



Riassumere l'affascinante Mondo del vino in una "Carta", per ampia che essa sia, è molto difficile. Ci abbiamo provato cercando dei prodotti che siano tipici e al tempo stesso di qualità. Nella carta prima troverete il frutto della nostra terra, la Sicilia, quindi una vasta selezione di vini dall'Italia, per ultime le bollicine, siciliane, italiane e francesi.

Per chi lo desidera, c'è la possibilità di degustare anche al bicchiere.

*To create a wine list that, however ample it may be, can summarize the fascinating Word of Wine, is a difficult task. Have tried to do this, selecting wines that are both typical and of high quality. In our menu you can find the fruit of our land first, Sicily, then a wide selection of italian wines, and after sicilian, italian and french "bubbles". Customers who wish to do so may order by the glass.*

### **Al calice / Glass (15 cl.)**

#### **Bianchi / White**

- Bramito della Sala, Marchesi Antinori -Umbria- (Uve: Chardonnay 100%) Euro 8,00  
Grillo Naturalmente BIO Sicilia DOC, Caruso&Minini -Sicilia- (Uve: Grillo 100%) Euro 6,00  
Kaid Sauvignon Sicilia DOC Bio, Alessandro di Camporeale -Sicilia- (Uve: Sauvignon Blanc 100%) Euro 6,00  
Serrocielo Falanghina del Sannio DOC, Feudi di San Gregorio -Campania- (Uve: Falanghina del Sannio) Euro 6,00  
Trainara Etna Bianco DOC, Generazione Alessandro -Sicilia- (Uve: Carricante 80%, Catarratto 20%) Euro 8,00

#### **Rossi / Red**

- 'a Rina Etna Rosso DOC, Girolamo Russo -Sicilia- (Uve: Nerello Mascalese 94%, Nerello Cappuccio 6%) Euro 10,00  
Mandragola Frappato di Vittoria DOC, Paolo Cali -Sicilia- (Uve: Frappato 100%) Euro 6,00  
Morellino di Scansano DOCG, Fattoria Le Pupille -Toscana- (Uve: Sangiovese 85%, Alicante 10%, Ciliegiolo 5%) Euro 5,00  
Nocera Sicilia DOC Bio, Azienda Agricola Vasari -Sicilia- (Uve: Nocera 100%) Euro 7,00  
Perricone Sicilia DOC, CastellucciMiano -Sicilia- (Uve: Perricone 100%) Euro 7,00  
Zisola Noto Rosso DOC, Zisola -Sicilia- (Uve: Nero d'Avola 100%) Euro 7,00

#### **Rosato / Rosé**

- Etna Rosato DOC, Pietradolce -Sicilia- (Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 7,00

#### **Bollicine / Sparkling**

- Donnafugata Brut Millesimato, Donnafugata -Sicilia- (Uve: Chardonnay e Pinot Nero) Euro 9,00  
Murgo Brut, Murgo -Sicilia- (Uve: Nerello Mascalese 100 %) Euro 7,00

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020**



## **Ustica, Palermo**

La piccola ma ben attrezzata cantina dell'azienda produce vini frutto della vocazione dell'ambiente isolano. Sono privilegiate varietà autoctone siciliane, da cui si ottengono tre etichette di vini bianchi, un rosso e un rosato in uscita quest'anno per la prima volta. Infine un passito di Zibibbo, Zhabib, prodotto di punta che rappresenta una delle maggiori tipicità dell'isola insieme alle lenticchie di Ustica, presidio Slow Food da quasi 20 anni, l'altro gioiello coltivato in azienda con metodi biologici certificati. Presso gli spazi attigui all'area degustazione, insieme al Centro studi e documentazione "Isola di Ustica", è stato allestito un museo della civiltà contadina e marinara.

L'Hibiscus, proprietà della famiglia Longo da tre generazioni, possiede 3 ettari vitati ed è l'unica azienda dell'isola a imbottigliare.

I terreni usticesi sono di origine vulcanica, di medio impasto, composti da argilla e sabbie. Gli innumerevoli muretti a secco che li circondano non indicano proprietà diverse ma ricordano l'ardua impresa di rendere questa terra sassosa coltivabile. Sono tanto scenografici quanto funzionali. Lo stesso si può dire dei lunghi filari di fichi d'India che servono da frangivento. Trovandosi ad un'altezza tra 20 e 30 metri s.l.m. e a pochi passi dalla costa, i vigneti vengono spazzolati dai forti venti che portano la salsedine fin qui depositando sui grappoli un finissimo velo di sale. Assaggiando l'uva si avverte infatti un intrigante gioco tra salato e dolce a cui nessuno resiste durante la vendemmia.

In passato si praticava l'allevamento ad alberello. Proteggeva la vite ma rendeva la vendemmia ancora più dura. La "terra è bassa" si diceva, come se fosse un destino a cui mai ci si potesse sottrarre. Invece sì.

Già negli anni Settanta Nicola Longo, laureatosi in agraria a Torino come studente-operaio, inizia a sostituirlo con il cordone speronato e il guyot. Poi negli anni Novanta introduce la fermentazione a temperatura controllata e avvia la graduale modernizzazione della cantina.

### ***I vini Hibiscus sono vini naturali***

#### **Vini bianchi**

Grotta dell'Oro, annata 2019 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 32,00

#### **Vini da meditazione**

Zhabib, annata 2017 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 50,00



### *Noto, Siracusa*

L'uva di queste parti ha un nome ed un territorio d'elezione: Nero d'Avola, coltivato unicamente ad alberello. Vitigno di antiche tradizioni ed oggi particolarmente apprezzato, è di certo uno dei più interessanti di tutta la Sicilia e si caratterizza per la struttura, l'intensità, la rotondità di frutto, oltre alla capacità di invecchiamento. Secondo per quantità è il Grillo, seguito dal Syrah, anch'essi coltivati ad alberello. La produzione include anche il Sultana, una piccola lingua di terra coltivata a Zibibbo e Moscato. Particolarmente adatto a climi caldi e ventilati, l'alberello è uno delle forme più antiche e naturali di coltivazione della vite: prevede un'alta densità di piante, 5.500 ceppi per ettaro, fattore decisivo per la qualità delle uve e quindi del vino.

Artigianalità e grande qualità sono i caratteri distintivi dei vini prodotti a Feudo Maccari: la particolare coltivazione ad alberello richiede molta attenzione e manualità per garantire prodotti all'altezza dei riconoscimenti internazionali che i vini di Antonio Moretti Cuseri hanno ottenuto negli anni.

#### **Vini bianchi**

Family and Friends, annata 2018 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 35,00

#### **Vini rossi**

Mahâris Sicilia DOC (*Uve: Syrah 100%*)

Annata 2017 – Euro 37,00

Annata 2008 – Euro 60,00

Annata 2007 – Euro 65,00

Saia Sicilia DOC (*Uve: Nero d'Avola 100%*)

Annata 2016 – Euro 24,00\*

Anno 2015, Magnum Ml 1.500 – Euro 70,00§

Annata 2012 – Euro 34,00^

Annata 2010 – Euro 42,00°

Annata 2007 – Euro 60,00“

Annata 2005 – Euro 70,00

“Tre bicchieri Gambero Rosso 2010

°Tre bicchieri Gambero Rosso 2013

^Tre bicchieri Gambero Rosso 2015

§Tre bicchieri Gambero Rosso 2018

\*Tre bicchieri Gambero Rosso 2019



Era il lontano 1898 quando Francesco Nicosia, il bisnonno dell'attuale proprietario, decise di aprire la prima bottega di vino a Trecastagni, sul versante orientale dell'Etna. Tempi d'oro per il vino dell'Etna che già allora era conosciuto ed apprezzato in tutta Europa per la sua forza minerale e la sua "vulcanica" personalità.

Oggi Cantine Nicosia è un'azienda dinamica, moderna ed efficiente, capace di guardare al futuro nel pieno rispetto della tradizione, alla cui guida Carmelo Nicosia è affiancato dai due figli Francesco e Graziano, da una squadra affiatata di giovani collaboratori e, non ultimo, dall'enologo Maria Carella, autentico interprete della filosofia produttiva dell'azienda.

Cantine Nicosia favorisce i più pregiati vitigni autoctoni e le varietà internazionali meglio adattatesi in Sicilia, promuovendo il territorio nel pieno rispetto dell'ambiente e valorizzando la materia prima con un'attenta selezione delle uve e una cura costante del lavoro in cantina.

La cantina di Trecastagni è il luogo dove la tradizione si sposa con la più avanzata tecnologia.

A poca distanza sorge, ai piedi di uno dei crateri spenti che costellano l'Etna, la tenuta di Monte Gorna con i suoi tipici terrazzamenti lavici dove crescono i vitigni autoctoni del vulcano. L'azienda possiede, inoltre, vasti terreni a Vittoria, nel Ragusano, zona di produzione del Cerasuolo DOCG, e gestisce direttamente ampie estensioni di vigneto nel resto della Sicilia.

#### **Vini bianchi**

Riserva Etna Bianco DOC, Tenuta Monte Gorna, altitudine dai 700 ai 750 m s.l.m., anno 2015  
(Uve: Carricante 80%, Catarratto 20%) Euro 55,00

#### **Vini rossi**

Riserva Etna Rosso DOC, Tenuta Monte Gorna, altitudine dai 700 ai 750 m s.l.m.  
(Uve: Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%)  
Anno 2012 – Euro 55,00\*  
Anno 2011 – Euro 65,00

\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019



# TORNATORE

*Castiglione di Sicilia, Catania*

L'inizio della coltivazione della vite, con la produzione del vino, da parte della Famiglia Tornatore risale al 1865 quando il bisnonno dell'attuale proprietario intraprende l'attività agricola. Nel 1910 Giuseppe, nonno dell'attuale proprietario, costruisce una casa con annesso palmento in contrada Piano Fiera con attigui 2 ha di vigneto a cui si aggiungono altri 2ha sul versante Nord dell'Etna in contrada Piano Felci a quota 1.000 mt s.l.m.

Per estensione, i vigneti dell'Azienda Tornatore, costituiscono oggi la più grande vigna di Etna DOC nell'area di produzione. Sono svariate le contrade interessate dai vigneti dell'Azienda: fra queste le prestigiose contrade Crasà, Pietrarizzo, Malpasso, Pietramarina, Torre Guarino, Carranco e Trimarchisa, tutte nel comune di Castiglione di Sicilia. L'altitudine varia da 550 a 700 m sul livello del mare e l'età varia dai 30 ai 5 anni per i rossi e di 5 anni per i bianchi.

## **Vini rossi**

Etna Rosso DOC, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia, annata 2017  
(Uve: *Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio*) Euro 25,00

Trimarchisa Etna Rosso DOC, la contrada Trimarchisa si trova a Verzella -frazione di Castiglione di Sicilia-,  
viti con un'età media di oltre 40 anni  
(Uve: *Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio*)  
Annata 2016 – Euro 57,00 \*  
Annata 2014 – Euro 67,00

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019**



VITEADOVEST paradigma di vite che crescono nell'estremo lembo di una terra: la Sicilia. Vite intrecciate con le radici dei vigneti, che rigogliosi guardano oltre, verso l'orizzonte.

La nostra azienda nasce dalla storia di una terra che sulla vite ha visto crescere i suoi figli, trae origine dall'unione dei vigneti di due famiglie, Puleo Portelli ed Angileri. I terreni sono distribuiti sul territorio dei comuni di Marsala e di Mazara del Vallo, cinque ettari suddivisi su sei differenti zone coltivate a vite da più di un secolo. Quasi tutte le vigne sono allevate ad alberello, con basse rese per ettaro e coltivate secondo i dettami della tradizione. Cerchiamo di rispettare la pianta e ciò che la circonda, pienamente consapevoli che nasce dalla sintonia tra uomo e ambiente il raggiungere ottimi risultati.

La raccolta avviene quando l'uva di quella determinata vigna è pronta ad esprimere il massimo. Ogni vigna darà un vino ed ogni vino sarà unico. Tutta l'uva è raccolta a mano in cassetta così da giungere in cantina il più integra possibile. Le uve giunte in cantina vengono diraspate e gli acini vanno nei serbatoi dove, grazie al peso della massa, si schiacciano e iniziano spontaneamente a fermentare grazie ai lieviti indigeni che essendo di volta in volta diversi donano ricchezza e complessità.

Tutti i mosti macerano insieme alle bucce, chi per pochi giorni chi per mesi. La pressatura avviene con torchio idraulico verticale. Il vino fermenta senza alcuna aggiunta fino alla fine della fermentazione malolattica. Durante tutto l'affinamento il vino riposa sempre sul feccino fino alla data del suo imbottigliamento senza subire né chiarifiche né filtrazioni.

***I "VITEADOVEST" sono vini naturali.***

#### **Vini rossi**

Rosso (*Uve: Nerello Mascalese e Nero d'Avola*) Euro 30,00

#### **Vini da meditazione**

N° 73 (*Uve: Grillo e Catarratto*) Euro 65,00

Ciauro J Passula, passito rosso (*Uve: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Nerello Mascalese*) Euro 50,00



# ZISOLA

**Noto, Siracusa**

La Tenuta è situata nella Sicilia Sud-Orientale, terra d'origine del vitigno Nero d'Avola, a pochi passi da Noto, celebre per i suoi edifici barocchi e Patrimonio dell'Umanità Unesco. In questa terra ricca di storia, cultura e fascino, i Mazzei hanno individuato potenzialità ancora inespresse ed hanno avviato un ambizioso progetto vitivinicolo nel 2003.

50 ettari di proprietà, si estendono intorno ai 3 bagli della tenuta, di cui il principale gode di una meravigliosa vista su Noto e sui "giardini" circostanti coltivati a vigneto, ad agrumi, ulivi e mandorli. Qui una piccola ma efficiente cantina è dotata di vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata per la vinificazione e di circa 350 fusti di rovere per l'affinamento dei vini.

Oltre al vino, di particolare interesse risultano la produzione di Olio Extravergine di Oliva prodotto da cultivar di Moresca, Ogliarola Messinese e Nocellara Etnea, di agrumi e di mandorle.

## **Vini rossi**

Zisola Noto Rosso DOC (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 26,00

Doppiozeta Noto Rosso DOC, annata 2015 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 45,00

# Alessandro Viola



## *Alcamo, Trapani*

L'azienda è costituita da 7 ettari di vigna coltivata con uve Grillo, Nero D'avola, Nerello Mascalese e Catarratto, la maggior parte dei vigneti si trovano in contrada Pietra Rinosa che si trova nell'entroterra Alcamese, la restante parte sul monte Bonifitato, montagna che domina la città di Alcamo. Alessandro, enologo con esperienze nazionali ed europee, tra cui una collaborazione con Donato Lanati, cura tutte le fasi, dalla gestione agricola della vigna alle operazioni di vinificazione delle uve essendo egli stesso laureato in viticoltura ed enologia. La filosofia dei vini dell'azienda è molto semplice, realizzare del vino utilizzando come unico ingrediente l'uva, ciò non è dovuto prettamente a motivi etici ma per una convinzione maturata negli anni che realizzare il vino puro non solo sia possibile ma che il risultato sia migliore. Stesso approccio nell'agricoltura, ovvero rendere indipendente la terra da concimi e diserbanti affidandosi alla fertilità naturale del suolo capace di rinnovarsi a condizione che l'uomo non ne turbi gli equilibri.

*"Nel vino ci sono equilibri chimici perfetti, solo la natura può arrivare a tanto, chi siamo noi per fare meglio della natura?" Alessandro Viola*

## *I vini di Alessandro Viola sono vini naturali*

### **Vini bianchi**

Le mie Origini, anno 2018 (Uve: Catarratto 100%) Euro 48,00

### **Vini rossi**

Note di Rosso, anno 2018 (Uve: Nero d'Avola, Syrah) Euro 30,00

Sinfonia di Rosso, anno 2018 (Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 40,00

### **Vini da meditazione**

50 gradi all'ombra Vendemmia Tardiva (Uve: Grillo 100%) Euro 55,00



# MONTELEONE

*Castiglione di Sicilia, Catania*

Il nostro progetto, di vino e di vita, prende forma nel Luglio 2017 quando, dopo una lunga ricerca, individuammo due ettari di vigna vecchia a pochi passi dal fiume Alcantara. Siamo ai piedi dell'Etna a poco meno di cinquecento metri sul livello del mare e a meno di cinquanta passi dall'antica Cuba di Santa Domenica, un gioiello bizantino di rara ed integra bellezza. Non appena arrivati abbiamo capito: era questo il locus amenus che stavamo cercando, il posto giusto dove fare il nostro vino.

Le nostre vigne si trovano nel versante Nord dell'Etna, dislocate in due diverse contrade: Cuba e Pontale Palino. Sono grandi differenze di terroir tra una contrada e l'altra, per questo la decisione di vinificare ogni parcella separatamente: ogni etichetta è quindi espressione di una singola vigna. In Contrada Cuba gli ettari vitati sono due: circa un ettaro e mezzo è coltivato a spalliera e risalente al 1970; i restanti cinquemila metri sono invece allevati ad alberello, la tipica forma di allevamento della vite etnea, e risalgono al 1935.

Le uve sono le autoctone Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. In Contrada Pontale Palino, a circa 700 metri sul livello del mare, possediamo invece poco meno di tremila metri di alberello a piede franco, prefillosserico, il cui immenso patrimonio genetico miriamo a difendere negli anni futuri. Non appena vendemmiate le uve vengono trasportate in cantina dove, dopo la diraspatura, seguono percorsi di vinificazione diversi. Per la fermentazione e la macerazione utilizziamo sia serbatoi d'acciaio tronco conici che piccoli mastelli. Preferiamo le follature ai rimontaggi, ed i lieviti selezionati a quelli indigeni. Dopo la svinatura i nostri vini svolgono la fermentazione malolattica con batteri lattici indigeni. L'affinamento, che varia a seconda del vino dai 12 ai 24 mesi, avviene in due passaggi: il primo in legno, ovvero in tonneau di rovere francese da 700 e da 500 lt (è nostra cura selezionare legni dalle tostature molto delicate); il secondo in bottiglia.

Siamo in tre ad essere protagonisti di questo progetto: l'io narrante, all'anagrafe Giulia Monteleone, mio padre Enrico, ed il mio compagno Benedetto Alessandro, che per mestiere fa il vino. La nostra non è un'impresa di famiglia, ma più semplicemente una famiglia: la cura della vigna, la produzione del vino sono entrati così prepotentemente nelle nostre esistenze da non riuscire più a tracciare una linea di demarcazione tra vita e lavoro.

## **Vini rossi**

Monteleone Etna Rosso DOC, anno 2017

*(Uve: Nerello Mascalese, piccole percentuali di Nerello Cappuccio)* Euro 45,00

Cuba Etna Rosso DOC, da una vecchia vigna del 1935, anno 2017

*(Uve: Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio ed Alicante 15%)* Euro 65,00



I VINI DELL'ETNA  
**Castiglione di Sicilia, Catania**

Tenuta di Fessina è un progetto emozionale, che nasce sulla scia di un innamoramento di Silvia Maestrelli per questa terra ricca di contrasti. Le vigne sono situate tra due antiche sciere semicircolari. A Fessina si trovano vecchi vigneti, prevalentemente piantati col metodo tradizionale antichissimo dell'alberello in quadro con alte densità di viti per ettaro e una produzione limitata di grappoli. A Fessina si pratica una viticoltura fatta a mano.

**Vini bianchi**

Il Musmeci Etna Bianco DOC 2015, prodotto a Milo, su impianti del 1920, esposti a Sud e a 1000 m. slm.

*(Uve: Carricante 100%) Euro 105,00*

**Vini rossi**

Laeneo Sicilia DOC, prodotto a Biancavilla a 900m. slm. *(Uve: Nerello Cappuccio 100%)*

Anno 2014, Magnum Ml 1.500 – Euro 80,00

Il Musmeci Etna Rosso DOC Riserva, Contrada Rovittello a 700m. slm. *(Uve: Nerello Mascalese 100%)*

Anno 2014 - Euro 48,00

Anno 2012 – Euro 55,00

Anno 2007 – Euro 125,00



### ***Noto, Siracusa***

Cantina Marilina è un'azienda vitivinicola biologica nel sud-est della Sicilia.

Nata nel 2001, oggi è gestita dal volto femminile della famiglia Paternò, Marilina e Federica, sorelle che incentrano la loro filosofia sull'assoluto rispetto per la terra.

Il clima mediterraneo, la favorevole ubicazione geografica e i terreni calcarei sono fattori che amplificano la qualità delle uve e, insieme ad una filosofia orientata alla rivisitazione dei tradizionali metodi di produzione (vigneti storici, vasche in cemento, appassimenti al sole), costituiscono il nostro modo di produrre.

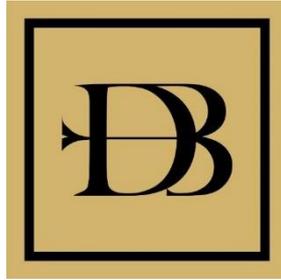
L'azienda si trova immersa tra le splendide aree di Noto (SR), città patrimonio dell'UNESCO, cuore pulsante di storia e cultura, l'Oasi Faunistica di Vendicari, Marzamemi, Portopalo di Capo Passero e l'Isola delle Correnti, piccoli gioielli della Sicilia sud orientale. La zona ricade nelle due denominazioni d'origine: DOC Noto e DOC Eoro, che permettono una produzione di vini assolutamente esclusiva e con una spiccata identità territoriale.

I nostri vini nascono da: macerazione sulle bucce, fermentazione ed affinamento in vasche di cemento con lieviti indigeni. Sono vini non refrigerati e leggermente filtrati con prodotti naturali. La confezione rispecchia la nostra filosofia di produzione "naturale" e ad impatto zero sull'ambiente: vetro leggero, tappo in sughero naturale, etichetta in carta naturale riciclata ed assenza di capsula.

### ***I vini Marilina sono vini naturali***

#### **Vini rossi**

Il Rosso di Federica DOC Eoro Pachino Riserva Bio, anno 2010 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 50,00



### *Noto, Siracusa*

Dal quotidiano contatto con la natura in vigna, al lavoro dell'enologo in cantina, dalla comunicazione aziendale, alla commercializzazione, ognuno di noi è un professionista che lavora con il cuore.

Offrire i nostri vini in giro per il mondo è non solo una sfida commerciale, ma anche un modo per venire in contatto e per capire altre culture, altri stili di vita; è uno dei piaceri del nostro lavoro. Assieme al vino vogliamo portare quella cultura dell'ospitalità per cui i Siciliani sono famosi, ma vogliamo anche far conoscere quel concentrato di storia e cultura che è la nostra cucina.

L'Azienda ha gestione familiare. I vigneti si estendono principalmente nelle campagne di Noto (Siracusa), in una bella contrada dall'evocativo nome di "Buonivini".

La contrada faceva probabilmente parte dei terreni della Villa del Tellaro (IV sec. A. D.) dove è presente questo mosaico in cui si vede un giovane servire vino rosso, vino prodotto nella proprietà (che andava bene con la selvaggina, visto il vassoio con l'anatra).

I vigneti sono a circa 5 chilometri dal mare, lontani da ogni inquinamento, a una modesta altitudine fra 40 e 70 m sul livello del mare. I suoli sono argillosi-sabbiosi, leggermente alcalini e elevata presenza di calcare attivo e calcio scambiabile.

Il clima presenta estati aride e poche piogge durante l'anno.

Un aspetto peculiare dei vigneti è l'altissima densità, fino a circa 8.000 piante per ettaro, che è uno dei presupposti per grandi vini rossi.

Accanto alle vigne, come è tradizione, coltiviamo olive da olio e frumento.

#### **Vini bianchi**

Catarratto, annata 2017 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 20,00

#### **Vini rosso**

Sense Nero d'Avola, annata 2007 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 40,00

#### **Vini rosato**

Rose dello Jato, annata 2017 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 20,00



Le nostre vigne si trovano nel cuore della Valle dell'Alcantara, in Contrada Arcuria, in Contrada Feudo Di Mezzo e in Contrada Barbabecchi, a un'altitudine compresa tra i 600 e i 1.000 mt sul livello del mare.

Limitiamo al minimo gli interventi in vigna e in cantina, perché crediamo che solo assecondando e rispettando la naturale espressione del nostro territorio, si possano avere grandi vini. Non utilizziamo diserbo per non alterare l'equilibrio irripetibile e l'energia creativa della nostra terra. Non utilizziamo barriques, ma soltanto tini e botti grandi prodotte con legni di lunghissima stagionatura.

Tutto il nostro lavoro è teso ad assecondare la personalità delle nostre vigne, mantenendo intatta la diversità tra un'annata e l'altra.

La grande diversità tra un'annata ed un'altra, tra una vigna e un'altra, caratterizzano fortemente i nostri vini e li dotano di una peculiarità impareggiabile. Questa variabilità, di cui il Nerello Mascalese riesce ad essere un interprete camaleontico e sconvolgente, anno dopo anno riesce a stupire ed emozionare anche noi. Amiamo e vogliamo fare vini che puntano sulla verità e sulla autenticità espressiva.

### **Vini bianchi**

Arcuria Etna Bianco DOC, versante nord dell'Etna, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia -Catania-, coltivato a 600 mt s.l.m., annata 2017 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 62,00

### **Vini rossi**

Etna Rosso DOC, versante Nord Est dell'Etna, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia -Catania-, coltivato tra i 600 ed i 700 mt s.l.m., annata 2017 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 33,00

Arcuria Etna Rosso DOC, antica vigna sul versante Nord Est dell'Etna, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - Catania-, coltivato tra i 600 ed i 700 mt s.l.m., annata 2016 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 62,00

Quota 1000 "Contrada Barbabecchi", vigna centenaria a piede franco sul versante Nord Est dell'Etna, Solicchiata, Castiglione di Sicilia -Catania-, coltivato a 1.000 mt s.l.m., annata 2016  
(*Uve: Nerello Mascalese 97% e Nerello Cappuccio 3%*) Euro 170,00

Arcuria "Sopra il Pozzo" Etna Rosso DOC, antica vigna sul versante Nord Est dell'Etna, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - Catania-, coltivato a 610 mt s.l.m., annata 2015  
(*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 200,00



# PASSOPISCIARO

*Passopisciaro, Castiglione di Sicilia, Catania*

Il Monte Etna è il più alto vulcano attivo in Europa. Il suolo è composto principalmente da cenere vulcanica, molto ricca di minerali ed estremamente fertile, ma allo stesso tempo anche ben drenata. L'area vitivinicola si trova a quote piuttosto elevate, con alcuni vigneti che si estendono anche oltre i 1000m sul livello del mare. Il particolare microclima unisce l'influenza Mediterranea proveniente dal vicino mare con le basse temperature dell'alta quota. L'escursione termica può raggiungere i 30°C tra il giorno e la notte.

A Passopisciaro abbiamo 26 ettari di vigna sparsa per tutto il lato nord del vulcano. Qui la viticoltura e la produzione di vino hanno origini antichissime, con le prime testimonianze scritte risalenti al III secolo A.C. Questa lunga tradizione di viticoltura di qualità ci permette di lavorare con viti molto vecchie, alcune di oltre 130 anni di età e in alcuni casi con piede franco, in quanto la fillossera non sopravvive nei suoli vulcanici.

Lavoriamo con il Nerello Mascalese, un'uva autoctona che produce vini delicati non molto dissimili dal Pinot Nero e dal Nebbiolo. Produciamo sei vini diversi da Nerello Mascalese in purezza, ognuno che riflette le specificità del proprio terroir, ovvero la diversa composizione minerale della propria colata lavica e il microclima legato alla quota e all'esposizione del vigneto. Il Passorosso è un assemblaggio di uve di Nerello Mascalese provenienti da diversi vigneti situati in diverse zone e su colate laviche diverse, mentre i cinque vini delle Contrade sono prodotti da uve provenienti esclusivamente dai vigneti ubicati nelle rispettive Contrade di Rampante, Sciaranuova, Guardiola, Porcaria e Chiappemacine.

Oltre alle vigne di Nerello Mascalese, abbiamo anche delle vigne di varietà alloctone piantate da noi in Contrada Guardiola, nelle vicinanze della cantina, queste sono lo Chardonnay (4 ettari) usato per produrre il Passobianco, il Petit Verdot e il Cesanese d'Affile (2 ettari) usati per produrre il Franchetti.

## **Vini rossi**

Contrada Porcaria, vigneti a 650m slm, annata 2016 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 70,00

Franchetti, vigneti a Passopisciaro a 850m slm, 3.930 bottiglie, annata 2018  
(*Uve: Petit Verdot 50%, Cesanese d'Affile 50%*) 140,00



# PIETRADOLCE

Vigneti in Solicchiata, Etna.

## ***Castiglione di Sicilia, Catania***

E' tra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, che si trova Pietradolce, fondata e condotta dalla famiglia Faro e suddivisa in tre diversi appezzamenti. 13 ettari di proprietà, tra i 600 ed i 900 metri d'altitudine, costituiti da vigne che hanno tra i 50 ed i 60 anni di Nerello Mascalese in prevalenza, con una piccola parte piantata a Carricante, da una vigna pre-phylloxera di 120 anni, dalle cui uve viene vinificato l'Archineri Etna Bianco. Da questi pendii nascono poi l'Etna Bianco, mentre sempre dalla stessa terra ma da uve Nerello, nasce il fresco ed accattivante Etna Rosato. I terreni di natura franco-sabbiosa con abbondante presenza di elementi minerali, dono dell'Etna, conferiscono ai vini peculiarità uniche nel loro genere dove vero portabandiera è il Vigna Barbagalli, da vigne ad alberello pre-phylloxera di quasi 100 anni. Un grande amore per la propria terra: questa la filosofia alla base del lavoro della famiglia Faro, che a distanza di soli dieci anni si conferma tra i maggiori interpreti di questa straordinaria terra.

### **Vini bianchi**

Archineri Etna Bianco DOC, versante Est dell'Etna, 850 m. slm

Alberello pre-phylloxera di 100 - 120 anni di età, anno 2018

*(Uve: Carricante 100%) Euro 55,00*

Sant'Andrea, versante Est dell'Etna, 850 m. slm.

Alberello pre-phylloxera di 100-120 anni di età, anno 2015

*(Uve: Carricante 100%) Euro 150,00*

### **Vini rossi**

Archineri Etna Rosso DOC, Contrada Zottorinotto e Rampante, Solicchiata, 600-900 m slm, anno 2016

*(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 50,00*

Contrada Santo Spirito Etna Rosso DOC, Solicchiata, Versante Nord dell'Etna, 600 m. slm, anno 2016

*(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 50,00*

Contrada Rampante Etna Rosso DOC, Contrada Rampante, Solicchiata. Versante Nord dell'Etna, 850 m. slm

Alberello pre-phylloxera di 80-90 anni di età, anno 2016 *(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 50,00*

Vigna Barbagalli Etna Rosso DOC, Contrada Rampante, Area "Barbagalli", Solicchiata, 900 m. slm.

Alberello pre-phylloxera di 80-100 anni di età, anno 2015

*(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 150,00\**

### **Vini rosati**

Etna Rosato DOC, Solicchiata, Versante Nord dell'Etna, 600 m. slm, anno 2018

*(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 26,00*

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2018**



fedegraziani

*Passopisciaro, Castiglione di Sicilia, Catania*

Le mie vigne si trovano alle pendici dell'Etna, tra i 600 e i 1200 metri sul livello del mare sui versanti nord e nord-ovest. Un luogo misterioso e speciale, un ecosistema unico al mondo caratterizzato da una variabilità climatica straordinaria e da un paesaggio ricco di contrasti e di vita. È proprio vivendo in simbiosi con il vulcano e adattandosi alla forza e all'imprevedibilità dei suoi elementi che qui, da oltre 2000 anni, si coltiva la vite in piccoli fazzoletti di terra strappati alla montagna. Un lavoro lento e antico, fatto a mano con fatica, passione e rispetto. Oggi come allora. Ho scelto di produrre in una zona difficile, impervia e selvaggia, che vanta però una delle più ricche tradizioni viniviticole in Italia e in Europa. L'Etna è terra di vitigni antichi, come il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio, l'Alicante e il Francisi per i rossi, il Carricante, la Minnella, il Grecanico per i bianchi. Uve che diventano vini pregiati, carichi di valori e di storia, oggi apprezzati in tutto il mondo per il loro carattere forte e le loro qualità distintive. Ho dedicato la mia vita al vino, a conoscerlo e ad apprezzarlo, nel tentativo di comprendere la sua infinita complessità. Ogni vino è un mondo a sé, che vive, cresce e cambia come fanno gli esseri umani, maturando nel tempo una personalità propria che lo rende unico e diverso da tutti gli altri. Amare un vino è come amare una persona: per riuscirci dobbiamo spogliarci dei nostri pregiudizi, imparando a capire e ad accettare le mille sfaccettature del suo carattere, con la massima onestà e tutto il rispetto che merita.

**Vini bianchi**

Mareneve (*Uve: Riesling, Gewürztraminer, Grecanico, Carricante e Chenin Blanc*)

Annata 2017 - Euro 65,00

Annata 2016 - Euro 75,00

**Vini rossi**

Etna Rosso DOC, annata 2018 (*Uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio*) Euro 32,00

Profumo di Vulcano Etna Rosso DOC (*Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Alicante*)

Annata 2016 - Euro 90,00

Annata 2015 - Magnum Ml 1.500 – Euro 230,00

Annata 2014 – Euro 125,00

Annata 2014 - Magnum Ml 1.500 – Euro 300,00

Annata 2013 – Magnum Ml 1.500 – Euro 250,00

Annata 2012 - Magnum Ml 1.500 – Euro 270,00



# BENANTI

*Viagrande, Catania*

Alla fine dell'800 Giuseppe Benanti, nonno dell'attuale Giuseppe, avviò la produzione di vini in un antico Benanti riprende l'antica passione di famiglia, dando inizio ad un'approfondita selezione dei terreni etnei altamente vocati alla vitivinicoltura e alla ricerca di particolari cloni di vitigni autoctoni e di nuove tecniche enologiche attraverso cui riprodurre le antiche fragranze con l'ausilio delle più moderne tecniche di vinificazione, come in un perfetto connubio tra storia e realtà. Uno studio che, durato cinque anni, ha portato alla produzione di vini dal gusto unico, capaci di ricreare antichi sapori e di mantenerli intatti nel tempo.

Vini dalla personalità spiccata, che recano impresse la cultura e la passione per il vino della famiglia Benanti, da sempre mossa da un rispetto nei confronti dei luoghi, dei "terroir" e dei vecchi palmenti che, dopo averle dischiuse le meraviglie del territorio etneo, l'ha guidata prima a Pantelleria e poi a Pachino.

Oggi l'azienda si pone in una fascia di mercato per prodotti di alto livello qualitativo e la richiesta dei suoi vini è in forte ascesa. Un risultato che si deve soprattutto alla qualità dei vini, riconosciuta sia in Italia che all'estero, come attestano i tanti premi e riconoscimenti che ogni anno continuano a giungere dai più importanti concorsi nazionali e internazionali.

## **Vini rossi**

Serra della Contessa Etna Rosso DOC, anno 2014

*(Uve: Nerello Mascalese 80, Nerello Cappuccio 20%) Euro 60,00*

Rovittello Etna Rosso DOC, anno 2014 *(Uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio) Euro 60,00*



### *Camporeale, Palermo*

La Tenuta Rapitalà si estende per 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, su dolci colline fra i 300 e i 600 metri. La perfetta esposizione e la composizione del suolo la rendono ideale per la coltivazione dei vitigni più pregiati. Su questa terra antica, domina un paesaggio di vigne che si inseguono e disegnano geometrie di filari che il sole e i colori del mediterraneo trasformano in colline dorate.

Rapitalà viene dall'arabo (Rab idh-Allah "fiume di Allah" dal torrente che scorre tra i vigneti), e sta a testimoniare che queste campagne furono coltivate fin dall'antichità. Nel corso dei secoli generazioni di agricoltori hanno disegnato la forma attuale e l'identità della tenuta.

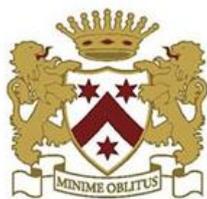
Nel 1968 Hugues Bernard conte de la Gatinais, nato a St. Malo in Francia nel 1940, per otto anni ufficiale della marina francese, sposa Gigi Guarrasi, discendente di una grande famiglia palermitana.

Con lei si impegna in una appassionante e coraggiosa avventura: la ricostruzione con criteri moderni della cantina distrutta dal terremoto della Valle del Belice.

La più grande attenzione del conte de la Gatinais viene dedicata alla riconversione varietale e culturale dei vigneti. Già trent'anni fa in Sicilia vengono affiancati ai vitigni autoctoni i grandi vitigni francesi. Oggi l'opera iniziata da Hugues de la Gatinais e dalla moglie Gigi viene portata avanti dal figlio Laurent con la stessa cura e la stessa passione.

### **Vini rossi**

Nuhar Sicilia DOC, anno 2017 (*Uve: Pinot Nero, Nero d'Avola*) Euro 22,00



# FEUDO DISISA

## *Monreale, Palermo*

L'Azienda Agricola Disisa, si trova in Sicilia, nel territorio di Monreale (provincia di Palermo), ad un'altitudine di 400-500 metri sul livello del mare.

Il centro aziendale, dominante rispetto al resto della tenuta, è situato nelle adiacenze di una antica torre saracena, restaurata dalla famiglia Di Lorenzo. Da qui i Saraceni controllavano, come ancora oggi si può fare, l'intero territorio del Belice e dello Jato, che si estende dalle montagne del Corleonese sino al golfo di Castellammare.

L'Azienda si estende per 400 ettari e ricade nell'area del DOC Alcamo e DOC Monreale per quanto riguarda la produzione vitivinicola; per la produzione oleivicola è inserita nel comprensorio della DOP "Val di Mazara". Fin dal 1970 i Di Lorenzo, in collaborazione con l'Istituto Regionale Vini ed Oli di Sicilia, hanno effettuato una sperimentazione ad ampio raggio per verificare l'adattamento ai terreni ed al clima siciliano dei più importanti vitigni nazionali ed internazionali. Piantare lo Chardonnay o il Muller Thurgau in Sicilia non era facile, ma si trattava di una sfida stimolante, portata avanti con spirito pionieristico, che ha dato risultati sorprendenti. Disisa può vantare il primo e più vecchio vigneto di uve Chardonnay della Sicilia. A Disisa lo Chardonnay, grazie alla generosità del terroir, alla complicità del clima, al calore del sole, alla cura ed alla passione degli uomini si è arricchito, anno dopo anno, di nuance particolari, di profumi inconfondibili, dando vita ad un vino dalla spiccata personalità.

## **Vini rossi**

Adhara Sicilia DOC, annata 2018 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 18,00



### ***Castelbuono, Palermo***

C'è un'Abbazia, sulle colline intorno a Castelbuono, dove ogni pietra racconta una storia fatta di monaci operosi ed ospitali, di lunghe giornate serene ed assolate, d'abati potenti e di nomi prestigiosi, una storia lunga un millennio. Fondata nel 1100 dal Conte Ruggero d'Altavilla, l'Abbazia Santa Anastasia diviene fulcro culturale e lavorativo per gli abitanti delle Madonie. Si piantarono viti, grano, olivi e varie specie di alberi da frutto. I terreni si dimostrarono particolarmente vocati per la coltivazione della vite ed infatti il vino veniva richiesto dalle più importanti mense baronali e vescovili della Sicilia. Nel 1980 l'Ing. Francesco Lena decide di rilevare e bonificare le terre realizzando un'azienda vitivinicola modello. Con un moderno stabilimento enologico dove le uve bianche vengono raffreddate prima ancora di essere ammostate e le rosse vengono fatte macerare lungamente. Con una cantina dove i vini bianchi si conservano sur lies a temperatura fresca e i grandi rossi invecchiano in barriques di quercia francese.

### **Vini rossi**

Litra, anno 2015 (*Uve: Cabernet Sauvignon biodinamiche 100%*) Euro 55,00



FEUDO  
MONTONI

*Valledolmo, Palermo*

La Feudo Montoni produce vino dal 1469 e custodisce nei suoi vigneti un antico clone di Nero d'Avola riprodotto da secoli con la tecnica dell'innesto su pianta selvatica.

I 73 ettari aziendali interamente esposti a levante, con vigneti di 50/60 anni di età, sono situati al centro della Sicilia ad una altitudine che va da 500 a 750 mt. s.l.m.

Le forti escursioni termiche, le condizioni pedoclimatiche, le rese basse (da 30 a massimo 80 ql per ettaro), la potatura a guyot ed a cordone speronato, il sistema di allevamento a controspalliera e ad alberello, ci donano vini non concentrati, con un elegante equilibrio tra acidi e alcool, come nel caso dei nostri bianchi Catarratto e Grillo, e conferiscono a "quel secolare clone" di Nero d'Avola delle particolari caratteristiche che conducono ad un vino con una spiccata personalità e peculiarità, con una maggiore complessità di profumi ed una più ricca consistenza al gusto, rendendolo eccezionalmente unico nella sua tipologia.

**Vini rossi**

Vigna del Core Sicilia DOC Bio, coltivato a 500 m. s.l.m., anno 2017 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 26,00

Vrucara Prephylloxera Sicilia DOC Bio, coltivato a 500 m. s.l.m. (*Uve: Nero d'Avola 100%*)

Anno 2009, Magnum Ml 1.500 – Euro 140,00

Anno 2008, Magnum Ml 1.500 – Euro 150,00

**Vini rosati**

Rose di Adele Sicilia DOC Bio, coltivato a 600 m s.l.m., anno 2018

(*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 22,00



### ***Sclafani Bagni, Palermo***

Otto generazioni di una famiglia legata a due luoghi straordinari: Regaleali, al centro geografico del triangolo siciliano e Villa Tasca (già Camastra) centro della vita sociale e artistica siciliana della seconda metà dell'800. Dalla metà del '900 Regaleali diventa azienda vitivinicola e inizia la lunga storia della produzione e distribuzione del Rosso del Conte, riserva di Nero d'Avola e Perricone elevato in castagno, per arrivare al successo di mercato del Regaleali Bianco, il primo interprete del più puro Made in Sicily.

Coltiviamo la vigna in cinque diverse tenute in Sicilia – Regaleali, Capofaro, Tascante, Whitaker e Sallier de La Tour – ciascuna con la sue caratteristiche. Suoli e climi differenti che attraversano tutta l'Isola e che danno vita ad una lunga stagione di vendemmie che inizia a metà agosto e si completa tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre. Al nostro fianco, da generazioni, lavorano uomini e donne che ci aiutano a tenere il passo delle stagioni. Raccontiamo la Sicilia e i suoi prodotti anche attraverso una scuola di cucina nella quale sono le materie prime a dettare il calendario. Insieme ai vigneti, nei nostri campi crescono alberi di ulivo, grano e mandorli, orti, pascoli e frutteti, ciascuno con il proprio tempo perché nel nostro mondo la natura non ha fretta.

### ***Tasca d'Almerita premiata come "Cantina europea dell'anno" 2019 per il 20° Annual Wine Star Awards di Wine Enthusiast***

#### **Vini bianchi**

Dydime Tenuta Capofaro Salina, annata 2019 (*Uve: Malvasia 100%*) Euro 30,00

Buonora Etna Bianco DOC, annata 2019 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 28,00

Grillo Mozia Sicilia DOC, annata 2019,  
Mozia – Isola di San Pantaleo (TP), isolotto dello Stagnone a pochi chilometri dalla costa di Marsala –  
(*Uve: Grillo 100%*) Euro 32,00

Chardonnay Vigna San Francesco in Tenuta Regaleali Sicilia DOC, annata 2017  
(*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 50,00

#### **Vini rossi**

La Monaca Monreale DOC (*Uve: Syrah 100%*)

Annata 2017 – Euro 30,00

Annata 2017, Magnum MI 1.500 – Euro 65,00

Cabernet Sauvignon Vigna di San Francesco in Tenuta Regaleali Sicilia DOC  
(*Uve: Cabernet Sauvignon 100%*)

Annata 2016 – Euro 50,00

Annata 2015 - Euro 60,00

Rosso del Conte Sicilia Contea di Sclafani DOC, annata 2015  
(*Uve: Nero d'Avola 52%, Perricone 48%*) Euro 60,00

#### **Vini da meditazione**

Tenuta Capofaro Vigna Anfiteatro, annata 2017 (*Uve: Malvasia 100%*) Euro 46,00

TENUTA  
**TASCANTE**

***Passopisciaro (Castiglione di Sicilia), Catania***

La nostra storia e quella della “Muntagna” si sono incontrate nel 2007, quando nasce il progetto Tascante - Tasca ed Etna-, che è innanzitutto la sintesi esatta della nostra idea di vigneto sul vulcano più alto d'Europa, l'Etna. Una forza della natura nel suo stato primordiale.

Oggi con grande orgoglio vi presento i nuovi nati: i vini di contrada. Un progetto di ricerca e studio del territorio che ha avuto inizio con le prime vinificazioni sperimentali nel 2004. Un lavoro intenso che ha preso poi forma con l'acquisto delle prime vigne nel 2007 in Contrada Sciaranuova e Pianodario, e successivamente in Contrada Rampante, nel 2015.

Conoscere il carattere di una terra, capirne le sfumature, individuarne i punti di forza e gli eventuali aspetti più problematici, non è un conseguimento facile e immediato. Puoi farti subito un'idea, ma per comprendere i dettagli serve tempo. E i dettagli fanno la differenza. Il Nerello Mascalese e i suoli vulcanici dell'Etna interagiscono in modo quasi magico, esprimendo la forza del territorio in maniera distintiva e inconfondibile. Sull'Etna le piante giungono a maturazione senza grandi problemi di sanità anche nelle annate più umide e piovose, ma non bisogna credere che il risultato arrivi da solo: si tratta di un'agricoltura tutt'altro che semplice. Bene. Dopo un decennio di ricerche e approfondimenti, finalmente ci siamo!

Nelle nostre Contrade le piante vengono seguite quotidianamente con cura, competenza e passione. Le uve vengono raccolte con attenzione quasi maniacale: nella stessa vigna capita di vendemmiare anche tre volte. Dopo ormai 15 anni dalla nascita del progetto iniziale, e dopo 12 anni da quando curiamo le nostre vigne, sono molto contento e orgoglioso del percorso compiuto.

**Vini bianchi**

Chardonnay Tenuta Tascante Sicilia DOC, annata 2017

Versante Nord del vulcano Etna – contrada Marchesa, Castiglione di Sicilia –, altitudine media 740 m. s.l.m.  
(Uve: Chardonnay 100%) Euro 40,00

**Vini rossi**

Ghiaia Nera Etna Rosso DOC, annata 2016 (Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 26,00

Contrada Rampante Etna Rosso DOC, annata 2016

Versante Nord del vulcano Etna – contrada Rampante, Castiglione di Sicilia –Catania–,  
altitudine media 740 m. s.l.m.  
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 54,00

Contrada Pianodario Etna Rosso DOC, annata 2016

Versante Nord del vulcano Etna – contrada Pianodario, Randazzo –Catania–, altitudine media 775 m. s.l.m.  
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 54,00

Contrada Sciaranuova Etna Rosso DOC, annata 2016, altitudine media 730 m. s.l.m.

Versante Nord del vulcano Etna – contrada Sciaranuova, Randazzo –Catania–  
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 54,00

Contrada Sciaranuova V.V. Etna Rosso DOC, vigne del 1961, annata 2016

Versante Nord del vulcano Etna – contrada Sciaranuova, Randazzo -Catania-, altitudine media 730 m. s.l.m.  
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 115,00



### *Marsala, Trapani*

#### Storia

Caruso & Minini, due famiglie e due storie diverse che si intrecciano e si fondono quando Stefano, Francesco e Roberto Caruso, terza generazione di vignaioli, incontrano Mario e Francesco Minini, titolari di un'azienda di commercializzazione del Nord Italia. Insieme fondano, a Marsala, la Caruso & Minini, nell'estrema Sicilia Occidentale. È una ambiziosa scommessa, che vede protagonisti la tradizione agricola della famiglia Caruso e la competenza nelle vendite dei Minini. Scommessa vincente poiché, ad oggi, i vini raggiungono gli appassionati in più di 30 paesi in tutto il mondo. Tradizione e competenza, però, con uno sguardo al futuro. Infatti oggi Stefano è affiancato dalle due figlie Giovanna e Rosanna. Una gestione in rosa con l'ingresso delle due figlie che ha sicuramente portato una ventata di freschezza fra le botti.

#### Cantina

Un antico baglio, edificato nel 1904 nel cuore della tradizionale area degli stabilimenti vinicoli marsalesi, ospita gli uomini della Caruso & Minini. Qui i preziosi frutti delle nostre colline vengono trasportati e subito trasformati dalla grande capacità degli uomini che vi lavorano. Il nostro obiettivo è unico e indiscutibile: trasferire la nostra tradizione in bottiglia con meticolosità e sapienza, dando ai vini centenari della nostra zona un'espressione moderna ed al passo con i tempi.

#### Vigneti

Giummarella e Cuttaia: centoventi ettari di vigneti distesi in una zona collinare dell'entroterra trapanese. Le vigne di Giummarella e Cuttaia sono dislocate su un gruppo di colline a est di Marsala, con un'altitudine massima di 450m s.l.m. Ogni porzione di questo meraviglioso terreno è stata scelta, con l'esperienza di chi la coltiva da generazioni, per creare la migliore combinazione possibile tra la vite, il clima e la terra. I terreni ospitano vitigni autoctoni quali Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato e Perricone, ma anche i vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah e Merlot.

#### **Vini bianchi**

Grillo Naturalmente BIO Sicilia DOC, annata 2019 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 21,00

Catarratto Naturalmente BIO Sicilia DOC, annata 2019 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 21,00

#### **Vini rossi**

Nero d'Avola Naturalmente BIO Sicilia DOC, annata 2019 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 21,00

Perricone Naturalmente BIO Sicilia DOC, annata 2019 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 21,00

Cutaja Nero d'Avola Riserva Sicilia DOC, annata 2016 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 28,00

Nivolelli Syrah Riserva Sicilia DOC, annata 2013 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 42,00

Nino, annata 2011 (*Uve: Selezione delle migliori uve di famiglia*) Euro 45,00



# FIRRIATO

## *Trapani*

Agli inizi degli anni 80 la passione enologica di Salvatore Di Gaetano viene attratta da un luogo particolare, la contrada del Firriato, nell'agro straordinario della città di Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino, posto tra il mare, bellissimo, della costa trapanese e la rocca, maestosa, dell'antica città di Erice. Si parte dal vigneto, dai primi impianti di Nero d'Avola, Catarratto e Ansonica, condotti con lo scrupolo di una viticoltura moderna centrata su un concetto nuovo di qualità del vino che ha il suo primato proprio nel vigneto e nella sua gestione agronomica. Rispettare la naturalità, esaltare il valore enologico, valorizzare le peculiarità varietali di ciascun vitigno è per Firriato, sin dall'inizio, una regola ferrea su cui Salvatore Di Gaetano, vendemmia dopo vendemmia, riesce a formare un nuovo modello di impresa vitivinicola, radicata nel territorio ma con lo sguardo rivolto ai mercati più esigenti e preparati.

## **Vini rossi**

Harmonium Sicilia DOC, annata 2013 (*Uve: tre diverse selezioni massali di Nero d'Avola 100%*) Euro 38,00

Ribeca Sicilia DOC, annata 2014 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 38,00

Camelot Sicilia DOC, annata 2014 (*Uve: Cabernet Sauvignon e Merlot*) Euro 38,00

O C C H I P I N T I



### ***Vittoria, Ragusa***

Tutto è nato quindici anni fa a Fossa di Lupo. Un luogo magico dove la terra, che la sera si colora di rosso ed è pettinata dal vento che arriva dagli Iblei, si appoggia da un lato a una strada: l'SP68. Una strada statale come tante, ma con una storia speciale. Un tempo era di pietra, stretta poco più di un sentiero; tremila anni fa collegava Gela a Kamarina, percorreva - come oggi - le strade del Cerasuolo di Vittoria e da Caltagirone proseguiva per Catania e Lentini. Lì, stretta tra cielo e terra, la linea di quella strada segnava anche il mio destino. Al primo ettaro di terra accanto al mio palmento, a Fossa di Lupo, ne sono seguiti altri. L'azienda si è estesa anche nelle contrade Bombolieri, Bastonaca e Pettineo. Eppure è ancora come il primo anno. Anche Bombolieri si trova sull'SP68. La vigna qui spazia e s'ingobbisce sullo zoccolo calcareo della contrada, le viti sono di venti e più anni, e la corte su cui affacciano le cantine riesce a intrappolare tutta la forza solare degli Iblei. Mai come in questo nuovo approdo mi sento di aver percorso una strada coerente. Mai come a Bombolieri sento che mi sto portando dietro passato e futuro allo stesso tempo. Era la più antica strada del vino mai attestata. Su quella strada generazioni e generazioni di contadini si erano messi in marcia per portare il loro vino fino alla costa.

L'azienda agricola, nasce nel 2004 per volontà di Arianna Occhipinti, giovane produttrice. I terreni si estendono nel cuore della zona del Cerasuolo di Vittoria DOCG, nello scenario dei Monti Iblei, in contrada Fossa di Lupo e Piraino, con i suoi vigneti e uliveti secolari, coltivati con metodi naturali e con assoluto rispetto dei caratteri del territorio. Sono terreni di matrice antichissima, dove il Frappato di Vittoria e il Nero d'Avola si sono originati e quindi esprimono al meglio i loro profumi e sentori di mediterraneità.

### ***I vini di Arianna Occhipinti sono vini naturali***

#### **Vini rossi**

Il Frappato, annata 2017 (*Uve: Frappato di Vittoria 100%*) Euro 36,00

Siccagno, annata 2017 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 36,00

Grotte Alte Cerasuolo di Vittoria DOCG

(*Uve: Nero d'Avola 50%, Frappato di Vittoria 50%*)

Annata 2015 – Euro 60,00

Annata 2014 - Euro 70,00

Bombolieri, vino di Contrada BB, annata 2017 (*Uve: Frappato di Vittoria 100%*) Euro 60,00

Fossa di Lupo, vino di Contrada, annata 2017 (*Uve: Frappato di Vittoria 100%*) Euro 60,00

Pettineo, vino di Contrada PT, annata 2017 (*Uve: Frappato di Vittoria 100%*) Euro 60,00

# CENTOPASSI

*San Cipirello, Palermo*

Sotto il segno di “Libera Terra” coltiva le terre nell’area dell’Alto Belice Corleonese confiscate alla mafia, tutte rigorosamente lavorate a regime biologico che forniscono vini di alta qualità.

Passione, abnegazione e competenza caratterizzano Centopassi, anima vitivinicola delle cooperative sociali. Rese al di sotto dei limiti massimi consentiti dai disciplinari, attenzione interamente dedicata al rispetto della naturalità dei prodotti: il marchio Centopassi, tratto dall’omonimo film di Marco Tullio Giordana, è dedicato a Peppino Impastato, giovane siciliano che ha sacrificato la propria vita nella lotta contro la mafia.

L’Alto Belice Corleonese è particolarmente vocato alla produzione di vini di alta qualità. Scenari aperti, incontaminati, con picchi calcarei che spuntano su di un altopiano dall’altitudine media molto elevata, rendono questo angolo del Mediterraneo luogo ideale per la crescita ottimale della vite.

Le escursioni termiche, i venti, la composizione del terreno, la simbiosi raggiunta con i vitigni che abbiamo selezionato portano ad avere delle condizioni ideali, ben lontane da molti stereotipi legati al vino siciliano. Qui l’eleganza è padrona, la freschezza è onnipresente, la massima bevibilità dei vini è sempre assicurata, anche grazie ad una certosina cura dei vigneti e lavorazioni che tendono sempre ad enfatizzare la massima espressività del frutto.

## **Vini rossi**

Pietre a Purtedda da Ginestra Bio, Monreale, anno 2016  
(Uve: Nerello Mascalese 70%, Nocera 30%) Euro 30,00



# CUSUMANO

*Partinico, Palermo*

Esaltare le peculiarità di una terra generosa e dai forti contrasti come quella siciliana per presentare vini innovativi per andare incontro alle nuove esigenze e ai mutati gusti dei consumatori: su questa idea forte, costruita sul perfetto connubio tra passato e futuro, tradizione e innovazione, uomo e natura, i giovani fratelli Alberto e Diego Cusumano, con il prezioso contributo dell'enologo Mario Ronco, danno vita nel 2001 al loro progetto imprenditoriale diventato, nel giro di pochi anni, un simbolo del dinamismo e dell'innovazione dell'enologia siciliana, ancora troppo legata a stereotipi di tradizione e storicità.

L'azienda è costituita da 400 ettari vitati distribuiti in aree della Sicilia profondamente diverse tra loro: si va dal microclima nordico del podere Ficuzza, 189 ettari a 800 metri di altitudine con una forte escursione termica giorno-notte, che infonde alle uve una freschezza aromatica particolare alle terre calcaree, bianche e di Butera, 140 ettari a 400 metri di altitudine, inondate dal caldo sole siciliano che dona una particolare corposità ed i vigneti in Alcamo 70 ettari a 250 metri di altitudine, con terreni neri ed argillosi pieni di forza e complessità.

## **Vini rossi**

Noà Sicilia DOC, Tenuta Presti e Pegni, altitudine di 300 metri s.l.m., anno 2015  
(Uve: Nero d'Avola 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%) Euro 36,00

Alta Mora Etna Rosso DOC, contrade Verzella, Pietramarina, Feudo di Mezzo e Solicchiata,  
altitudine 600/800 metri s.l.m., anno 2016  
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 28,00

Alta Mora Guardiola Etna Rosso DOC, Contrada Guardiola, altitudine di 800/1000 metri s.l.m.  
(Uve: Nerello Mascalese 100%)  
Anno 2015 – Euro 58,00  
Anno 2014 – Euro 63,00

Alta Mora Feudo di Mezzo DOC, Contrada Feudo di Mezzo, altitudine di 650 metri s.l.m., anno 2014  
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 55,00

## **Vini rosati**

Alta Mora Etna Rosato DOC, Contrada Solicchiata, altitudine di 750 m s.l.m., anno 2018  
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 28,00



## ALESSANDRO di CAMPOREALE

### *Camporeale, Palermo*

È nel piccolo centro agricolo di Camporeale, nell'alto Belice, in provincia di Palermo, alle falde delle colline che sovrastano la pianura di Mandranova, che nasce l'Azienda vitivinicola Alessandro di Camporeale. Un territorio antico, ricco di storia e di fascino, dove l'agricoltura è sempre stata l'attività prevalente, segnando in profondità la cultura di questa comunità dell'entroterra palermitano.

Qui la Cantina Alessandro di Camporeale affonda le sue radici nella storia con una famiglia da sempre impegnata in agricoltura e che, oggi, vede scendere in campo la sua quarta generazione. Un percorso nel vino che prende avvio già nei primi del Novecento, con il nonno Antonino e che prosegue con il padre.

Nel 2000 l'azienda della famiglia Alessandro trova un nuovo slancio imprenditoriale nei fratelli Rosolino, Antonino e Natale che hanno attuato un moderno processo di innovazioni e di investimenti – nel vigneto come in cantina – per giungere ad una nuova e più alta definizione della qualità enologica del territorio, particolarmente vocato alla coltivazione della vite, e che sono oggi affiancati dai figli Benedetto, Anna e Benedetto.

### **Vini bianchi**

Kaid Sauvignon Sicilia DOC Bio, annata 2019 (*Uve: Sauvignon Blanc 100%*) Euro 23,00

Grillo Vigna di Mandranova Sicilia DOC Bio, annata 2019 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 25,00

Catarratto Vigna di Mandranova Sicilia DOC Bio, annata 2018 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 30,00\*

### **Vini rossi**

Kaid Syrah Sicilia DOC Bio, annata 2017 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 30,00

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020**

# GENERAZIONE ALESSANDRO

*Contrada Borriglione, Linguaglossa (CT)*

Generazione Alessandro è il progetto di tre cugini – Benedetto, Anna e Benedetto – che da diversi anni, insieme ai loro padri, portano avanti la cantina di famiglia in provincia di Palermo. La loro passione per la viticoltura nasce da giovanissimi, quando partecipano attivamente alla vendemmia nei vigneti di famiglia, e cresce nel tempo portandoli a specializzarsi nel settore vitivinicolo. Forti del loro percorso nell'azienda Alessandro di Camporeale e con il bagaglio di competenze acquisite, decidono di sviluppare un nuovo progetto sull'Etna, un territorio dalle caratteristiche uniche al mondo, per dare vita a vini dalla forte identità.

## ETNA

L'Etna è sicuramente una delle aree vinicole tra le più interessanti nella scena enologica mondiale. La sua viticoltura ha una storia millenaria e conserva ancora oggi caratteristiche che la rendono unica: i terrazzamenti, delimitati dai muretti a secco di pietra lavica, consentono di sfruttare le notevoli pendenze dei suoli; il tradizionale allevamento ad alberello garantisce una maggiore ventilazione e insolazione della pianta.

L'Etna gode di un patrimonio ampelografico esclusivo di cui – accanto al Nerello Mascalese – fanno parte altre varietà autoctone come Carricante, Minnella e Nerello Cappuccio, coltivate unicamente sulle falde del vulcano.

In seguito all'epidemia di fillossera, che sconvolse la viticoltura europea alla fine dell'800, i pochi viticoltori rimasti si videro costretti a rimpiazzare le piante ormai morte con le prime barbatelle disponibili. Per questo motivo non è raro trovare vigneti in cui, accanto a vecchie vigne a piede franco, coesistono ceppi di varietà diverse.

La varietà di microclimi presenti sul vulcano è di certo una delle peculiarità più affascinanti di questo territorio. Se in generale è possibile individuare dei tratti tipici dei climi montani è pur vero che la latitudine assicura una maggiore intensità di irradiazione solare che riporta a una matrice prettamente mediterranea.

Fattori profondamente diversificanti sono poi altitudine ed esposizione: il versante nord, beneficiando della protezione dei Nebrodi, gode di un clima più asciutto e di maggiore insolazione; i versanti est e sud-est, di contro, si affacciano sul mare e sono dunque caratterizzati da maggiore nuvolosità e piovosità e minore insolazione.

Profonde diversità si riscontrano anche nei suoli, per composizione e tessitura. Le sabbie vulcaniche si presentano più o meno fini, variabile è la presenza di scheletro, diverso il contenuto in ferro ed alcali tra una colata e un'altra.

La continua attività esplosiva del vulcano e la conseguente ricaduta di ceneri e lapilli assicurano poi un'azione di fertilizzazione naturale nel medio e lungo periodo.

L'azienda si estende per circa dieci ettari sul versante nord-est del vulcano. I vigneti ricadono su appezzamenti che, sebbene molto ravvicinati, presentano caratteristiche geomorfologiche e microclimatiche diverse, influenzando profondamente la resa delle uve. L'antico palmento ospita la cantina di vinificazione.

## Vini bianchi

Trainara Etna Bianco DOC, annata 2018,  
versante nord-est, comune di Castiglione di Sicilia, contrada Piano Filici  
(Uve: Carricante 80%, Catarratto 20%) Euro 30,00



## DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

### *Contrada Virzì, Palermo*

Spadafora è una nobile famiglia siciliana di cui le prime tracce certificate risalgono al 1230. Nei secoli il Casato ha avuto il predominio su cinque principati, un ducato, due marchesati, una contea e venticinque baronie. Alcuni dei componenti della famiglia hanno occupato cariche di primo piano nel Regno di Sicilia e in alcuni Stati Europei.

Il fondatore dell'azienda agricola è don Pietro dei Principi di Spadafora, che riceve in eredità la tenuta dallo zio Michele De Stefani, valente agricoltore ed allevatore di cavalli da corsa.

La tenuta subisce parecchi danni durante il terremoto del 1968 ma don Pietro si impegna sia nella ricostruzione che nella riqualificazione dell'azienda, rivalutando i vigneti autoctoni e portando in Sicilia vigneti alloctoni destinati alla nascita di vini di qualità. L'attuale proprietario è Francesco Spadafora, figlio di don Pietro, e domani Enrica Spadafora, sua figlia.

### **Vini rossi**

Sole dei Padri (*Uve: Syrah 100%*) Euro 48,00



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824

*Casteldaccia, Palermo*

Dal 1824 Duca di Salaparuta segue il progetto del suo fondatore, il principe Giuseppe Alliata che, per primo, iniziò a vinificare in modo innovativo le uve Inzolia, provenienti dalla sua fattoria in contrada Corvo di Casteldaccia7- per farne un prodotto elegante da offrire agli illustri ospiti che frequentano il suo palazzo, Villa Valguarnera. Inizia così la grande storia della casa vinicola Duca di Salaparuta, un esempio unico e irripetibile nella grande storia dell'enologia italiana e mondiale.

Un disegno enologico che prosegue oggi immutato: produrre con uve rigorosamente siciliane un vino di levatura internazionale. Vini raffinati, innovativi, frutto della selezione delle migliori uve siciliane provenienti da zone ristrette, ben definite, in cui ogni specifico vitigno trova le condizioni ideali di coltivazione.

**Vini bianchi**

Bianca di Valguarnera, anno 2006 (*Uve: Inzolia 100%*) Euro 100,00



### *Valledolmo, Palermo*

Importantissima realtà cooperativa siciliana, quella di Castellucci Miano è una storia che vede una svolta fondamentale alla fine del 2004 quando la cantina sociale viene rilevata da un ristretto numero dei suoi soci conferitori. Da quel momento è iniziato un processo di rinnovamento inarrestabile unicamente volto ad aumentare la qualità di tutti i vini proposti. Siamo alle pendici delle Madonie, in provincia di Palermo e in una zona collinare piuttosto elevata: gli oltre cento ettari di vigneto, tutti coltivati in regime biologico, sono infatti compresi tra un'altitudine di 500 e 1000 metri sul livello del mare, una condizione ideale per produrre vini profumati ed eleganti. Su questi pendii vengono coltivate le più tipiche varietà siciliane, dal perricone al catarratto, che portano ad alcuni dei più interessanti vini di tutta la provincia. Vini di grande tensione gustativa, caratterizzati da uno straordinario rapporto tra qualità e prezzo.

### **Vini bianchi**

Shiarà Sicilia DOC (*Uve: Catarratto 100%*)

Annata 2017 – Euro 50,00

Annata 2018 – Euro 40,00

### **Vini rossi**

Perricone Sicilia DOC, annata 2018 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 25,00

Maravita Sicilia DOC, annata 2013 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 65,00



## **DONNAFUGATA®**

***Pantelleria, Marsala, Trapani***

L'avventura di Donnafugata prende avvio nel 1983 dalle storiche cantine della famiglia Rallo a Marsala e nelle vigne di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale; nel 1989 Donnafugata giunge sull'isola di Pantelleria dove inizia a produrre vini naturali dolci. Il nome Donnafugata, letteralmente "donna in fuga", fa riferimento alla storia della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone che nei primi dell'800 - fuggita da Napoli per l'arrivo delle truppe napoleoniche - si rifugiò in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Questa vicenda ha ispirato il logo aziendale, ovvero l'effigie della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Fu lo scrittore Giuseppe Tomasi di Lampedusa, nel romanzo *Il Gattopardo*, ad indicare con il nome di Donnafugata quei possedimenti di campagna del Principe di Salina che accolsero la regina in fuga e che oggi ospitano i vigneti di una delle principali aziende vitivinicole siciliane.

### **Vini rossi**

Fragore Etna Rosso DOC Contrada Montellaguardia, anno 2016 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 80,00

Mille e una Notte, anno 2015 (*Uve: Nero d'Avola e altre varietà*) Euro 80,00

### **Vini da meditazione**

Ben Rye Passito di Pantelleria DOC, anno 2016 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 85,00 \*

Kabir Moscato di Pantelleria DOC, anno 2017 (*Uve: Zibibbo, Moscato di Alessandria*) Euro 35,00

\* **Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019**



### *Marsala, Trapani*

Le Cantine Rallo sono impegnate, dal 1860, nella produzione di prodotti vinicoli di qualità, celebrati sulle tavole delle più blasonate famiglie d'Italia, a cominciare da quella dei Savoia, e premiati nei più importanti concorsi enologici internazionali.

La storia ci racconta come il fondatore delle Cantine, Diego Rallo, cominciò la propria attività con la produzione di vino Marsala, apprezzato in tutto il mondo, e come il passaggio del timone dell'azienda nelle mani della famiglia Vesco, sul finire degli anni 90 del secolo scorso, segnò la decisione di votare l'attività dell'azienda nella produzione di ottimi vini da tavola, passando da una dimensione industriale ad una squisitamente biologica. Oggi Andrea Vesco guida con sapiente impegno la Cantina, curando personalmente e scrupolosamente tutte le fasi della produzione: dalla coltivazione delle uve all'imbottigliamento del vino, il tutto con il valido supporto professionale di uno staff di oltre 20 collaboratori.

Le tecniche fungono da guida, in una relazione dialettica, che vede la natura compiere al meglio il suo percorso. Nascono così i vini Rallo, dal 2010 integralmente prodotti e confezionati all'origine dal viticoltore.

Vini figli di agricoltura biologica certificata, i migliori e più compiuti rappresentanti delle cultivar tipiche della Sicilia occidentale.

### **Vino bianco**

Bianco Maggiore Sicilia DOC Bio, annata 2019 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 20,00 \*

Al Qasar Sicilia DOC Bio, annata 2019 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 20,00

### **Vini da fine pasto**

Passito di Pantelleria Bugeber (*Uve: Moscato d'Alessandria 100%*) Euro 45,00

Soleras Riserva Vent'anni Marsala Vergine Marsala DOC (*Uve: Grillo 100%*) Euro 45,00

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020**



## MARCO DE BARTOLI

### *Marsala e Pantelleria, Trapani*

È in Sicilia, nella zona occidentale dell'isola, nel marsalese, che Marco De Bartoli, credendo fortemente nelle tradizioni della viticoltura del suo territorio, si avvia a riscoprire e coltivare uno stretto legame tra i metodi tradizionali e innovativi di lavorazione della terra e di produzione del vino.

La ricerca di un'eccellente qualità, coniugata al rispetto delle tradizioni vinicole siciliane, fanno prediligere l'utilizzo di vitigni autoctoni e, in particolare, del Grillo, presente in Sicilia dall'epoca fenicia e base del classico Marsala, e lo Zibibbo, da cui si ricava il celebre moscato passito di Pantelleria.

Nascono così i vini di Marco De Bartoli, il primo dei quali è il "Vecchio Samperi", in onore al territorio, nutritivo dei vigneti. Un vino ottenuto con l'antico metodo perpetuo che, attraverso una sequenza di passaggi di piccole percentuali di vino più giovane in fusti che contengono vini già invecchiati, permette di creare un'armoniosa mescolanza di annate diverse, dal gusto unico e inimitabile.

Nel 1985 viene imbottigliato il Vigna la Miccia, Marsala Superiore tipo Oro, più gentile perché vinificato a freddo, dagli intensi profumi primari e prodotto a partire da sole uve Grillo. Sulla scia del Vecchio Samperi, nel 1987 nasce il Marsala Superiore Riserva 10 anni, un vino invecchiato nel rispetto dei tempi ciclici della natura in botti di rovere e reso amabile dalla mistella, base alcolica d'antica ricetta, ottenuta dalla miscela del mosto fresco di uve Grillo e acquavite. Nel 1990 è la volta del Grappoli del Grillo, primo vino bianco a base di uve Grillo in purezza, in grado di conferire grande struttura, corpo, complessità e longevità.

Un appassionato lavoro di ricerca iniziato da Marco De Bartoli che continua oggi grazie ai figli Renato, Sebastiano e Giuseppina e che, negli ultimi anni, si è sempre più concentrato sulla produzione di vini d'annata, monovarietali e autoctoni.

### *I vini Marco De Bartoli sono vini naturali*

#### **Vini bianchi**

Grappoli del Grillo Sicilia DOC, prodotto a Marsala, annata 2017 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 35,00

Integer Zibibbo, prodotto a Pantelleria, annata 2017 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 40,00

#### **Vini rossi**

Rosso di Marco, prodotto a Marsala, annata 2016 (*Uve: Pignatello 100%*) Euro 26,00

#### **Vini da meditazione**

Vecchio Samperi perpetuo, prodotto a Marsala, imbottigliato nel 2018 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 70,00

Bukkuram Padre della Vigna Passito di Pantelleria DOC, prodotto a Pantelleria, annata 2012  
(*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 85,00

# PLANETA

## *Sambuca di Sicilia, Agrigento*

Nato nel 1995 da una lunga tradizione agricola che da 17 generazioni - dal 1500 - si tramanda tra Sambuca di Sicilia e Menfi, Planeta rappresenta oggi, non uno, ma sei modi di esprimere il territorio in sei cornici diverse. Tante sono, infatti, le tenute nelle quali si produce vino. Ulmo a Sambuca di Sicilia, Dispensa a Menfi, Dorilli a Vittoria, Buonivini a Noto, Feudo di Mezzo sull'Etna a Castiglione di Sicilia, e infine La Baronina a Capo Milazzo. Da un lato un profondo legame con la più antica tradizione enologica siciliana, con il suo patrimonio di varietà indigene: Grecanico, Carricante, Moscato di Noto, Frappato, Nerello Mascalese e Nero d'Avola. Dall'altro, l'arena su cui si misurano i più grandi produttori dei cinque continenti con i vitigni Chardonnay, Syrah, Merlot, Cabernet: grandi classici dell'enologia internazionale interpretati da un territorio che li marca in maniera inconfondibile. Senza dimenticare la sperimentazione varietale più spinta e visionaria, quella che ha permesso di ottenere per la prima volta in Sicilia un Fiano dalle caratteristiche rivoluzionarie. E poi l'oro verde, l'altra grande passione dei Planeta: l'olio extravergine d'oliva prodotto nell'oasi naturale di Capparrina, a ridosso delle spiagge di Menfi. L'attività dell'azienda ha un punto di riferimento irrinunciabile: la sostenibilità ambientale, ottenuta nel massimo rispetto del territorio.

### **Vini bianchi**

Cometa Sicilia Menfi DOC, prodotto a Menfi, annata 2018 (*Uve: Fiano 100%*) Euro 35,00

### **Vini rossi**

Nocera Sicilia DOC, prodotto a Capo Milazzo, annata 2017 (*Uve: Nocera 100%*) Euro 24,00

Mamertino DOC, prodotto a Capo Milazzo, annata 2016  
(*Uve: Nero d'Avola 60% e Nocera 40%*) Euro 27,00

Dorilli Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG, prodotto a Vittoria, annata 2016  
(*Uve: Nero d'Avola 70% e Frappato 30%*) Euro 27,00

Sito dell'Ulmo Sicilia DOC, prodotto a Menfi (*Uve: Merlot 100%*)  
Annata 2014 – Euro 30,00  
Annata 2014, Magnum Ml 1.500 – Euro 65,00

Maroccoli Syrah Sicilia Menfi DOC, prodotto a Menfi (*Uve: Syrah 100%*)  
Annata 2015 – Euro 30,00  
Annata 2015, Magnum Ml 1.500 – Euro 65,00

Santa Cecilia Noto DOC, prodotto a Noto, annata 2016 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 35,00\*

**\*Tre bicchieri Gambero Rosso 2020**



### ***Campobello di Licata, Agrigento***

150 anni di storia nella coltivazione della vite che, alla fine degli anni sessanta, Giuseppe Milazzo ha trasformato in un percorso di ricerca e innovazione finalizzati all'eccellenza.

Le Cantine sono in buona parte sotterranee e concepite nell'ottica di un impatto ambientale il più ridotto possibile. La maturazione dei vini in acciaio avviene interamente "sur lie" mettendo periodicamente in sospensione le fecce al fine di favorire la cessione delle componenti aromatiche del lievito nel vino.

La barriera si estende interamente nella parte sotterranea delle cantine e contiene oltre 500 barriques destinate all'affinamento sia dei vini bianchi, che dei rossi, e di alcune basi per gli spumanti metodo classico. Qui i barili vengono colmati e controllati periodicamente. Il passaggio in barriques gioca un ruolo primario nel garantire la migliore evoluzione dei nostri vini.

La scelta dei legni è fondamentale. Le barriques sono tutte prodotte nelle migliori "tonnellerie" rigorosamente con legno di rovere. Utilizziamo in prevalenza barriques nuove con un ciclo di rinnovamento ogni cinque anni. Il taglio. Il momento più delicato. Dopo la vendemmia, pressatura, fermentazione e i diversi percorsi di maturazione e di affinamento ogni vino della collezione viene sottoposto a questa delicata fase, che suggella l'appassionato lavoro dell'enologo e dei suoi collaboratori, prima di entrare nella bottiglia dove continuerà ad evolvere fino al momento in cui sarà versato nel calice.

E' in questa fase che il lungo lavoro di creazione del vino giunge a compimento, un percorso fatto di pazienza e tecnica che si snoda, a volte, lungo molti anni. E' questo il momento in cui le migliori caratteristiche dell'uva e l'impronta Milazzo nella vinificazione trovano la loro sintesi.

#### **Vini bianchi**

Bianco di Nera, annata 2018, vino mosso (*Uve: da vitigni autoctoni*) Euro 22,00

Vignavella, annata 2018 (*Uve: una particolare selezione aziendale definita V10, propagata partendo da un antico biotipo di Catarratto*) Euro 32,00

Selezione di Famiglia Grand Cuvée (*Uve: Chardonnay 100%*)

Annata 2016 – Euro 45,00

Annata 2010 – Euro 55,00

Annata 2008 – Euro 70,00

Annata 2014, Magnum Ml 1.500 – Euro 110,00

#### **Vini rossi**

Fondirò, annata 2014 (*Uve: una particolare selezione aziendale definita V12, propagata partendo da un antico biotipo di Perricone*) Euro 45,006

Duca di Montalbo (*Uve: particolari selezioni di Nero d'Avola e Nero Cappuccio*)

Annata 2004 – Euro 60,00

Annata 2002 – Euro 70,00



### ***Menfi, Agrigento***

La padrona di casa si chiama Marilena Barbera e ama definirsi una vignaiola. Vive e fa il suo il vino a Menfi, in Sicilia, in provincia di Agrigento, insieme a sua madre e ai suoi ragazzi. Il mare azzurrissimo, guardando a mezzogiorno, basse scogliere e canneti e dune di sabbia dorata coperte di gigli selvatici.

Il sole accecante, la brezza salmastra che si fa ora vento d'Africa, ora ponente gentile, ora fresca tramontana. Il fiume che scorre lento e pigro, in ampie volute, vigneti a perdita d'occhio e ulivi centenari e campi di carciofi. Le vestigia di antiche civiltà, che sicani ed elimi e fenici e greci hanno affidato alle mani di chi coltiva l'orgoglio di esserne testimone.

Questo sono loro: aria e luce, mare e vento, e un sapere millenario. E questo c'è nei loro vini.

#### **Vinificazione Naturale, parola a Marilena:**

Qualche giorno prima della vendemmia raccolgo un quintale di uva a bacca bianca, che viene lasciato fermentare spontaneamente con tutte le bucce e i raspi. Quando i lieviti sono abbastanza forti il pied-de-cuve viene svinato a mano e il mosto in fermentazione viene continuamente alimentato con succo d'uva fresco, per inoculare tutte le altre uve che saranno raccolte in seguito.

Anche la fermentazione malolattica avviene spontaneamente, grazie alla carica batterica naturale dei mosti. Per migliorare l'acidità, nelle annate particolarmente calde utilizzo piccole quantità di uve non ancora mature, che vengono torchiate a mano per estrarre del succo molto acido da aggiungere ai mosti durante la fermentazione.

***I vini di Marilena Barbera sono vini naturali.***

#### **Vini bianchi**

Ammàno (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 40,00

#### **Vini rossi**

Microcosmo Menfi DOC (*Uve: Perricone e Catanese*) Euro 25,00

La Vota Menfi DOC, anno 2012 (*Uve: Cabernet Sauvignon 100%*) Euro 25,00

Azimut Menfi DOC, anno 2012 (*Uve: Merlot 100%*) Euro 25,00



***Campobello di Licata, Agrigento***

Produzione limitata all'andamento dell'annata, vendemmia a mano solo dopo la piena maturazione, vinificazione individuale per ciascun vigneto, rispetto di un territorio unico e prezioso. Sono solo alcune delle scelte del Baglio del Cristo di Campobello, in una filosofia che privilegia, fin dalle origini, la qualità. La cantina "Baglio del Cristo di Campobello", che prende il nome proprio dal Cristo in legno ritrovato diversi decenni fa in contrada Favarotta, a Campobello di Licata, è un'azienda di trenta ettari di vigna nella Sicilia agrigentina, organismo unico di dieci micro-aree accorpate in un'unica proprietà di cinquanta ettari. Terreno di giacitura collinare, tra i 230 e i 270 metri sopra il livello del mare e a 8.000 metri dalla costa. Prevalentemente 5000 piante per ettaro tutte da primigenio patriarcale della propria terra madre e tutte vendemmiate a mano. Nata con la vendita delle uve e poi diventata protagonista, con la produzione di vini di qualità e con affermazioni e riconoscimenti internazionali hanno riempito la bacheca della famiglia Bonetta in pochissimi anni.

**Vini rossi**

Lusirà Sicilia DOC (*Uve: Syrah 100%*) Euro 32,00



# PRINCIPI DI BUTERA

## *Butera, Caltanissetta*

Il Feudo Principi di Butera si trova in provincia di Caltanissetta, nel cuore della Sicilia, riconosciuta ad oggi come una delle Regioni più interessanti d'Italia per le sue potenzialità in ambito vitivinicolo, soprattutto grazie alla produzione di grandi e prestigiosi vini rossi.

La tenuta si estende nelle antiche terre del Feudo Deliella e comprende 320 ettari di terra di cui oltre 180 vitati con nuovi impianti, in un terroir esclusivo, reso tale da un clima caldo e arido che ottimizza lo sviluppo e la perfetta maturazione delle uve, dalla brezza marina che infonde il suo influsso benefico sui vigneti ed infine dalla luce calda e forte, tipica della zona sud dell'isola.

La Famiglia Zonin, proprietaria del Feudo Principi di Butera dal 1997, è oggi impegnata ad esaltare questa terra unica, ricca di sole e di profumi, producendo vini di classe mondiale che esprimano tutta l'anima e la forza della Sicilia.

## **Vini rossi**

Amira Sicilia DOC, annata 2017 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 20,00

Deliella Sicilia DOC, annata 2015 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 55,00 \*

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019**

## TERRAZZE DELL'ETNA



### *Randazzo, Catania*

Nata solo qualche anno fa in località Bocca d'Orzo, appena fuori Randazzo, alle pendici dell'Etna, oggi la proprietà è caratterizzata dalle terrazze e palmenti che si alternano all'avvolgente abbraccio delle vigne e a boschi di querce e castagni.

I muretti a secco disegnano la terra dove il Nerello Mascalese, storico vitigno etneo, lo Chardonnay e il Pinot Nero si nutrono della forza del terreno dell'Etna, simbolo della Sicilia nel mondo. Oggi nei 28 ettari delle Terrazze dell'Etna non c'è una pietra fuori posto e tutto è ritornato all'antico splendore: 14 ettari di vigneto curati come e meglio di un giardino dove tutto è stato recuperato, restaurato e reimpiantato con passione e sapienza. Il progetto nasce con la guida dell'enologo Riccardo Cotarella con un obiettivo molto chiaro: ottenere il massimo della qualità nel rispetto di questa terra.

Ricercatezza ed eccellenza in tutte le fasi della filiera produttiva sono carattere distintivo di Terrazze dell'Etna: l'antica manualità nella raccolta dei grappoli viene coniugata con le più moderne tecnologie per realizzare vini dalla forte personalità. L'azienda mira alla valorizzazione del vitigno autoctono etneo "Nerello Mascalese" vite a bacca nera. Dal Nerello nascono tutti i vini dell'azienda sia i rossi Cirneco, Carusu, Cratere che il bianco Ciuri che proviene dall'innovativa vinificazione in bianco del Nerello Mascalese. Fanno eccezione gli spumanti che, come nella migliore tradizione della Champagne francese, provengono da Pinot Nero e Chardonnay: le origini della spumantizzazione sull'Etna risalgono agli inizi dell'800 quando lo spumante prodotto si chiamava "Champagne Etna".

### **Vini rossi**

Cirneco Etna Rosso DOC (*Uve: Nerello Mascalese 100%*)

Anno 2011 – Euro 45,00

Anno 2010 – Euro 55,00

Anno 2009 – Euro 65,00



### ***Castiglione di Sicilia, Catania***

“Custodire vuol dire preservare il territorio, mantenere le tradizioni e rispettare la persona”. Da questi valori e dall’amore verso una terra meravigliosa come quella Etnea, dove la vite è stata portata dall’uomo più di due millenni fa, nascono i vini de *I Custodi*, frutto della generosità del caloroso suolo vulcanico e della sua mineralità, del freddo della *Muntagna* e del sole di Sicilia.

Rispetto e passione: sane viti di ogni età, sorrette dal loro palo in castagno, che popolano densamente (9000 ceppi per ettaro) impervi terrazzamenti in pietra lavica a secco, sono coltivate in armonia con l’ambiente che le circonda – solo con la forza delle mani e con l’aiuto del mulo Ciccio – da i *Vigneri*, sapienti vignaioli Etnei. In modo naturale, organico, come da centinaia di anni si è sempre fatto sull’Etna, senza prodotti chimici di sintesi, nel rispetto delle persone, del paesaggio e della natura.

#### **Vini bianchi**

Vinujancu, anno 2015, vigna Nave (Comune di Bronte), versante settentrionale dell’Etna, a 1.200 m. slm.  
(Uve: *Carricante, Riesling renano, Grecanico, Minnella*) Euro 50,00

#### **Vini rossi**

Pistus, anno 2017, Castiglione di Sicilia, versante nord dell’Etna, a 650 m. slm.  
(Uve: *Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%*) Euro 30,00

Aetneus Etna Rosso DOC, anno 2012, Castiglione di Sicilia -versante nord dell’Etna- a 750 m. slm.  
(Uve: *Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio, Alicante*) Euro 45,00



1435

**I Vigneri**

***Randazzo, Catania***

A Catania nel 1435 viene costituita la "Maestranza dei Vigneri". Questa importante associazione di viticoltori, operante sull'Etna, creò la basi per una professionalità vitivinicola di cui protagonisti erano gli stessi produttori-viticoltori. *Dopo 500 anni*, I Vigneri è una realtà operante sull'Etna ed in Sicilia orientale.

I Vigneri è oggi il nome dell'azienda vitivinicola di Salvo Foti e di un gruppo di viticoltori autoctoni etnei, veri professionisti della vigna.

I Vigneri è la sintesi di una esperienza più che trentennale svolta in Sicilia Orientale, attraverso una ricerca storica, sociale e tecnica finalizzata ad una vitivinicoltura di "eccellenza". Cercando di utilizzare strumenti e sistemi non invasivi, raccogliendo le uve a mano e lavorando con l'ausilio del mulo, nel rispetto, fin dove è possibile, della tradizione, dei propri antichissimi vitigni, senza apportare stravolgimenti enormi dettati da velleità, egoismi o onnipotenza. Lo spirito del lavoro e il piacere di ben lavorare e fare, senza frenesie, in armonia prima di tutto con se stessi e quindi con tutto quello che ci circonda: ambiente, natura, il vulcano Etna, di cui si è parte, non al di sopra.

I Vigneri è anche un sistema organico di fare vitivinicoltura nel rispetto dell'ambiente in cui si ci trova.

### **Vini rossi**

Vinupetra Etna Rosso DOC, anno 2015 (*Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante*) Euro 55,00



*Marsala, Trapani*

Il carattere artigianale dell'azienda Barraco è garantito dal controllo esclusivo, da parte del solo produttore, delle fondamentali pratiche agronomiche ed enologiche. Questa condizione permette continue ricerche e sperimentazioni finalizzate al raggiungimento di una interpretazione del vino sempre più fedele al luogo, al microclima e all'esperienza umana che lo producono.

*L'idea aziendale non è quella di un vino "perfetto", ma di un vino riconoscibile per la sua personalità, in cui le note dissonanti partecipano prepotentemente alla caratterizzazione dello stesso. Per raggiungere tale obiettivo si evita accuratamente l'omologazione apportata dall'intervento di tecnici, affidandosi alla complessità e variabilità della natura.*

**L'artigiano del vino Nino Barraco**

*(I vini Barraco sono vini naturali)*

### **Vini rossi**

Pignatello (*Uve: Pignatello 100%*) Euro 32,00

### **Vini da meditazione**

Alto Grado (*Uve: Grillo 100%*) Euro 90,00



### ***Santa Venerina, Catania***

La Tenuta San Michele Sorge a 500 m dal livello del mare, sulle pendici orientali dell'Etna, in una posizione panoramica privilegiata.

L'Azienda si trova lungo una delle principali vie di accesso ai crateri ed è meta di un grande numero di visitatori ed appassionati di vino. Il vigneto ha un'estensione di circa 30 ettari ed è iscritto alla Etna DOC.

Il microclima dell'Etna è caratterizzato da forti escursioni termiche dovute all'altitudine del vulcano (3'360m) che ritardano la maturazione apportando freschezza e fragranza ai vini. I terreni vulcanici conferiscono invece una forte mineralità che si avverte in tutti i prodotti del territorio. Grazie a queste condizioni ed al lavoro costante di 3 generazioni si ottengono vini eleganti, complessi, sapidi e dotati di un'identità che si distingue nel panorama enologico italiano e internazionale. La conduzione del vigneto è basata sull'impiego prioritario di tecniche naturali a basso impatto ambientale.

Il Barone Emanuele Scammacca del Murgo, per quanto impegnato in una lunga carriera diplomatica che lo ha portato ad essere Ambasciatore d'Italia presso la Santa Sede, Bruxelles, Mosca e sottosegretario di Stato agli Affari Esteri, nel 1981 decise di trasformare le antiche proprietà terriere di famiglia in moderne Aziende agricole produttive, attuando graduali e continui miglioramenti.

Negli anni successivi si uniscono a lui i figli Michele, Alessandro, Pietro, Matteo, sostenuti dai fratelli Filippo, Bernardo, Manfredi e Costantino

Oggi si continua con la tradizione di famiglia guardando al futuro insieme alla nuova generazione.

#### **Vini bianchi**

Etna Bianco DOC, annata 2019

*(Uve: Caricante 70% Catarratto Bianco 30%) Euro 23,00*

#### **Vini rosati**

Etna Rosato DOC, annata 2019

*(Uve: Nerello Mascalese 90%, Nerello Mantellato o Cappuccio 10%) Euro 23,00*



### ***Caltagirone, Catania***

A circa 20 chilometri a sud di Caltagirone, in prossimità del Bosco di Santo Pietro, si estende la vigna dell'azienda agricola Daino. Lavorata con metodi antichi, risalenti alla più sapiente tradizione vitivinicola, la vigna, immersa in un contesto di bellezze naturali di oltre 6.500 ettari, produce il Suber, un vino dal sapore deciso e intenso. Il vino Suber, dal nome di esemplari maestosi di Quercus Suber presenti nel bosco, nasce dall'allevamento di vitigni come il Nero d'Avola, il Frappato e l'Alicante. L'azienda Daino, grazie a [i Vigneri](#), personale specializzato nella coltura ad alberello, cura le viti manualmente in ogni fase della lavorazione nel rispetto dell'ambiente e in armonia con il territorio. Le viti sono sostenute da un tutore in legno di castagno e i tralci sono legati con fili biodegradabili ed ecocompatibili di "liama" (Cortaderia Jubata), cresciuta spontaneamente ai bordi della vigna.

### **Vini rossi**

Suber Daino 2014, vino naturale

*(Uve: Nero d'Avola 50%, Alicante 30%, Nero Capitano -Frappato- 20%) Euro 50,00*



## **COTTANERA**

*Castiglione di Sicilia, Catania*

Scorre l'Etna nella linfa dei vigneti di Cottanera che, con la sua viticoltura di frontiera, rappresenta una delle più interessanti realtà del panorama enologico italiano e internazionale.

Quelli di Cottanera sono vigneti che sorgono sulla pietra lavica, a 700 metri sul livello del mare, lungo le pendici settentrionali del vulcano, e che si avvitano con il respiro dell'Etna diventando lo specchio di un territorio unico, prezioso, suggestivo e ricco di fascino.

Il nome, scelto dall'azienda, è legato a un antico borgo rurale che limita i vigneti di famiglia lungo la riva del fiume Alcantara. Cottanera è un gioiello di 100 ettari tutti accorpati, dei quali 65 vitati. I vigneti e la cantina si trovano a Castiglione di Sicilia (CT), dove, quindi, si svolgono tutte le fasi della filiera dalla raccolta all'imbottigliamento. "Per guardare al futuro non possiamo non tenere conto dell'educazione che abbiamo ricevuto.

La terra, come mi ha insegnato mio padre, è un bene inestimabile, perché è il principio di ogni cosa e di ciò che saremo", questa la filosofia aziendale che Guglielmo ripeteva e che ha voluto trasmettere ai figli. È stato lui il primo a scommettere sul valore di quelle terre nere. Siamo negli anni Novanta quando Guglielmo, insieme al fratello Enzo, decide di convertire quello che era un nocciolo in un grande vigneto, i primi impianti riguardano i vitigni internazionali poi, nel corso degli anni, si aggiungono gli autoctoni, i vitigni storici dell'Etna: il nerello mascalese, il nerello cappuccio e il carricante. Oggi, dopo la scomparsa di Guglielmo, Cottanera è guidata dal fratello Enzo e dai figli del suo fondatore: Mariangela, Francesco ed Emanuele.

### **Vini rossi**

Contrada Zottorinoto Riserva 2013 Etna Rosso DOC (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 95,00 \*

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2018**



### ***Castiglione di Sicilia, Catania***

Distesa sul versante nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri, l'Azienda ha in proprietà 15 ettari di vigneti, incorniciati da nocioleti e uliveti. Nel 2005 Giuseppe Russo la rinnova, dandole il nome del padre e conservando l'eredità di questa sua famiglia nativa di Passopisciaro, uno dei borghi al centro della rinascita dei grandi vini rossi dell'Etna. Giuseppe e i suoi collaboratori coltivano le vigne in regime biologico, secondo la tradizione contadina: quella che ha permesso a vigneti vecchi anche di un secolo di giungere fino ad oggi. E così gli antichi impianti ad alberello, insieme ai nuovi filari, vengono lavorati principalmente a mano: potature corte, aratura, zappatura, legatura, zolfo e rame. Nel mese di ottobre, in vendemmia, si selezionano con accuratezza le uve, e si vinificano separatamente le diverse contrade, ognuna straordinariamente ricca di profumi, colori e vibrazioni. Per imprigionare nei singoli vini l'anima di ciascuna di esse.

#### **Vini rossi**

'a Rina Etna Rosso DOC, San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana  
(Uve: Nerello Mascalese 94%, Nerello Cappuccio 6%)  
Annata 2017 - Euro 38,00  
Annata 2016 – Euro 46,00

San Lorenzo Etna Rosso DOC, anno 2016, Contrada di San Lorenzo  
(Uve: Nerello Mascalese con piccole percentuali di Nerello Cappuccio) Euro 80,00



TENUTA DELLE TERRE NERE

### ***Randazzo, Catania***

La proprietà è ubicata sulle pendici nord dell'Etna, entro la fascia collinare che si estende tra Solicchiata e Randazzo, storicamente di tutto il territorio Etneo la zona di elezione per i grandi vini rossi. La tenuta è composta da oltre 55 ettari frammentati in 24 appezzamenti in sei contrade, con una superficie totale vitata di circa 25 ettari in produzione e con 7 ettari in allevamento. Nel futuro prossimo abbiamo un programma di impianti che ci permetterà di arrivare fino a 38 ettari vitati. Eccezione fatta per circa 7 ettari recentemente impiantati, i restanti hanno tra i 50 e i 100 anni. Meno di un ettaro ha superato i 130-140 anni, sopravvivendo alla fillossera, ed è, dunque, franco di piede. I terreni degli appezzamenti sono di natura diversa e lo stesso è vero delle loro altitudini, che variano dai 600 ai 1,000 metri s.l.m.

#### **Vini bianchi**

Cuvèe delle vigne niche Santo Spirito Etna Bianco DOC, anno 2016,  
versante nord dell'Etna, da 700 a 750 metri s.l.m.

*(Uve: Carricante 100%) Euro 65,00*

Etna Bianco Superiore, anno 2018

Versante nord dell'Etna, da 750 a 900 metri s.l.m.

*(Uve: Carricante 100%) Euro 70,00*

#### **Vini rossi**

Feudo di Mezzo Etna Rosso DOC, anno 2017, versante nord dell'Etna a 650 metri s.l.m.

*(Uve: Nerello Mascalese 98%, Nerello Cappuccio 2%) Euro 65,00*

Calderara Sottana Etna Rosso DOC anno 2017, versante nord dell'Etna a 600-650 metri s.l.m.

*(Uve: Nerello Mascalese 98%, Nerello Cappuccio 2%) Euro 80,00*

Santo Spirito Etna Rosso DOC, anno 2017, versante nord dell'Etna a 700-750 metri s.l.m.

*(Uve: Nerello Mascalese 98%, Nerello Cappuccio 2%) Euro 65,00*

San Lorenzo Etna Rosso DOC, anno 2016\*,

versante nord dell'Etna a 700-750 metri s.l.m.

*(Uve: Nerello Mascalese 98% e Nerello Cappuccio 2%) Euro 85,00*

Prephylloxera Etna Rosso DOC La vigna di Don Peppino, anno 2016,  
versante nord dell'Etna a 600 metri s.l.m.

*(Uve: Nerello Mascalese 98% e Nerello Cappuccio 2%) Euro 130,00*

#### **Vini rosati**

Etna Rosato DOC, anno 2017,

versante nord dell'Etna, da 600 a 900 metri s.l.m.

*(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 32,00*

**\*9° posizione per Wine Spectator, migliori vini del 2018**



### ***Vittoria, Ragusa***

Fondata nel 1980 nella storica località di Bastonaca, l'azienda segue i principi della viticoltura biodinamica per aiutare la vigna a trovare e mantenere l'equilibrio in sintonia con la natura e per far esprimere al vino la profondità del carattere dei propri suoli.

Nel 2000, nasce Pithos, un Cerasuolo di Vittoria fermentato ed affinato interamente in anfore di terracotta arrivate dalla Spagna. E' l'inizio di un progetto che porterà la Cos ad allontanarsi definitivamente da una certa convenzionalità produttiva, affermando un vero e proprio Cos Style.

Nel 2005 sarà anche la prima vendemmia a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, unica in Sicilia. La vendemmia 2007 nei nuovi locali i piccoli fusti di legno, lasceranno il posto definitivamente alle 150 anfore. Oggi Cos'è sinonimo di Cerasuolo di Vittoria ma anche di rigore e qualità. A questa azienda, si deve la rinascita di del comprensorio di Vittoria e dei suoi straordinari vini.

### ***I vini Cos sono vini naturali***

#### **Vini rossi**

Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico, anno 2016  
(Uve: Frappato di Vittoria 40%, Nero d'Avola 60%) Euro 30,00

Pithos Rosso, anno 2017 (Uve: Frappato di Vittoria 40%, Nero d'Avola 60%) Euro 32,00

Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico delle Fontane, anno 2014  
(Uve: Frappato di Vittoria 40%, Nero d'Avola 60%) Euro 50,00

Contrada, anno 2011 (Uve: Nero d'Avola 100%) Euro 58,00



## VALLE DELL'ACATE

### *Vittoria, Ragusa*

Valle dell'Acate sorge nel Feudo Bidini tra i colli sinuosi della Valle del Dirillo. La cantina viene fondata per iniziativa della famiglia Jacono (Giuseppe Jacono), dedita da sempre alla viticoltura e alla produzione vitivinicola sin da quando Vittoria era il centro siciliano più attivo nell'esportazione del vino destinato al mercato francese, alla fine del XIX secolo. Da allora tale vocazione è stata custodita e tramandata nel tempo, con la volontà di perfezionare e far conoscere la propria produzione a livello internazionale.

Forte di questa eredità Valle dell'Acate si è specializzata nella coltivazione dei vitigni autoctoni più pregiati e rigogliosi che crescono in queste terre, riuscendo così ad ottenere grandi vini, tra i quali il lustro della produzione vinicola siciliana, il Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.

Nel tempo lo spirito dell'azienda è diventato l'espressione autentica di un modo di fare vino, dove l'antica tradizione vinicola e la natura si combinano profondamente dando origine a vini di straordinaria qualità e carattere. Oggi Valle Dell'Acate, condotta dall'ultima generazione della famiglia Jacono e dalla famiglia Ferreri, è una delle realtà più importanti nel panorama enoico della Sicilia sud orientale, impegnata nel proseguire e valorizzare l'antichissima tradizione vitivinicola della provincia di Ragusa, nel triangolo di territorio tra Acate, Comiso e Vittoria.

### **Vini bianchi**

Bellifolli Sicilia DOC, annata 2018 (*Uve: Insolia 100%*) Euro 16,00

## ***Vittoria, Ragusa***

*d*

Prendiamo il nome dalla contrada Bastonaca, nel cuore del Cerasuolo di Vittoria, del Frappato e del Nero d'Avola. In questa terra, ricca di storie legate al vino, sorge la nostra giovane e moderna casa vinicola con le radici nella tradizione.

La sede è un antico palmento del Settecento, dove si ha la sensazione di avvertire ancora le fragranze dell'uva appena pigiata nelle vasche in pietra e il ribollire del mosto nei tini.

Intorno, ripartite su 15 ettari, tantissime viti ad alberello, a rinnovare un glorioso passato, ma, nel contempo, con lo sguardo fiero verso un promettente futuro. Mille antichi ulivi della rara varietà Carolea, con le chiome verde-argento, ne esaltano appieno le suggestive sfumature cromatiche.

Alleviamo con amore Frappato e Nero d'Avola, e pure Grenache e Tannat, legando tradizione e innovazione, guidati da passione e curiosità. Coltiviamo il vigneto, in conversione biologica, a mano, con fatica e sudore, in una visione di agricoltura naturale.

Non irrigiamo, per far sì che in ogni acino sia concentrato tutto il calore della terra e del suo meraviglioso sole, elementi che rendono unici il nostro vino e il nostro Sud. Avevamo un sogno, realizzato da poco con l'acquisizione di una splendida realtà, un ettaro di viti a Nerello Mascalese e Cappuccio di 50 anni, nel comune di Castiglione di Sicilia, a Solicchiata, laddove l'Etna, il vulcano attivo più grande d'Europa, regala bellezza estrema e folgoranti emozioni.

Per le nostre tenute utilizziamo soltanto materie prime naturali e riciclabili, perché il rispetto dell'ambiente è al primo posto. Per noi e per Carlo Ferrini, agronomo ed enologo di squisita sensibilità, che ci affianca nella nostra quotidiana fatica.

## **Vini rossi**

Sud, annata 2015 (*Uve: Nero d'Avola 60%, Grenache 20%, Tannat 20%*) Euro 32,00



*Santo Stefano Di Briga, Messina*

«Veronelli mi mise in contatto con Donato Lanati, enologo piemontese. Era a Pantelleria e lo convinsi a fermarsi da me qualche giorno, prima del rientro. Si arrampicò su per le vigne, prese dei campioni di terra da analizzare, si guardò intorno. Penso che lì, proprio nella vigna, grazie alla bellezza del posto, i suoi dubbi si siano piano piano andati dissolvendo. Ma su un punto Lanati era fermo: quello di fare un grande vino. Da 4 ettari, disse, o si fa un grande vino o non si fa niente. E d'altronde anch'io non avevo nemmeno per un attimo considerato l'idea di fare un vino tanto per fare. Certo dire adesso che mi aspettavo che sarebbe andata come è andata...». S. Geraci

La scommessa era iniziata anche se c'era un "piccolo" problema ancora da risolvere: la cantina. L'impellente necessità fa trasformare la settecentesca villa di famiglia, Villa Geraci, in un luogo dove le vasche di fermentazione, le barrique francesi e i magazzini di stoccaggio prendono il posto dei mobili di antiquariato e delle tante stanze da letto per gli ospiti. La pazzia e il business fanno sì che nel giro di un anno il vitigno di Santo Stefano Briga cominciò a produrre le prime bottiglie di Faro Palari. Era il 1990, l'inizio della nuova era per la Doc Faro.

**Vini rossi**

Faro Palari

*(Uve: Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 30%, Nocera 10%, altri vitigni 10%) Euro 55,00*

Santa Né

*(Uve: a francisa 100%, vitigno siciliano clone del Cabernet Franc) Euro 85,00*



# TENUTA DI CASTELLARO

## Lipari, Messina

A Lipari, nelle splendide Isole Eolie, su una piana a 350 metri di altezza sorretta dalle antiche cave di caolino, sorge un progetto enologico e paesaggistico di eccellenza.

L'azienda vitivinicola Tenuta di Castellaro nasce dall'eroico recupero dei terreni vulcanici e dall'accurata selezione delle più antiche viti autoctone dell'arcipelago eoliano. I nostri vigneti interamente allevati ad alberello etneo e in regime biologico, danno vita a una varietà di blend naturali dalle grandi potenzialità organolettiche e qualitative.

Tenuta di Castellaro non nasce solo dall'incontro con un territorio incontaminato, ma anche dall'incontro con i Vigneri dell'enologo Salvo Foti, un consorzio di viticoltori autoctoni etnei, veri professionisti della vigna.

Salvo Foti, abbracciando una viticoltura estrema che si nutre di metodi secolari e di amore per la terra, ha scelto di condividere il nostro progetto, addestrando con cura i vignaioli di Tenuta di Castellaro e prestando la propria preziosa consulenza in ogni fase di vita dei nostri vini, dalla barbatella al bicchiere.

Parte da qui il nostro vino sostenibile e rispettoso della natura e della bellezza del luogo, un vino che nasce da vitigni autoctoni e selezionati, un vino che si nutre di tradizione, di biodiversità, di sistemi di coltivazione secolari e non meccanizzati, di coraggio e di passione.

Ogni bottiglia di vino un libro, che va letto con attenzione, di cui dobbiamo conoscere l'autore, l'ambientazione, e quando stato scritto. Da esso apprenderemo una storia ogni volta diversa e sempre riconducibile a un territorio, a dei vitigni e alla cultura degli uomini che l'hanno prodotto

### Vini rossi

Ottava Isola Etna Rosso DOC, anno 2016, versante nord dell'Etna a 750 m. slm.  
(Uve: *Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio*) Euro 32,00

Nero Ossidiana, anno 2016, prodotto in Tenuta a Lipari  
(Uve: *Corinto Nero 70%, Nero d'Avola 30%*) Euro 36,00



### ***Santa Lucia del Mela, Messina***

Produrre un buon vino di qualità è un'arte, e come una vera arte richiede Esperienza, Capacità e Passione. La famiglia Vasari coltiva da secoli decine di ettari di vigneti situati sulle colline sovrastanti la valle del fiume Mela nei comuni di Santa Lucia del Mela e Merì. Le conoscenze e le tecniche innovative si sono tramandate di generazione in generazione per offrire un prodotto esclusivo dai sapori autentici nel rispetto dell'ambiente e della tradizione legata all'alta qualità dei suoi vini. Dal 1990 Ruggero Vasari ha introdotto il metodo della coltivazione biologica dei vigneti, degli uliveti e degli agrumeti. I vigneti sono impiantati nelle zone più fertili dell'azienda a 250/300 mt. di altezza con esposizione Ovest-Nord/Ovest e mediamente con una densità di 3800/4000 ceppi per ettaro. La resa per ettaro a seguito di una potatura corta non supera i 40/60 hl di vino sia per i vini bianchi che per quelli rossi. La bassa resa per ettaro esalta la produzione di qualità dei vini. Sono coltivate esclusivamente le varietà più nobili e autoctone siciliane: i vini bianchi sono ottenuti dai vitigni Cataratto, Inzolia e Grillo e i vini rossi dal vitigno Nero d'Avola e Nocera.

#### **Vini rossi**

Nocera Sicilia DOC Bio (*Uve: Nocera 100%*) Euro 25,00

Mamertino Rosso Sicilia DOC Bio, annata 2017 (*Uve: Nero d'Avola e Nocera*) Euro 27,00

Mamertino Rosso Sicilia DOC Bio Riserva, annata 2008 (*Uve: Nero d'Avola e Nocera*) Euro 50,00



### *Mezzana, Messina*

Hai mai passeggiato lungo i filari di un vigneto all'ora del tramonto? E' un'esperienza fantastica: tante sensazioni, la luce dorata, i colori, i profumi, il frastuono silente della linfa... ti sembra di essere tu stesso vite, senti una grande energia che dalla terra si spande e ti pervade: la vite è vita! Comprendi così la complessità di un vino, figlio della vite e della terra che la nutre. Io l'ho fatto, ed anche spesso e tutto questo mi ha pian piano convinta ad impiantare un vigneto da coltivare e rispettare con amore e passione. Dopo tanti anni trascorsi ad occuparmi della distilleria di famiglia, la Giovi, ho voluto scommettere solo su me stessa.

Nasce così La tenuta Enza La Fauci. Sorge su un terreno di famiglia che si trova in prossimità del Capo Peloro, proprio dove Ulisse durante il suo lungo viaggio si imbatte nelle sirene e per non soccombere all'incanto delle loro voci si fa legare dai suoi uomini all'albero maestro della barca. Siamo proprio all'imbocco dello Stretto di Messina. Un terreno argilloso misto a calcare, venti di Scirocco e Tramontana, abbondanti precipitazioni invernali, rendono questo territorio "un unicum" rispetto alle altre parti della Sicilia, spesso caratterizzate da panorami più aridi ed assolati. Il lavoro in vigna avviene solo manualmente, ad eccezione di un piccolo trattore che utilizziamo per le lavorazioni del terreno. Essendo particolarmente attenta al totale rispetto della naturalità dei vini, non utilizziamo nessun tipo di diserbante chimico. Spesso amo affermare di essere un biologico più biologico dei biologici. Ma a parte il gioco di parole, è questa la mia condizione di lavoro. Quattro le varietà coltivate a Cordon Royat e Guyot: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Nero D'Avola.

### *I vini della Tenuta Enza La Fauci sono vini naturali*

#### **Vini rossi**

Obli Faro DOC 2013

*(Uve: Nerello Mascalese 65%, Nerello Cappuccio 15%, Nocera 15%, Nero d'Avola 10%) Euro 46,00*

# PALMENTO COSTANZO

## **Passopisciario (Castiglione di Sicilia), Catania**

Il progetto di recupero dell'antico caseggiato e della cantina del XIX secolo, è iniziato nel 2011 per volontà della famiglia Costanzo per restituire la dignità originaria a un luogo pensato e organizzato per la produzione del vino. Il restauro conservativo è stato condotto secondo i principi della bioarchitettura, nel massimo rispetto del territorio, con l'idea di riprodurre fedelmente il processo di vinificazione tradizionale in uso sull'Etna.

Gli impianti sono stati sviluppati nell'ottica della massima efficienza, senza modificare la struttura originaria del palmento, sfruttando al meglio gli spazi interni dove avvengono le fasi di ammostamento, vinificazione e affinamento, e quelli esterni tradizionalmente destinati al carico delle uve. L'organizzazione del palmento è ancora dettata dalla struttura originaria, rispettosa del tipico processo di vinificazione a "caduta".

Nel livello più alto, vengono pigiate le uve appena raccolte, dove vengono separate dai raspi; il mosto che ne fuoriesce arriva, per caduta, ai tini di fermentazione, per scendere poi nella bottaia dove avverrà il lungo affinamento.

I vigneti si trovano nel versante Nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri s.l.m. in contrada Santo Spirito, nella frazione di Passopisciario del Comune di Castiglione di Sicilia. Qui Palmento Costanzo coltiva, in regime biologico, circa dieci ettari di vigneti, disposti su secolari terrazzamenti fatti da muretti a secco di pietra lavica.

I suoli della contrada, da molti riconosciuta come la zona principe della DOC Etna, sono ricchi di sostanza organica e minerale e sono caratterizzati da sabbie vulcaniche brune derivanti dalla disgregazione dei depositi di lava.

Nei vigneti ci sono viti pre fillossera che vengono coltivate con la forma di tipico alberello etneo sorretto da un palo di castagno.

La vendemmia sull'Etna inizia con la selezione minuziosa dei grappoli sia in vigna sia in cantina, portando in fermentazione solo gli acini migliori. L'intero processo della vendemmia e di vinificazione è sostenuto dall'ultima tecnologia applicabile.

Durante la vendemmia sull'Etna i grappoli vengono raccolti esclusivamente a mano, accompagnati in cassetta al palmento e, attraverso un nastro vibrante, condotti alla diraspa-pigiatrice. Macerazione, fermentazione ed affinamento concludono il ciclo produttivo e portano alla nascita dei nostri vini.

Palmento Costanzo pratica una viticoltura ecosostenibile ispirata dal desiderio di ottenere la migliore qualità delle uve, nel massimo rispetto dell'ambiente, della pianta e della biodiversità del suolo.

La vendemmia sull'Etna inizia solitamente l'ultima decade di Settembre e si protrae sino alla fine di Ottobre.

### **Vini bianchi**

Mofete Etna Bianco DOC, Contrada Santo Spirito, Passopisciario, Etna, a 680-750 mt. s.l.m., annata 2018

*(Uve: Carricante 70%, Catarratto 30%) Euro 25,00*



### **Vittoria, Ragusa**

L'azienda nasce a Vittoria nel 2001 in contrada Salmé, dove la famiglia Cali possiede un'ampia proprietà da oltre tre secoli. Quest'area rappresenta uno dei migliori microterritori siciliani per la produzione di vitigni antichi ed autoctoni come il Frappato ed il Nero d'Avola, coltivati sin dai tempi dei Greci, quando l'antenato del Cerasuolo di Vittoria veniva prodotto con il nome di "Mesopotamium". e che sono oggi alla base di sei delle sette etichette aziendali.

Il progetto di questa nuova attività ha avuto uno sviluppo agronomico nell'arco di pochi anni. Sono stati coltivati biologicamente 15 ettari con un equilibrio tra tecniche di coltivazione tradizionali (quali zappatura e raccolta d'uva a mano in piccole cassette) e sistemi di potatura moderni. E' stato avviato inoltre un processo di ristrutturazione dei fabbricati pre-esistenti che ha riportato alla luce un antico palmento caduto in disuso nei secoli; questa interessante scoperta enologica è adesso diventata lo scenario della cantina aziendale. Tutta la filiera produttiva, dalla vinificazione, all'affinamento, all'imbottigliamento, si realizza con attrezzature all'avanguardia essenziali per mantenere assolutamente inalterata la qualità del vino. Con l'accurata sperimentazione in vigna ed in cantina si producono i vini Paolo Cali, sempre alla ricerca del miglior potenziale delle uve coltivate nel territorio. I profumi che si ritrovano derivano dalle sabbie di mare, originate da dune marine preistoriche ad un'altitudine di 189 m sul livello del mare.

### **Vini rossi**

Mandragola Frappato di Vittoria DOC, annata 2017 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 24,00

Manene Cerasuolo di Vittoria DOCG (*Uve: Nero d'Avola 60%, Frappato 40%*) Euro 28,00

Pruvenza Frappato di Vittoria DOC, annata 2017 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 50,00

Forfice Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG (*Uve: Nero d'Avola 50%, Frappato 50%*)

Annata 2014 – Euro 50,00

Annata 2013 - Euro 60,00



## Vini dalla Toscana



# SAN FELICE

**Castelnuovo Berardenga, Siena**  
**Vini rossi**

San Felice Chianti Classico DOCG, annata 2017  
(Uve: Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%) Euro 21,00

Il Grigio Chianti Classico Riserva DOCG, annata 2015 (Uve: Sangiovese 100%) Euro 27,00 \*

Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione DOCG, annata 2015 - Euro 50,00  
(Uve: Sangiovese 80% ; Vitigni autoctoni 20%: Abrusco, Pugnitello, Malvasia Nera, Ciliegolo, Mazzese)

Pugnitello, annata 2015 (Uve: Pugnitello 100%) Euro 55,00

Vigorello, annata 2013  
(Uve: Pugnitello 35% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 30% Petit Verdot 5%) Euro 55,00

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019**

REGIONE  
TOSCANA



***San Casciano in Val di Pesa, Firenze***

**Vini bianchi**

Bramito della Sala, Castello della Sala -Orvieto, Umbria-, annata 2019 (Uve: Chardonnay 100%) Euro 30,00

Cervaro della Sala, Castello della Sala -Orvieto, Umbria-, annata 2017 \*  
(Uve: Chardonnay unite ad una piccola parte di Grechetto) Euro 80,00

**Vini rossi**

Achelo Cortona DOC, Tenuta La Braccessa, annata 2016 (Uve: Syrah 100%) Euro 25,00

Badia a Passignano Chianti Classico DOCG Gran Selezione, annata 2016  
(Uve: Sangiovese 100%) Euro 50,00

Poggio alle Nane Maremma Toscana DOC, annata 2016  
(Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmènère) Euro 80,00

Tignanello, annata 2009°  
(Uve: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%) Euro 230,00



***Castagneto Carducci, Livorno***

**Vini rossi**

Ruit Hora Bolgheri DOC, annata 2015  
(Uve: Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Petit Verdot 5%, Syrah 5%) Euro 32,00

°Tre Bicchieri Gambero Rosso 2013

\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020

REGIONE  
TOSCANA



## CAMIGLIANO

*Camigliano, Montalcino (Siena)*

### Vini rossi

Brunello di Montalcino DOCG, annata 2013 (*Uve: Sangiovese Grosso 100%*) Euro 48,00

Gualto Brunello di Montalcino Riserva DOCG, annata 2011 (*Uve: Sangiovese Grosso*) Euro 100,00 \*



## SASSICAIA

TENUTA SAN GUIDO

**Bolgheri, Livorno**

### Vini rossi

Sassicaia Bolgheri DOC

*(Uve: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Fran 15%)*

Annata 2016 – Euro 350,00°

Annata 2015 - Euro 450,00\*^

°Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020

\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019

^Miglior vino per Wine Spectator, migliori vini del 2018

REGIONE  
TOSCANA



**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

*Nipozzano, Firenze*

<sup>22</sup>

**Vini rossi**

Montesodi, annata 2015 (*Uve: Sangiovese 100%*) Euro 65,00 \*

Mormoreto, annata 2015

(*Uve: prevalenza di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Sangiovese, un tocco di Petit Verdot*)

Euro 100,00



*Salcetino, Lucarelli (Siena)*

**Vini rossi**

Chianti Classico DOCG, annata 2015 (*Uve: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo*) Euro 24,00°

**FATTORIA LE PUPILLE**



**Grosseto**

**Vini rossi**

Morellino di Scansano DOCG, annata 2018

(*Uve: Sangiovese 85%, Alicante 10%, Ciliegiolo 5%*) Euro 18,00

Morellino di Scansano Riserva DOCG, annata 2014

(*Uve: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%*) Euro 28,00



**Rocca delle Macie**  
IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

*Castellina in Chianti, Siena*

**Vini rossi**

Chianti Classico DOCG Famiglia Zingarelli, annata 2016 (*Uve: Sangiovese 95% e Merlot 5%*) Euro 25,00 \*

°Tre bicchieri Gambero Rosso 2018

\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019

REGIONE  
TOSCANA



**Greve in Chianti, Siena**  
**Vini rossi**

Black Tenute del Cabreo, annata 2015 (*Uve: Pinot Nero 100%*) Euro 68,00

Il Pareto Toscana Rosso Tenuta di Nozzole, annata 2015 (*Uve: Cabernet Sauvignon 100%*) Euro 95,00 \*



**Vini rossi**

Torgaio, annata 2016 (*Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Alicante*) Euro 16,00

Modus, annata 2016 (*Uve: Sangiovese 34%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%*) Euro 45,00

Greppone Mazzi Brunello di Montalcino DOCG, annata 2013 (*Uve: Sangiovese 100%*) Euro 75,00

Alauda, annata 2015 (*Uve: Cabernet Franc 45%, Merlot 45%, Colorino 10%*) Euro 135,00



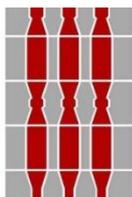
**GRIGNANO**

*Pontassieve, Firenze*

**Vini rossi**

Cardinal Enrico Chianti Classico DOCG Rùfina Riserva, annata 2014 (*Uve: Sangiovese 100%*) Euro 30,00

\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019



Regione Umbria

## Vini dall'Umbria



LUNGAROTTI

Torgiano, Perugia

### Vini rossi

Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano Rosso Riserva DOCG. annata 2010 \*

*(Uve: Sangiovese in purezza raccolte a metà ottobre)*

Euro 50,00

Montefalco Sagrantino DOCG, annata 2012 (Uve: Sagrantino 100%) Euro 34,00



ARNALDO·CAPRAI

*Viticoltore in Montefalco*

Montefalco, Perugia

### Vini bianchi

Cuvée Secrète *(Uve: quelle che meglio esprimono le potenzialità dell'annata)* Euro 48,00



AZIENDA AGRARIA

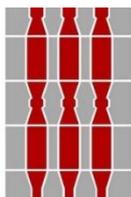
CARLO E MARCO CARINI

Perugia

### Vini rossi

Tegolaro, annata 2012 *(Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon)* Euro 40,00

\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2016



Regione Umbria

FATTORIA  
**COLSanto**

**Bevagna, Perugia**

**Vini bianchi**

Cantaluca Trebbiano Spoletino, annata 2017 (*Uve: Trebbiano 100%*) Euro 34,00

**Vini rossi**

Ruris, annata 2015 (*Uve: Sangiovese, Merlot, Sagrantino e Montepulciano*) Euro 18,00

Sagrantino di Montefalco DOCG, annata 2013 (*Uve: Sagrantino 100%*) Euro Euro 32,00

Montarone Montefalco Sagrantino Riserva DOCG, anno 2012 (*Uve: Sagrantino 100%*) Euro 55,00

*Tenuta*

**DECUGNANO DEI BARBI**

ORVIETO - UMBRIA

**Orvieto, Umbria**

**Vini bianchi**

Il Bianco Orvieto Classico Superiore DOC, anno 2015  
(*Uve: Grechetto, Vermentino, Procanico, Chardonnay*) Euro 32,00 \*

\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2017



## Vini dal Trentino e dal Südtirol



**BOZEN**  
BOLZANO

keLLerei.CANTINA.WINERY

*Bolzano*

### Vini bianchi

- Pinot Bianco Dellago Alto Adige DOC, annata 2017 (*Uve: Pinot Bianco 100%*) Euro 30,00  
Kleistein Gewürztraminer Alto Adige DOC, annata 2017 (*Uve: Gewürztraminer 100%*) Euro 35,00  
Sauvignon Riserva Alto Adige DOC, annata 2015 (*Uve: Sauvignon Blanc 100%*) Euro 40,00  
Chardonnay Riserva Alto Adige DOC, annata 2015 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 40,00

### Vini rossi

- Blauburgunder Pinot Nero Riserva DOC, annata 2015 (*Uve: Pinot Nero 100%*) Euro 40,00  
St. Magdalener Alto Adige DOC, annata 2016 (*Uve: Schiava e Lagrein*) Euro 30,00  
Lagrein Riserva Alto Adige DOC, annata 2016 (*Uve: Lagrein 100%*) Euro 75,00 \*

**MOSER**

TRENTO

AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO MOSER

*Trento*

### Vini bianchi

- Mezzaruota Maso Warth, annata 2018 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 20,00  
Müller Thurgau Maso Warth, annata 2017 (*Uve: Müller Thurgau 100%*) Euro 19,00

### Vini rossi

- Mangiapietre Maso Warth, annata 2017 (*Uve: Lagrein 100%*) Euro 20,00

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019**



## **Vini dal Lazio**



### **Montefiascone, Viterbo**

#### **Vini bianchi**

Soente, Tenuta Montiano, Castiglione in Teverina -Viterbo-, annata 2018  
(Uve: *Viogner 100%*) Euro 30,00

#### **Vini rossi**

Sodale, Tenuta Montefiascone, Castiglione in Teverina -Viterbo-, annata 2016  
(Uve: *Merlot 100%*) Euro 35,00

Montiano, Tenuta Montefiascone, Castiglione in Teverina -Viterbo-, annata 2015  
(Uve: *Merlot 100%*) Euro 60,00 \*

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2018**



## Vini dalla Campania



**Sorbo Serpico, Avellino**

**Vini bianchi**

Cutizzi Greco di Tufo DOCG, annata 2018 (*Uve: Greco di Tufo DOCG*) Euro 24,00

Serrocielo Falanghina del Sannio DOC, annata 2018 (*Uve: Falanghina del Sannio*) Euro 24,00



**Regione Puglia**

## **Vini dalla Puglia**



### **San Pietro Vernotico, Brindisi**

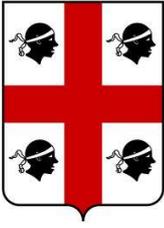
#### ***Vini rossi***

Masseria Maïme, annata 2013 (*Uve: Negroamaro*) Euro 36,00

Torcicoda, annata 2016 (*Uve: Primitivo del Salento*) Euro 33,00

#### ***Vini rosati***

Calafuria, annata 2017 (*Uve: Negroamaro*) Euro 25,00



## Vini dalla Sardegna



### *Alghero, Sassari*

#### **Vini bianchi**

Ambat Vermentino di Sardegna DOC, annata 2017 (*Uve: Vermentino 100%*) Euro 37,00

Catore Alghero Torbato DOC, annata 2017 (*Uve: Torbato 100%*) Euro 37,00\*

#### **Vini rossi**

Dimonios Brigata Sassari Cannonau di Sardegna DOC Riserva (*Uve: Cannonau 100%*)  
Annata 2016 - Euro 25,00

Annata 2016, Magnum Ml 1.500 – Euro 60,00

Mustazzo Cannonau di Sardegna, annata 2016 (*Uve: Cannonau 100%*) Euro 40,00

**\*Tre bicchieri Gambero Rosso 2019**



## Vini dal Friuli Venezia Giulia



### *Dolegnano, Udine*

#### **Vini bianchi**

Ribolla Gialla Villa Chiòpris, annata 2018 (*Uve: Ribolla Gialla*) Euro 19,00

Pinot Grigio, annata 2018 (*Uve: Pinot Grigio*) Euro 19,00

Solarco Collio DOC, annata 2017 (*Uve: Friulano e Ribolla Gialla*) Euro 27,00

Braide Alte, annata 2016 (*Uve: Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo*) Euro 55,00

#### **Vini rossi**

Picotis, annata 2013 (*Uve: Schioppettino 100%*) Euro 38,00



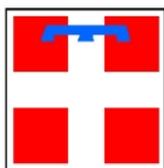
### *Cormons, Gorizia*

#### **Vini bianchi**

Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOC, annata 2018 (*Uve: Ribolla Gialla*) Euro 35,00

Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC, annata 2017 (*Uve: Chardonnay*) Euro 33,00

Sharis Friuli Colli Orientali DOC, annata 2018 (*Uve: Chardonnay e Ribolla Gialla*) Euro 22,00



REGIONE PIEMONTE

## Vini dal Piemonte

*lo Zoccolaio*

*Cascina in Barolo*

**Barolo, Cuneo**

### Vini rossi

Suculé Barbera d'Alba DOC, annata 2014 (*Uve: Barbera 100%*) Euro 35,00

Barolo DOCG Ravera, annata 2012 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 60,00



**COLLE MANORA**

**Quargnento, Alessandria**

### Vini rossi

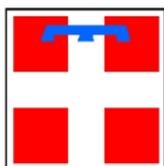
Piangelardo Barolo DOCG, annata 2011 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 65,00



**Asti**

### Vini rossi

Masarej Barbera d'Asti DOCG, annata 2014 (*Uve: Barbera 100%*) Euro 30,00



REGIONE PIEMONTE



**Barolo, Cuneo**

**Vini rossi**

Peiragal Barbera D'Alba DOC (*Uve: Barbera 100%*)  
Annata 2017, Magnum MI 1.500 – Euro 80,00

Barolo DOCG della Tradizione, annata 2015 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 65,00

Barolo DOCG del Comune di Barolo, annata 2014 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 85,00



CASCINA BRUCIATA

**Barbaresco, Cuneo**

**Vini rossi**

Barbaresco DOCG, annata 2014 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 46,00



REGIONE DEL VENETO

## Vini dal Veneto



### Vini rossi

Amarone Classico della Valpolicella, annata 2007 (*Uve: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%*)  
Euro 130,00 \*

Amarone Classico della Valpolicella, annata 2006 (*Uve: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%*)  
Euro 140,00

**\*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2016**

## Vini dalla Lombardia



ALDO RAINOLDI

*Chiuro, Sondrio*

### Vini rossi

Sfursat di Valtellina, anno 2014 (*Uve: Nebbiolo -Chiavennasca-*) Euro 60,00



## Vini dall'Emilia-Romagna



ALBINEA CANALI

VITICOLTORI DAL 1936

**Canali, Reggio Emilia**

**Vini rossi**

Ottocentenero Lambrusco dell'Emilia vino frizzante secco

*(Uve: Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa, Ancelotta)* Euro 18,00

Foglie Rosse Reggiano Lambrusco DOC

*(Uve: Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Ancelotta)* Euro 18,00



## Vini dalla Francia



*Domaine Laroche*  
C H A B L I S  
À L'OBÉDIENCERIE

### Chablis, Francia

#### Vini bianchi

Fourchaumes Vieilles Vignes Appellation Chablis Premier Cru Contrôlée, annata 2014  
(Uve: Chardonnay 100%) Euro 100,00



**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725

Blanquefort Cedex, Francia

#### Vini rossi

Château Magnol Appellation Haut-Médoc Contrôlée Cru Bourgeois, annata 2012  
(Uve: Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 40% and Cabernet Franc 12%) Euro 70,00



**KRESSMANN**  
GRANDS VINS DE BORDEAUX  
RECOGNOSCE QUALITÉ DEPUIS 1871 - LEGION OF QUALITY SINCE 1871

### Bordeaux, Parigi

#### Vini rossi

Kressmann Monopole Bordeaux Rouge Appellation Bordeaux contrôlée, annata 2015  
(Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Euro 26,00



## Vini dagli Stati Uniti d'America



**ROBERT MONDAVI**  
PRIVATE SELECTION

**Oakville, California**

### **Vini rossi**

Malbec (*Uve: Malbec 100%*) Euro 27,00

Merlot (*Uve: Merlot 100%*) Euro 27,00

Pinot Noir (*Uve: Pinot Noir 100%*) Euro 27,00



REGIONE SICILIA

## Bollicine Siciliane

### Vini bianchi

- Murgo Brut, annata 2017, Murgo (*Uve: Nerello Mascalese 100 %*) Euro 27,00
- Nero Luce Sicilia DOC, Principi di Butera (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 20,00
- Metodo Classico Pas Dosé Sicilia DOC, Principi di Butera (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 20,00
- Enrica Spadafora, Dei Principi di Spadafora (*Uve: Grillo 100%*) Euro 32,00
- Metodo Classico Bio Sicilia DOC, annata 2016, Alessandro di Camporeale  
(*Uve: Catarratto Extra Lucido 100%*) Euro 43,00
- Almerita Brut Tenuta Regaleali Sicilia DOC, Tasca d'Almerita (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 40,00
- Almerita Contessa Franca Contea di Sclafani DOC, annata 2011, Tasca d'Almerita  
(*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 85,00
- Mira, Porta del Vento (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 32,00
- Lyr, Porta del Vento (*Uve: Perricone 100%*) Euro 36,00
- Milazzo Nature, Azienda Agricola Milazzo (*Uve: Chardonnay*) Euro 46,00
- Milazzo Riserva V38AG Metodo Classico Brut, Azienda Agricola Milazzo  
(*Uve: Inzolia dominante e Chardonnay*) Euro 50,00
- Federico II Millesimato Metodo Classico Brut, annata 2011, Azienda Agricola Milazzo,  
(*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 85,00
- Blanc de Blancs, vino naturale, Alessandro Viola (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 40,00
- Metodo Classico Brut Noblesse, Benanti (*Uve: Carricante 90%, altre varietà autoctone 10%*) Euro 35,00
- Murgo Extra Brut, annata 2010, Murgo (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 48,00
- Donnafugata Brut Millesimato, Donnafugata (*Uve: Chardonnay e Pinot Nero*) Euro 38,00
- Terzavia Cuvée Riserva VS, vino naturale, Marco De Bartoli (*Uve: Grillo 100%*) Euro 60,00

### Vini rosati

- Murgo Brut Rosè, annata 2017, Murgo (*Uve: Nerello Mascalese 100 %*) Euro 32,00
- Donnafugata Brut Millesimato Rosé Sicilia DOC, Donnafugata (*Uve: Pinot Nero 100%*) Euro 38,00
- Almerita Rosè Sicilia DOC, Tasca d'Almerita (*Uve: Pinot Nero 100%*) Euro 46,00



# Bollicine dall'Italia

## Bianchi

Berlucchi '61 Nature Franciacorta DOCG Millesimato, annata 2011, Guido Berlucchi -Lombardia-  
(Uve: Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%) Euro 60,00 \*

Donna Cora Saten Franciacorta DOCG Millesimato Tenuta Montenisa, annata 2015,  
Marchesi Antinori -Lombardia-  
(Uve: Chardonnay 100%) Euro 60,00

Blanc de Blancs Franciacorta DOCG Tenuta Montenisa, Marchesi Antinori -Lombardia-  
(Uve: Chardonnay, in alcune annate una piccola percentuale di Pinot Bianco) Euro 52,00

Cuvée Royale Franciacorta DOCG Tenuta Montenisa, Marchesi Antinori -Lombardia-  
(Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) Euro 44,00

Oscari Alghero Torbato DOC, annata 2016, Sella&Mosca -Sardegna-  
(Uve: Torbato 100%) Euro 40,00

Rive di Corbertaldo Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato DOCG, annata 2018,  
Maschio dei Cavalieri -Veneto-  
(Uve: Glera 85%, Vitigni complementari ammessi dal disciplinare) Euro 24,00

Gl'Or White Prosecco DOC Treviso, Maschio dei Cavalieri -Veneto- (Uve: Glera in purezza) Euro 16,00

## Rosati

Rosé Franciacorta DOCG Tenuta Montenisa, Marchesi Antinori -Lombardia-  
(Uve: Pinot Nero) Euro 46,00

Ottocentrosa Spumante Rosé Lambrusco Emilia, Albinea Canali -Emilia-Romagna-  
(Uve: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco di Sorbara) Euro 20,00



# Champagne

## Bianchi

Bollinger Champagne Special Cuvée  
(Uve: Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Meunier 15%) Euro 85,00

Deutz Brut Classic (Uve: Chardonnay 34%, Pinot Noir 33%, Pinot Meunier 33%) Euro 80,00

Deutz Brut Millésime 2012 (Uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%) Euro 90,00

Ruinart Brut (Uve: Pinot nero 57%, Chardonnay 40%, Pinot meunier 3%) Euro 90,00

Ruinart Blanc de Blancs (Uve: Chardonnay 100%) Euro 90,00

Cristal Louis Roederer, annata 2005  
(Uve: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%) Euro 350,00

Dom Pérignon Champagne Vintage, annata 2004  
(Uve: Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%) Euro 450,00

## Rosati

Deutz Rosé (Uve: Pinot Noir 100%) Euro 90,00