

Un buon vino lo si distingue dalle sensazioni olfattive che rimangono in degustazione in maniera costante, pertanto lo classificheremo come (P.A.I. Persistenza Aromatica Intensa) **persistente**, al contrario se nel calice dopo qualche minuto la percezione odorosa svanisce come **corto**

**La nostra carta dei vini
rappresenta un'attenta selezione
delle migliori cantine del nostro territorio.**

“

TP Trapani



AG

Agrigento

CL

Caltanissetta

EN

Enna

RG

Ragusa

PA

Palermo

ME

Messina

CT

Catania

SR

Siracusa

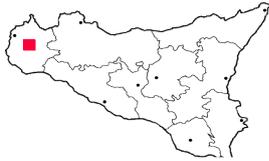
Spumanti

*Che vita è quella di chi non ha vino,
poichè fu creato per la gioia degli uomini,
letizia del cuore e diletto dell'anima,
è il vino bevuto a tempo e misura.*

Libro sapienziale detero canonico.

Spumanti Siciliani

Metodo Ancestrale



Regime Bilogico
Trapani Marsala



La Maggiore

Grillo

12,0 Gradi

2022

Metodo Ancestrale



IGT Terre Siciliane

Affinamento

5 mesi acciaio

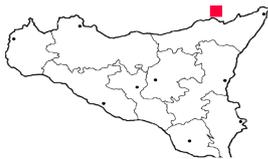
2 mesi bottiglia

€ 25,00



Spumanti Siciliani

Metodo Charmat o Martinotti



Bolentino Brut
IGP V.S.

Grillo

12,0 Gradi

Metodo Charmat

Affinamento

2 mesi acciaio

1 mesi bottiglia

€ 25,00



Trapani



Mazara del Vallo

TENUTA
GORGHI TONDI

Palmares
Brut

Grillo

11,0 Gradi

Metodo Charmat

Affinamento

2 mesi acciaio

1 mesi bottiglia

€ 25,00



AZIENDA AGRICOLA
TORNATORE
LA PASSIONE HA RADICI PROFONDE

Castiglione
di Sicilia



Etna

Valdemone Brut

Nerello Mascalese

11,0 Gradi

Metodo Charmat

Vinificato in Bianco

Affinamento

3 mesi acciaio

2 mesi bottiglia

€ 26,00

I vini contrassegnati da un bollino non sono disponibili

Monteleone
Public Agency
Relation

Spumanti Siciliani Rosè

Metodo Ancestrale



Mood Rosè
2021
IGT Terre Siciliane

Frappato
Affinamento

12,0 Gradi
Metodo Ancestrale
1 mesi acciaio
5 mesi bottiglia

€ 28,00

La vigna sulla spiaggia del mondo



Spumanti Siciliani Rosè

Metodo Charmat o Martinotti



Davolarosa
Rosè Brut
IGT Terre Siciliane

Nero d'Avola
Affinamento

12,5 Gradi
Metodo Charmat
2 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 24,00

Gela



Scoglitti

CASA di GRAZIA



Euphorya
Brut Rosè

Frappato
Affinamento

12,0 Gradi
Metodo Charmat
2 mesi acciaio
1 mesi bottiglia

€ 26,00



Trapani  Mazara del Vallo

TENUTA
GORGHI TONDI

Palmares
Rosè Extra dry

Nero d'Avola
Affinamento

11,0 Gradi
Metodo Charmat
2 mesi acciaio
1 mesi bottiglia

€ 24,00

Spumanti Siciliani

Metodo Classico



MARCO DE BARTOLI

**Terzavia
Brut**

Grillo

12,0 Gradi

Metodo Classico

D.O.C. Sicilia 2017

Affinamento

1/2 12 mesi acciaio

1/2 12 mesi barriques

18 mesi sui lieviti

1 mesi bottiglia

€ 37,00



**Almerita
Extra Brut**

Chardonnay

12,5 Gradi

Metodo Classico

D.O.C. 2008

Affinamento

3 mesi acciaio

36 mesi sui lieviti in bottiglia

prima del degorgement à la glace

€ 52,00

Frizzanti Rosè Siciliani

*Il vino non si beve soltanto,
si annusa,
si osserva,
si gusta,
si sorseggia
e... se ne parla.*

Edoardo V99

Frizzanti Siciliani



**Taurus
2022**

Blend vitigni 11,5 Gradi
Autoctoni e Alloctoni

Affinamento 4 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

IGT Terre Siciliane

€ 26,00



Vino mosso

OSA

Frappato

13,5 Gradi

2021 Pétillant

Affinamento 4 mesi acciaio

IGT Terre Siciliane

3 mesi bottiglia

€ 26,00

La vigna sulla spiaggia del mondo



Su un terreno di dune marine preistoriche è impiantata la vigna di Paolo Cali; sembra quasi la terra rossa di un **campo da tennis** a cui assomiglia per colore, la cui consistenza è cipriata, fine e impalpabile, facile ad arroventarsi soprattutto in estate sotto temperature sahariane. Siamo a Vittoria (RG) affacciati sulla costa sud orientale sicula, lontani solo una manciata di km da quelle spiagge dove cresce il giglio marino.

Anche qui un altro insetto il *Brachytrupes megalocephalus* scava buche ai piedi delle viti di frappato per mangiarne le radici, ma fortunatamente il danno è minimo e si è deciso di lasciarlo fare considerandolo una mascotte dell'azienda. Un tempo questo grosso grillo era presente in diversi vigneti in tutta l'isola, combattuto e decimato oggi sopravvive esclusivamente sui terreni sabbiosi della costa più integra e seminaturale.

E considerato un ottimo indicatore della qualità dell'ambiente e la sua presenza è quasi un pregio.

Ma le problematiche di un terreno sabbioso non sono solo la presenza dei grilli giganti, si è costretti anche a scalzare la pianta, cosa che però elimina il pericolo della malattia del colletto; i vini che ne derivano sono sottili, fini, salmastri.

Frappato, Nero d'Avola e Grillo gli unici tre vitigni coltivati nell'azienda di **Paolo Cali** che di professione fa il farmacista ma che vive in questo podere circondato da circa 18 ettari di vigneto.

Bianchi Siciliani

*“Siamo nell'era delle biotecnologie, capaci, sembra di tutto!
L'era dei super lieviti, dei super enzimi
che estraggono tutto quello che
si trova (e non si trova) in un acino d'uva e che promettono fare
di un'uva mediocre, un vino di altissima qualità....
Mi torna in mente il mio bisnonno....
Ricordativillu sempri.... u vinu si fa cà rascina!
(Ricordatevelo sempre.... il vino si fa con l'uva!)
Salvo Foti (enologo)*

Bianchi Siciliani come **BIO** comanda

Per i curiosi e appassionati del vino naturale



Regime Bilogico
Trapani Marsala



AV01 Senza solfiti

Catarratto

13,0 Gradi

2020 Alcamo
Dop Sicilia BIO

Pressatura - (prima uva intera) soffice 1 atm, fermentazione in botte di legno di acacia di 50 hl per 3-4 giorni
Macerazione in pressa di seconde uve e mosto - 24 ore pressatura soffice 0,8 atm, fermentazione in acciaio inox

Affinamento

6 mesi acciaio

2 mesi bottiglia

€ 34,00



Trapani Marsala
MARCO DE BARTOLI

Integer

Zibibbo

11,0 Gradi

2018
IGT Terre Siciliane

Affinamento 10% 10 mesi barriques

90% 10 mesi bottiglia

3 mesi bottiglia

SENZA
SOLFITI
AGGIUNTI

€ 39,00

Integer

Grillo

11,0 Gradi

2018
IGT Terre Siciliane

Affinamento 10% 10 mesi barriques

90% 10 mesi bottiglia

3 mesi bottiglia

SENZA
SOLFITI
AGGIUNTI

€ 39,00

*Si consigliano questi vini ad una clientela,
che della diversità della moderna concezione di definizione "vino" ne abbia piacere.
Potranno non piacerti o creare dipendenza, ma di sicuro non ti faranno male.
Questi sono dei vini per tutti..... ma non per tutti vini.*

Bianchi Siciliani



Erede	Grillo	<u>13,0 Gradi</u>	
2018	Affinamento	3 mesi acciaio	
IGT Terre Siciliane		3 mesi bottiglia	€ <u>23,00</u>

Fedire	Grillo	85%	<u>12,5 Gradi</u>	
2018	Zibibbo	15%		
IGT Terre Siciliane	Affinamento		3 mesi acciaio	
			3 mesi bottiglia	€ <u>23,00</u>

Trapani Marsala



Inzolia	Inzolia	<u>12,5 Gradi</u>	
2022	Affinamento	3 mesi acciaio	
IGP Terre Siciliane		3 mesi bottiglia	€ <u>21,00</u>

Catarratto	Catarratto	<u>14,5 Gradi</u>	
2022	Affinamento	6 mesi barriques	
IGP Terre Siciliane		3 mesi bottiglia	€ <u>21,00</u>

Grillo	Grillo	<u>14,5 Gradi</u>	
2022	Affinamento	4 mesi acciaio	
DOC Sicilia		3 mesi bottiglia	€ <u>21,00</u>

Gli uomini coraggiosi sono riconoscibili dalle loro azioni quotidiane

Bianchi Siciliani



Trapani Erice



BARONE DI SERRAMARROCCO



Grillo del Barone 2021/22 IGP Sicilia € <u>5,00</u>	Grillo Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>19,00</u>
Quoiane 2021/22 IGP Sicilia € <u>6,00</u>	Zibibbo Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 8 mesi acciaio 6 mesi bottiglia	€ <u>23,00</u>
Quoiane 2017/19 IGP Sicilia	Zibibbo Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 8 mesi acciaio 6 mesi bottiglia	€ <u>27,00</u>



Oggi, con i suoi 66.000 ettari di vigneti, Trapani è la provincia con la più vasta superficie vitata d'Europa. Nel 1624 Don Giovanni Antonio Marrocco y Orioles, Signore di Serramarrocco e Capitano di Giustizia di Salemi, si distinse nell'intento di salvare la popolazione dalla peste che devastò la Sicilia a quel tempo.

Per il coraggio e l'abnegazione dimostrata, Sua Maestà il Re Filippo IV di Spagna e di Sicilia elevò la signoria di Serramarrocco in Baronìa "con mero e misto imperio", concedendo lo stesso privilegio su un "feudo reale" già noto allora per l'estensione dei vigneti e la qualità delle loro uve, destinate secondo la tradizione, alla produzione dei vini per la Real Corte di Sicilia



Trapani - Fulgatore

Trenta Salmi 2016 IGT Terre Siciliane	Catarratto Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 1 mese barriques 50% 8 mesi acciaio 50% 8 mesi cemento 6 mesi bottiglia	€ <u>37,00</u>
---	----------------------------------	---	----------------

Bianchi Siciliani



Trapani Marsala



Chardonnay 2016 D.O.C. Sicilia € <u>5,00</u>	Chardonnay Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>18,00</u>
Grillo Parlante 2020 D.O.C. Sicilia	Grillo Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>19,00</u>
Bello Mio 2021 D.O.C. Sicilia	Zibibbo Affinamento	<u>12,0 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>19,00</u>
Il Coro 2019 I.G.T. Sicilia	Grillo Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 6 mesi botti acacia 6 mesi barriques 4 mesi bottiglia	€ <u>26,00</u>



Trapani Marsala
MARCO DE BARTOLI

Lucido 2018/19 IGT Terre Siciliane	Catarratto Lucido Affinamento	<u>11,5 Gradi</u> 7 mesi acciaio 3 mesi bottiglia	€ <u>25,00</u>
Sole e vento 2019 IGT Terre Siciliane	Grillo Zibibbo Affinamento	<u>11,5 Gradi</u> 7 mesi acciaio 3 mesi bottiglia	€ <u>26,00</u>
Vignaverde 2019 IGT Terre Siciliane	Grillo Affinamento	<u>11,5 Gradi</u> 6 mesi acciaio 3 mesi bottiglia	€ <u>27,00</u>
Grappoli del grillo 2016/18 IGT Terre Siciliane	Grillo Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 8 mesi barriques 3 mesi bottiglia	€ <u>35,00</u>
Pietra Nera 2019 IGT Terre Siciliane	Moscato Affinamento	<u>11,5 Gradi</u> 6 mesi acciaio 3 mesi bottiglia	€ <u>37,00</u>

Ieri dopo una giornata
di mare e di sole,
mi son bevuto l'Evrò.



Bianchi Siciliani come **BIO** comanda

Questa notte non
riuscivo a dormire...
mi son bevuto l'Evrò



Regime Bilogico
Trapani Marsala



Bianco Maggiore **Grillo**

2022 Marsala
Dop Sicilia **BIO**

Affinamento

13,0 Gradi

4 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 19,00

Al Qasar **Zibibbo**

2022 Alcamo Pantelleria
Igp Sicilia **BIO**

Affinamento

13,0 Gradi

4 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 19,00

Bianca di Evrò **Insolia**

2022 Alcamo
Dop Sicilia **BIO**

Affinamento

12,5 Gradi

4 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 19,00

Penso mi sia venuta
l'insolazione.

Beleda

2019 Alcamo
Dop Sicilia **BIO**

Catarratto lucido
Affinamento

13,5 Gradi

8 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 26,00

La Cuba **Grillo**

2020 Marsala
Dop Sicilia **BIO**

Affinamento

12,0 Gradi

6 mesi tonneaux di acacia
8 mesi bottiglia

€ 26,00

AV01 **Senza solfiti** **Catarratto**

2020 Alcamo
Dop Sicilia **BIO**

Affinamento

13,0 Gradi

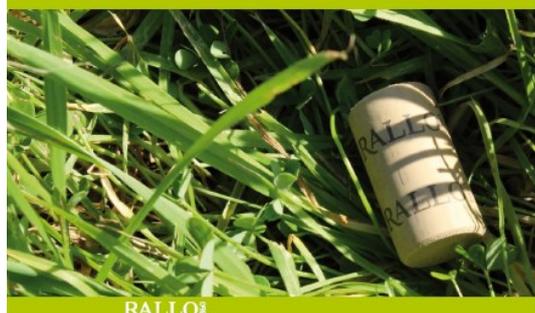
6 mesi acciaio
2 mesi bottiglia

€ 33,00

Pressatura - (prima uva intera) soffice 1 atm, fermentazione in botte di legno di acacia di 50 hl per 3-4 giorni
Macerazione in pressa di seconde uve e mosto - 24 ore pressatura soffice 0,8 atm, fermentazione in acciaio inox



I VINI RALLO SONO FIGLI
DI AGRICOLTURA BIOLOGICA.



Testimoni dell'eccellenza vitivinicola della Sicilia Occidentale, sono prodotti con il massimo rispetto per l'ambiente, grazie alla cura scrupolosa di ogni singolo dettaglio. **Tappo biodegradabile derivato esclusivamente dalla canna da zucchero**

AZIENDA AGRICOLA RALLO



Bianchi Siciliani



V90 Catarratto 2022 IGT Terre Siciliane	Catarratto Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>18,00</u>
Kuè 2022 IGT Terre Siciliane	Insolia 75% Viognier 25% Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 5 mesi acciaio 3 mesi bottiglia	€ <u>20,00</u>
Ammaru 2022 IGT Terre Siciliane	Zibibbo Affinamento	<u>12,5 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>22,00</u>
Lunario 2022 D.O.C. Sicilia	Grillo Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 15 giorni barriques 5 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>24,00</u>



Palermo - Partinico

Augustali 2020/21 DOC Sicilia	Grillo Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 6 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>20,00</u>
Augustali 2020/21 DOC Sicilia	Catarratto Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 6 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>20,00</u>

I vini contrassegnati da un bollino non sono disponibili

Monteleone
Public Agency
Relation

Bianchi Siciliani



Nozze D'Oro **Insolia** 11,5 Gradi
2017 **Sauvignon**
 D.O.C Contea di Sclafani Affinamento 5 mesi acciaio
 3 mesi bottiglia € 33,00

Chardonnay **Chardonnay** 14,5 Gradi
2017 Affinamento 8 mesi barriques
 D.O.C Contea di Sclafani 6 mesi bottiglia € 48,00



Miano **Catarratto** 12,5 Gradi
2015 Affinamento 3 mesi acciaio
 D.O.C Sicilia 3 mesi bottiglia € 22,00



Pithos Zibibbo **Zibibbo** 12,0 Gradi
2018 Affinamento 4 mesi anfore terracotta
 IGP Terre Siciliane 3 mesi bottiglia € 28,00

Bianchi Siciliani



Alaziza 2022 IGT Terre Siciliane	Viognier 85% Zibibbo 15% Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	<u>€ 18,00</u>
Fico Bianco 2022 IGT Terre Siciliane	Insolia Chardonnay Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	<u>€ 19,00</u>
Tirsat 2020 IGT Terre Siciliane	Viognier 50% Chardonnay 50% Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	<u>€ 22,00</u>
Chardonnay 2018 IGT Terre Siciliane	Chardonnay Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 8 mesi barriques 2 mesi bottiglia	<u>€ 24,00</u>
Carolina Marengo 2022 DOC Sicilia	Grillo Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 3 mesi barriques 2 mesi bottiglia	<u>€ 24,00</u>



Gela Scoglitti

CASA di GRAZIA

Zahara 2020 DOC Sicilia	Grillo Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 2 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	<u>€ 20,00</u>
---	------------------------------	---	----------------

I vini contrassegnati da un bollino non sono disponibili

Bianchi Siciliani



Catania Castiglione di Sicilia



Nerina **2022** **D.O.C. Etna** **Carricante 70%** **14,5 Gradi**
Catarrato - Insolia - Grecanico - Minnella - Coda di volpe
 Affinamento 4 mesi botti di legno
 5 mesi bottiglia € **45,00**

Uve Contrada: da tutte le contrade, a varie altitudini da 650 ai 800 metri e varie vite dai 50 ai 100 anni ad alberello

San Lorenzo **2020** **D.O.C. Etna** **Carricante 90%** **13,0 Gradi**
Catarrato - Grecanico 10%
 Affinamento 50% 6 mesi tonneaux
 50% 6 mesi barriques
 6 mesi bottiglia € **75,00**

San Lorenzo **2019** **D.O.C. Etna** **Carricante 90%** **13,0 Gradi**
Catarrato - Grecanico 10%
 Affinamento 50% 6 mesi tonneaux
 50% 6 mesi barriques
 6 mesi bottiglia € **80,00**

Uve Contrada: San Lorenzo, Fiancata nord del Vulcano sui 750 metri di altitudine viti di 80 anni ad alberello

L'Etna è una vera e propria zona classica del vino europeo, ora in pieno rinascimento.
 Il vitigno è il carricante che cresce in tutte le zone coltivabili del vulcano.
 Le Contrade erano antiche proprietà, stavano ad altezze diverse, nascevano su colate laviche separate,
 sgorgate in varie epoche e da diverse profondità.
 L'uva che cresce su questi diversi terreni ha un diverso sapore anche a pochi metri di distanza.
 Le Contrade sono veri cru, sull'Etna.

Acireale - Catania



AZIENDA AGRICOLA IRENE BADALÀ

Etna B.co **2020** **D.O.C. Etna** **Carricante** **12,5 Gradi**
 Affinamento 5 mesi acciaio
 3 mesi tonneaux € **28,00**

Bianchi Sicilian



Barbazzale 2021/22 D.O.C. Sicilia	Catarratto 95% Viogner 5% Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 4 mesi acciaio 3 mesi bottiglia	€ <u>18,00</u>
--	---	---	----------------

Uve Contrada: Cottanera, Fiancata nord del Vulcano sui 720 mt altitudine viti 15 anni a cordone speronato

Etna B.co 2021/22 D.O.C. Etna	Carricante Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 5 mesi acciaio 3 mesi bottiglia	€ <u>24,00</u>
--	----------------------------------	---	----------------

Uve Contrada: Cottanera /Diciassette Salme Fiancata nord del Vulcano sui 720/750 mt alti. viti 15/20 anni a cordone speronato

Etna Calderara 2019 D.O.C. Etna	Carricante Affinamento 40% 60%	<u>12,5 Gradi</u> 12 mesi tonneaux 12 mesi vasca di cemento 3 mesi bottiglia	€ <u>35,00</u>
--	---	---	----------------

Uve Contrada: Calderara Fiancata norddel Vulcano sui 750 mt altitudine viti 45 anni a cordone speronato

TORNATORE
LA PASSIONE HA RADICI PROFONDE

Castiglione
di Sicilia



Etna

Etna Bianco 2020 D.O.C. Etna	Carricante Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 6 mesi cemento 1 mesi bottiglia	€ <u>24,00</u>
---	----------------------------------	---	----------------

Pietrarizzo 2020 D.O.C. Etna	Carricante Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 5 mesi tonneaux 3 mesi bottiglia	€ <u>32,00</u>
---	----------------------------------	--	----------------

Uve provenienti dalla Contrada: Montedolce Fiancata nord del Vulcano Sui 950 metri di altitudine

Catania



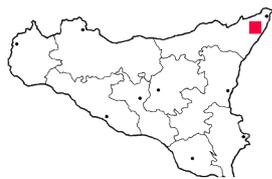
ETNA

M U R U A S I C C U

Etna Bianco 2020 D.O.C. Etna	Carricante Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 6 mesi acciaio 1 mesi bottiglia	€ <u>25,00</u>
---	----------------------------------	---	----------------

I vini contrassegnati da un bollino non sono disponibili

Bianchi Siciliani



Peloro
2020



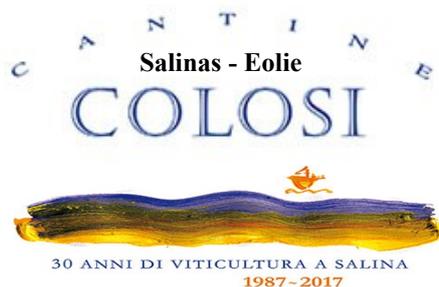
IGP Terre Sicilia BIO

Grillo 65%
Carricante 35%
Affinamento

12,5 Gradi

6 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 22,00



Salina Bianco
2022

IGP Salina

Insolia 50%
Catarratto 50%
Affinamento

12,5 Gradi

5 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 21,00

Secca del Capo
2022

IGP Salina

Malvasia 100%
Affinamento

13,5 Gradi

5 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 24,00



Nelle etichette dei vini ritroviamo le forme e i colori che tanto ha amato il suo ideatore: l'architettura eoliana, i colori della vegetazione di Salina (definita isola verde), i rossi e gli arancioni della luna e dell'alba, il nero del vulcano, l'azzurro del mare.

Cariddi bianco
2022

IGP Terre Siciliane

Insolia 50%
Catarratto 50%
Affinamento

13,5 Gradi

3 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 16,00

I vini contrassegnati da un bollino non sono disponibili

Monteleone
Public Agency
Relation

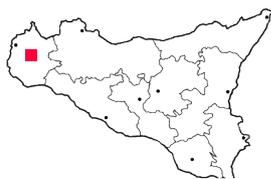
*Le Emozioni non si comprano!
.....a meno che non abbiano
La forma di una bottiglia con un
Tappo in sughero ed una etichetta.
E un contenuto eccellente
.....chiamato Vino*

Rosè Siciliani

*Siamo tutti mortali
fino al primo bacio e al secondo bicchiere di vino.*

Eduardo Hughes Galeano

Rosè Siciliani



Aprile	Nero d'Avola	<u>12,5 Gradi</u>	
2019	Affinamento	4 mesi acciaio	
D.O.C. Sicilia		2 mesi bottiglia	€ <u>18,00</u>

Memorie	Nero d'Avola	<u>12,5 Gradi</u>	
2016	Affinamento	4 mesi acciaio	
D.O.C. Sicilia		2 mesi bottiglia	€ <u>32,00</u>



	Rosematte	Nerello Mascalese	<u>12,5 Gradi</u>	
	2021	Affinamento	5 mesi cemento	
	IGP Terre Siciliane		3 mesi bottiglia	€ <u>24,00</u>

Rossi Siciliani

*Si è sapienti quando si beve bene:
chi non sa bere, non sa nulla.*

Nicolas Boileau

Rossi Siciliani



Trapani



Erice

BARONE DI SERRAMARROCCO



**Baglio
2018**
IGP Sicilia

Nero d'Avola
Affinamento

14,0 Gradi
3 mesi vasche cemento
4 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 4,00

€ 19,00

**Sammarcello
2015/18**
IGP Sicilia

Pignatello
Affinamento

14,0 Gradi
4 mesi acciaio
5 mesi bottiglia

€ 23,00

**Nero di Serramarrocco
2014**
IGT Sicilia

Nero d'Avola
Affinamento

14,0 Gradi
4 mesi acciaio
10 mesi barriques
6 mesi bottiglia

€ 28,00

**Serramarrocco
2014**
IGT Sicilia

Cabernet Sauv. 85%
Cabernet Franc 15%

Affinamento

14,0 Gradi
12 mesi barriques
8 mesi bottiglia
6 mesi bottiglia

€ 36,00

**Barone
Serramarrocco
2012/14**
IGT Sicilia

Pignatello
Affinamento

14,0 Gradi
24 mesi barriques
10 mesi bottiglia

€ 36,00



Oggi, con i suoi 66.000 ettari di vigneti, Trapani è la provincia con la più vasta superficie vitata d'Europa. Nel 1624 Don Giovanni Antonio Marrocco y Orioles, Signore di Serramarrocco e Capitano di Giustizia di Salemi, si distinse nell'intento di salvare la popolazione dalla peste che devastò la Sicilia a quel tempo.

Per il coraggio e l'abnegazione dimostrata, Sua Maestà il Re Filippo IV di Spagna e di Sicilia elevò la signoria di Serramarrocco in Baronìa "con mero e misto imperio", concedendo lo stesso privilegio su un "feudo reale" già noto allora per l'estensione dei vigneti e la qualità delle loro uve, destinate secondo la tradizione, alla produzione dei vini per la Real Corte di Sicilia

Rossi Siciliani



Trapani Marsala



Syrah 2014/2019 D.O.C Sicilia	Syrah Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 3 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>18,00</u>
Per Te 2018 IGT Terre Siciliane	Perricone Affinamento	<u>12,5 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>18,00</u>
Nenè 2018 D.O.C Sicilia	Nero d'Avola Affinamento	<u>14,0 Gradi</u> 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>18,00</u>
Il Canto 2005 D.O.C Sicilia	Nero d'Avola Affinamento	<u>14,5 Gradi</u> 14 mesi barriques 6 mesi bottiglia	€ <u>22,00</u>



Trapani Marsala

MARCO DE BARTOLI

Rosso di Marco 2016 IGP Terre Siciliane	Pignatello Affinamento	<u>12,5 Gradi</u> 12 mesi tonneaux 4 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>28,00</u>
--	----------------------------------	---	----------------



Cantina Sociale di Trapani

Cabernet Sauv. 2004 IGT Terre Siciliane	Cabernet Sauvign. Affinamento	<u>14,0 Gradi</u> 12 mesi barriques 3 mesi bottiglia	€ <u>35,00</u>
--	---	--	----------------

Trapani - Paceco
FIRRIATO

Camelot 2009 IGT Terre Siciliane	Cabernet Merlot Affinamento	<u>15,0 Gradi</u> 9 mesi barriques 3 mesi bottiglia	€ <u>40,00</u>
---	---------------------------------------	---	----------------

Rossi Siciliani



Syrah
2020
IGT Terre Siciliane

Syrah
Affinamento 70% 14,0 Gradi
30% 6 mesi acciaio
6 mesi barriques
3 mesi bottiglia

€ 23,00



Paradiso di Lara
2019
IGT Terre Siciliane

Nero d'Avola
Affinamento 14,5 Gradi
6 mesi barriques
6 mesi bottiglia

€ 23,00



Meridiano 12
2018
D.O.C. Sicilia

Syrah
Affinamento 13,5 Gradi
5 mesi acciaio
3 mesi bottiglia

€ 23,00



Fastaia
2013
IGP Terre Siciliane

Cabernet Sauv.
Merlot
Affinamento 14,0 Gradi
14 mesi cemento
8 mesi bottiglia

€ 32,00

Ceuso
2010
IGT Sicilia

Nero d'Avola 50%
Cabernet Sauv.40% - Merlot 10%
Affinamento 14,5 Gradi
4 mesi cemento
12 mesi bariques
18 mesi bottiglia

€ 55,00

Rossi Siciliani come **BIO** comanda



RALLO 1860

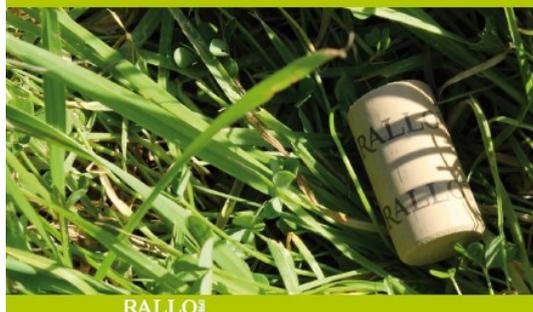
Regime Bilogico
Trapani Marsala



	Clarissa 2021 Alcamo DOP Sicilia BIO € 5,00	Syrah Affinamento	<u>14,0 Gradi</u> 5 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ 22,00
	IL Manto 2021 Alcamo DOP Sicilia BIO	Nero d'Avola Affinamento	<u>14,0 Gradi</u> 5 mesi acciaio 1 mesi barriques 2 mesi bottiglia	€ 22,00
	Regnante 2021 Alcamo DOP Sicilia BIO	Perricone Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 5 mesi acciaio 1 mesi bariques 2 mesi bottiglia	€ 22,00
	Rujari 2016 Alcamo DOP Sicilia BIO	Perricone Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 1 mesi acciaio 11 mesi barriques 4 mesi bottiglia	€ 28,00
	La Zisa 2015 Alcamo Dop Sicilia BIO	Nero d'Avola Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 1 mese acciaio 8 mesi tonneaux di acacia 1 mesi bottiglia	€ 28,00



I VINI RALLO SONO FIGLI
DI AGRICOLTURA BIOLOGICA.



RALLOi

Testimoni dell'eccellenza vitivinicola della Sicilia Occidentale, sono prodotti con il massimo rispetto per l'ambiente, grazie alla cura scrupolosa di ogni singolo dettaglio. **Tappo biodegradabile derivato esclusivamente dalla canna da zucchero**

AZIENDA AGRICOLA RALLO



Rossi Siciliani



V90 Syrah 2022 IGT Terre Siciliane	Syrah Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 3 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>19,00</u>
--	-----------------------------	---	----------------

HER 2021 IGT Terre Siciliane	Perricone Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 2 mesi barriques di II e III passaggio 2 mesi acciaio 2 mesi bottiglia	€ <u>22,00</u>
--	---------------------------------	---	----------------



Maravita 2012 IGT Sicilia	Perricone 900 mt Affinamento	<u>15,0 Gradi</u> 1 mese acciaio 14 mesi barriques 12 mesi bottiglia	€ <u>69,00</u>
---	--	---	----------------



Cygnus 2008 IGT Sicilia	Nero d'Avola Cabernet Sauvignon Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 14 mesi barriques 4 mesi bottiglia	€ <u>30,00</u>
---	---	--	----------------

Cabernet Sauvig. 2016 IGT Sicilia	Cabernet Sauvig. Affinamento	<u>14,0 Gradi</u> 18 mesi barriques 6 mesi bottiglia	€ <u>42,00</u>
---	--	--	----------------

Cabernet Sauvig. 2007 IGT Sicilia	Cabernet Sauvig. Affinamento	<u>14,0 Gradi</u> 18 mesi barriques 6 mesi bottiglia	€ <u>52,00</u>
---	--	--	----------------

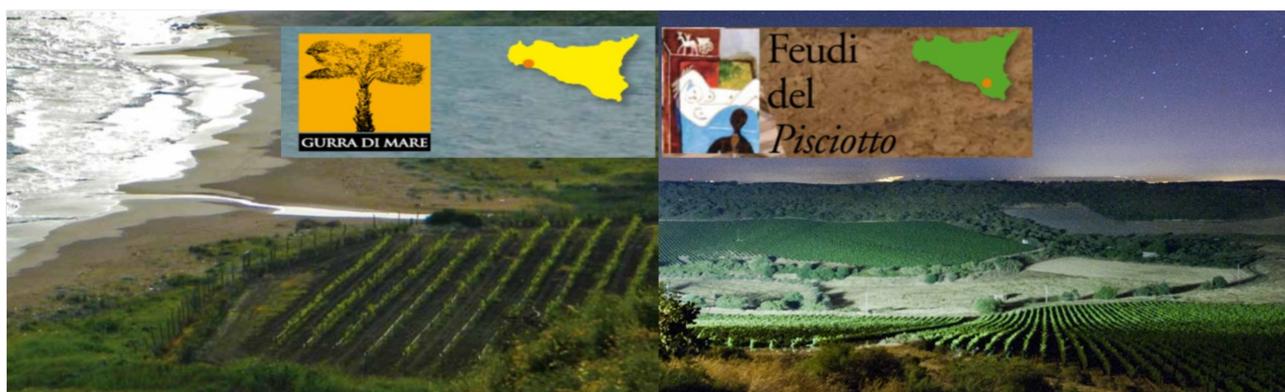
Rosso del Conte 2014 D.O.C. Contea di Sclafani	Nero d'Avola 85% Altre varietà a bacca rossa 5% Affinamento	<u>14,0 Gradi</u> 18 mesi barriques 6 mesi bottiglia	€ <u>52,00</u>
---	---	--	----------------

Rosso del Conte 2003 D.O.C. Contea di Sclafani	Nero d'Avola 85% Altre varietà a bacca rossa 5% Affinamento	<u>14,0 Gradi</u> 18 mesi barriques 6 mesi bottiglia	€ <u>74,00</u>
---	---	--	----------------

Rossi Siciliani



Carolina Marengo 2018 IGT Terre Siciliane	Frappato Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 10 mesi barriques 8 mesi bottiglia	€ <u>25,00</u>
Versace 2019 IGT Terre Siciliane	Nero d'Avola Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 10 mesi barriques 4 mesi bottiglia	€ <u>25,00</u>
Missoni 2017 IGT Terre Siciliane	Cabernet Sauvignon Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 10 mesi barriques 4 mesi bottiglia	€ <u>25,00</u>
Giovan B. Valli 2020 D.O.C.G. Cerasuolo Vittoria Classico	Nero d'Avola 60% Frappato di Vittoria 40% Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 10 mesi barriques 4 mesi bottiglia	€ <u>25,00</u>
L'Eterno 2013 IGT Terre Siciliane	Pinot Nero Affinamento	<u>12,5 Gradi</u> 12 mesi barriques 6 mesi bottiglia	€ <u>63,00</u>



 Marne di Saladino 2008 IGT Terre Siciliane	Syrah Affinamento	<u>14,71 Gradi</u> 12 mesi tonneaux Taransaud 6 mesi bottiglia	€ <u>25,00</u>
---	-----------------------------	--	----------------

E' dedicato al coraggio e alla sete di verità e giustizia del giovane capitano Emanuele Basile. Comandante dei Carabinieri della Compagnia di Monreale, ucciso barbaramente dalla mano mafiosa.

I vini contrassegnati da un bollino non sono disponibili

Monteleone
Public Agency
Relation

Rossi Siciliani



Gela

Scoglitti



CASA di GRAZIA

Laetitya **Frappato di Vittoria** 13,0 Gradi
2016/17 Affinamento 4 mesi acciaio
 D.O.C.G. Vittoria 3 mesi bottiglia € 21,00

1607 Victorya **Nero d'Avola 50%** 13,0 Gradi
2017 **Frappato di Vittoria 50%**
 D.O.C.G. Cerasuolo Affinamento 4 mesi acciaio
 Vittoria Classico 3 mesi bottiglia € 23,00



Caltanissetta - Butera

Simposio **Cabernet Sauv.** 14,0 Gradi
2007 **Merlot - Petit Verdot**
 IGT Terre Siciliane Affinamento 12 mesi barriques
 12 mesi bottiglia € 25,00

Calat **Merlot** 14,0 Gradi
2001 Affinamento 12 mesi barriques
 D.O.C. Sicilia 6 mesi bottiglia € 45,00

San Rocco **Cabernet Sauvig.** 14,0 Gradi
2002 Affinamento 12 mesi barriques
 D.O.C. Sicilia 6 mesi bottiglia € 45,00

Deliella **Nero d'Avola** 14,0 Gradi
2003 Affinamento 12 mesi barriques
 D.O.C. Sicilia 12 mesi bottiglia € 55,00

Deliella **Nero d'Avola** 14,0 Gradi
2001 Affinamento 12 mesi barriques
 D.O.C. Sicilia 12 mesi bottiglia € 60,00



TENUTA DELLE TERRE NERE

Santo Spirito **Nerello Mascalese 98%** 14,5 Gradi
2012 **Nerello Cappuccio 2%**
 D.O.C. Etna Affinamento 33% 18 mesi barriques 20% nuove
 33% 18 mesi tonneaux 20% nuove
 33% 18 mesi botti grandi 20% nuove
 1 mese acciaio € 95,00

Rossi Siciliani



Catania Castiglione di Sicilia



A'Rina
2016/20
 D.O.C. Etna

Nerello Mascalese 90% 13,5 Gradi
 Nerello Cappuccio 10%

Affinamento 50% 12 mesi botti di rovere slavonia
 50% 12 mesi vasche cemento
 6 mesi bottiglia € 35,00

Uve Contrada: da tutte le contrade, a varie altitudini da 650 ai 800 metri e varie vite dai 20 ai 100 anni ad alberello

Feudo
2019
 D.O.C. Etna

Nerello Mascalese 94% 14,0 Gradi
 Nerello Cappuccio 6%

Affinamento 18 mesi botti di rovere slavonia
 6 mesi bottiglia € 85,00

Uve Contrada: Feudo di Mezzo, Fiancata nord del Vulcano sui 650 metri di altitudine viti di 70 anni ad alberello

Feudo di Mezzo
2019
 D.O.C. Etna

Nerello Mascalese 98% 14,0 Gradi
 Nerello Cappuccio 2%

Affinamento 18 mesi botti 10hl
 18 mesi tonneaux usate
 6 mesi bottiglia € 85,00

Feudo di Mezzo
2016
 D.O.C. Etna

Nerello Mascalese 98% 14,0 Gradi
 Nerello Cappuccio 2%

Affinamento 18 mesi botti 10hl
 18 mesi tonneaux usate
 6 mesi bottiglia € 95,00

Uve Contrada: Feudo di Mezzo, Fiancata nord del Vulcano sui 670 metri di altitudine viti dai 80 ai 100 anni ad alberello

Calderara Sottana
2019
 D.O.C. Etna

Nerello Mascalese 94% 14,0 Gradi
 Nerello Cappuccio 6%

Affinamento 18 mesi tonneaux usate
 6 mesi bottiglia € 85,00

Uve Contrada: San Lorenzo, Fiancata nord del Vulcano sui 700 metri di altitudine viti di 50 anni ad alberello

San Lorenzo
2019
 D.O.C. Etna

Nerello Mascalese 98% 14,0 Gradi
 Nerello Cappuccio 2%

Affinamento 18 mesi botti di rovere II passaggio
 6 mesi bottiglia € 85,00

Uve Contrada: San Lorenzo, Fiancata nord del Vulcano sui 750-780 metri di altitudine viti dai 70 a oltre 100 anni ad alberello



Rossi Siciliani



PASSOPISCIARO SICILIA
Etna—Castiglione di Sicilia

Passorosso **Nerello Mascalese** 14,0 Gradi
2012/13 Affinamento 18 mesi botte grande
IGT Terre Siciliane 3 mesi bottiglia € 40,00

Uve provenienti dalle Contr.: Malpasso, Arcuria, Favazza, Guardiola Fiancata nord del Vulcano Dai 500 ai 1000 metri di altitudine

Rampante **Nerello Mascalese** 13,5 Gradi
2011 Affinamento 18 mesi botte grande
3 mesi bottiglia € 65,00

Uve provenienti dalla Contrada: Rampante Oltre 1000 metri di altitudine Fiancata nord del Vulcano Pianta di oltre 80 anni

Porcaria **Nerello Mascalese** 14,5 Gradi
2010 Affinamento 18 mesi botte grande
IGP Terre Siciliane 3 mesi bottiglia € 75,00

Uve provenienti dalla Contrada: Porcaria Dagli 700 agli 800 mt di altitudine Fiancata nord del Vulcano Il primo CRU dell'ETNA

Franchetti **Cesanese d'Affile 80%** 15,5 Gradi
2010 Affinamento 6 mesi botte grande
IGP Terre Siciliane 14 mesi vasche cemento € 170,00

Uve provenienti dalla Contrada: Guardiola Fiancata nord del Vulcano Sui 1000 metri di altitudine



ERO **Nero d'Avola** 14,0 Gradi
2009 Affinamento 4 mesi acciaio
D.O.C. Sicilia 3 mesi bottiglia € 25,00

Laeneo **Nerello Cappuccio** 14,0 Gradi
2009 Affinamento 4 mesi acciaio
D.O.C. Sicilia 3 mesi bottiglia € 25,00

Erse **Nerello Mascalese** 13,5 Gradi
2009 **Nerello Cappuccio**
D.O.C. Etna Affinamento 4 mesi acciaio
8 mesi bariques € 38,00

Musmeci **Nerello Mascalese** 13,5 Gradi
2007 **Nerello Cappuccio**
D.O.C. Etna Affinamento 1 mesi acciaio
15 mesi bariques € 48,00

Rossi Siciliani



Barbazzale 2021
D.O.C. Etna
€ 5,00

Nerello Masc. 90% 13,5 Gradi
Nerello Cappuccio 10%
Affinamento 50% 4 mesi barriques
2 mesi bottiglia

€ 20,00

Diciassettesalme 2020
D.O.C. Etna
€ 28,00

Nerello Mascalese 14,0 Gradi
Affinamento 1 mesi acciaio
8 mesi botti di rovere
4 mesi bottiglia

Uve Contrada: Diciassette Salme, Fiancata nord del Vulcano sui 750-780 metri di altitudine viti dai 25 ai 30 a cordone speronato

Feudo di Mezzo 2010
D.O.C. Etna
€ 38,00

Nerello Mascalese 13,5 Gradi
Nerello Cappuccio
Affinamento 9 mesi barriques
8 mesi acciaio
18 mesi bottiglia

Uve Contrada: Feudo di Mezzo, Fiancata nord del Vulcano sui 580-600 metri di altitudine viti dai 25 ai 30 a cordone speronato

L'Ardenza 2008
IGT Sicilia
€ 39,00

Mondeuse 13,5 Gradi
Affinamento 14 mesi barriques
6 mesi bottiglia



AZIENDA AGRICOLA
TORNATORE
LA PASSIONE HA RADICI PROFONDE



Castiglione
di Sicilia

Etna

Etna Rosso 2017
D.O.C. Etna
€ 22,00

Nerello Mascalese 50% 13,5 Gradi
Nerello Cappuccio 50%
Affinamento 10 mesi vasche cemento
3 mesi tonneaux
3 mesi bottiglia

Pietrarizzo 2016
D.O.C. Etna
€ 30,00

Nerello Mascalese 14,0 Gradi
Affinamento 14 mesi tonneaux
3 mesi bottiglia

I vini contrassegnati da un bollino non sono disponibili

Monteleone
Public Agency
Relation

Rossi Siciliani



Jazz 2019 IGT Terre Siciliane	Nero d'Avola 55% Frappato di Vittoria 45% Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 12 mesi acciaio 4 mesi bottiglia	€ <u>22,00</u>
Violino 2007 D.O.C. Vittoria	Nero d'Avola Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 10 mesi tonneau 2 mesi bottiglia	€ <u>23,00</u>
Mandragola 2018 D.O.C. Vittoria	Frappato di Vittoria Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 10 mesi tonneau 2 mesi bottiglia	€ <u>24,00</u>
Manene Docg 2019 D.O.C.G. Vittoria	Nero d'Avola 60% Frappato di Vittoria 40% Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 12 mesi acciaio 4 mesi bottiglia	€ <u>25,00</u>
Manene Docg 2012 D.O.C.G. Vittoria	Nero d'Avola 60% Frappato di Vittoria 40% Affinamento	<u>13,5 Gradi</u> 12 mesi acciaio 4 mesi bottiglia	€ <u>35,00</u>



AZIENDA
AGRICOLA
COS

Ragusa Vittoria

Nero di Lupo 2013 IGP Terre Siciliane	Nero d'Avola Affinamento	<u>12,0 Gradi</u> 12 mesi cemento 6 mesi bottiglia	€ <u>23,00</u>
Frappato 2016 IGP Terre Siciliane	Frappato di Vittoria Affinamento	<u>11,5 Gradi</u> 12 mesi cemento 3 mesi bottiglia	€ <u>29,00</u>
Cerasuolo di Vittoria 2010 delle fontane D.O.C.G. Classico	Frappato 60% Nero d'Avola 40% Affinamento	<u>13,0 Gradi</u> 18 mesi barriques 3 mesi bottiglia	€ <u>52,00</u>

I vini contrassegnati da un bollino non sono disponibili

Monteleone
Public Agency
Relation

Rossi Siciliani



Nanfro
ANTICA TENUTA DEL NANFRO
San Nicola Le Canne - Caltagirone

Frappato 2016
IGP Terre Siciliane

Frappato di Vittoria 13,5 Gradi
Affinamento 10 acciaio
2 mesi bottiglia

€ 22,00

Sammauro 2016
D.O.C.G. Vittoria

Nero d'Avola 50% Frappato di Vittoria 50%
Affinamento 12 mesi acciaio
4 mesi bottiglia

€ 24,00



CANTINE
Salinas - Eolie
COLOSI



30 ANNI DI VITICOLTURA A SALINA
1987 - 2017

Cariddi Rosso 2021
IGP Terre Siciliane

Syrah 70% Nerello Mascalese 30%
Affinamento 12 mesi tonneaux
4 mesi bottiglia

€ 17,00



Salina 2013
IGT Salina

Nero d'Avola Nerello Mascalese
Affinamento 4 mesi barriques
3 mesi bottiglia

€ 23,00

Hiera 2013
IGT Salina

Calabrese Alicante - Nocera
Affinamento 4 mesi bariques
3 mesi bottiglia

€ 25,00



TENUTA DI
CASTELLARO
Messina Lipari

Nero Ossidiana 2015
IGT Sicilia

Corinto Nero 90% Nero d'Avola 10%
Affinamento 8 mesi botti grandi
12 mesi bottiglia

€ 37,00

Rossi Siciliani



Zisola
2013
D.O.C Noto

Nero d'Avola
Affinamento

14,0 Gradi
10 mesi barriques
5 mesi bottiglia

€ 27,00



Peloro Rosso
2020
IGP Terre Siciliane

Nerello Mascalese 70%
Nocera 30%
Affinamento

13,0 Gradi
6 mesi acciaio
3 mesi tonneaux
3 mesi bottiglia

€ 23,00

Faro
2020
D.O.C. Faro

Mascalese 55%
Nerello Cappuccio 25%
Nocera 10%
Nero d'Avola 10%
Affinamento

13,5 Gradi
9 mesi barriques
6 mesi bottiglia

€ 40,00

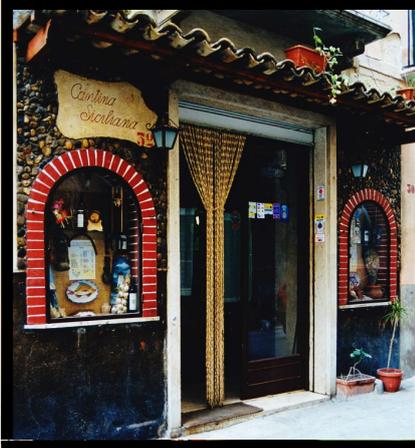
Nanuci
2020
IGP Terre Siciliane

Nocera
Affinamento

13,5 Gradi
6 mesi acciaio
12 mesi barriques
6 mesi bottiglia

€ 45,00

Ieri - Ieri



Ieri - Ieri - Ieri - Ieri - Ieri - Ieri - Ieri

Monteleone
Public Agency
Relation

Ieri - Ieri

Ieri - Ieri

Oggi - Oggi - Oggi - Oggi - Oggi - Oggi

49 Oggi - Oggi - Oggi - Oggi - Oggi - Oggi



Oggi - Oggi - Oggi - Oggi - Oggi -

Monteleone
Public Agency
Relation

Oggi - Oggi - Oggi - Oggi - Oggi - Oggi

1,3,5,7,9,11,13,15,17,19,21,23,25,27,29,31,33,35,37,39,41,43,45.

2,4,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,28,30,32,34,36,38,40,42,44.