



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

Blues, Paolo Cali -Sicilia- (Uve: Grillo 100%) Euro 6

Gran Cru Conte Hugues, Rapitalà -Sicilia- (Uve: Chardonnay) Euro 9

Grotta dell'Oro, vino naturale, Hibiscus Isola di Ustica -Sicilia-
(Uve: Zibibbo - Moscatellone d'Alessandria) Euro 8

Miano Contea di Sclafani Valledolmo DOC, Castellucci Miano -Sicilia- (Uve: Catarratto 100%) Euro 6

Scalunera Etna Bianco DOC Bio, Torre Mora -Sicilia- (Uve: Carricante 100%) Euro 8

Rossi / Red

Butirah Sicilia DOC, Principi di Butera -Sicilia- (Uve: Syrah 100%) Euro 6

Lenza di Munti 720 Etna Rosso DOC, Cantine Nicosia -Sicilia-
(Uve: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%) Euro 6*

Manene Cerasuolo di Vittoria DOCG, Paolo Cali -Sicilia- (Uve: Nero d'Avola 60%, Frappato 40%) Euro 7

Maravita Sicilia DOC, Castellucci Miano -Sicilia- (Uve: Perricone 100%) Euro 11

Terra di Vento Faro DOC, vino naturale, Tenuta Enza La Fauci -Sicilia-
(Uve: Nerello Mascalese 60%, Nocera 15%, Nerello Cappuccio 15%, Nero d'Avola) Euro 8

Rosato / Rosé

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

Bollicine / Sparkling

Almerita Brut Tenuta Regaleali Sicilia DOC, Tasca d'Almerita -Sicilia- (Uve: Chardonnay 100%) Euro 9

Nero Luce Sicilia DOC, Principi di Butera -Sicilia- (Uve: Nero d'Avola 100%) Euro 6

***Tre Bicchieri Gamberi Rosso 2021**



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

L'Isola Bianco, annata 2020 (*Uve: Inzolia, Catarratto*) Euro 32

Grotta dell'Oro, annata 2020 (*Uve: Zibibbo - Moscatellone d'Alessandria*) Euro 32

Onde di Sole, annata 2020 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 35

Vini da meditazione

Zhabib, annata 2020 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 50*

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2022**



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 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.

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

Lenza di Munti 720 Etna Bianco DOC, altitudine media 720 m s.l.m., annata 2018
(Uve: Carricante 60%, Catarratto 40%) Euro 23,00

Vulkà Etna Bianco DOC, Tenuta Monte Gorna, altitudine dai 650 ai 750 m s.l.m., annata 2018
(Uve: Carricante 60%, Catarratto 40%) Euro 24,00

Riserva Etna Bianco DOC, Tenuta Monte Gorna, altitudine dai 700 ai 750 m s.l.m., annata 2016
(Uve: Carricante 80%, Catarratto 20%) Euro 55,00

Vini rossi

Frappato DOC Bio, prodotto a Vittoria a circa 200 m s.l.m., annata 2019
(Uve: Frappato 100%) Euro 23,00

Passiccato, prodotto a Vittoria a circa 200 m s.l.m., annata 2019
(Uve: Nero d'Avola - Syrah - Frappato) Euro 22,00

Lenza di Munti 720 Etna Rosso DOC, altitudine media 720 m s.l.m., annata 2017
(Uve: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%) Euro 24,00°

Contrada Monte San Nicolò Etna Rosso DOC, altitudine media 550 m s.l.m., annata 2018
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 32,00

Riserva Etna Rosso DOC, Tenuta Monte Gorna, altitudine dai 700 ai 750 m s.l.m.
(Uve: Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%)

Annata 2013 – 55,00^

Annata 2012 – Euro 60,00*

Annata 2011 – Euro 68,00

*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019

^Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020

°Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021



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 2018

(Uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio) Euro 25

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 *

Annata 2014 – Euro 67

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019**



Marsala, Trapani

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 bianchi

Vurgo, da vigne di 40 anni a 100m slm, annata 2020 (*Uve: Catarratto 80% e Grillo 20%*) Euro 28

Bianco, da vigne di 40 anni poste sul livello del mare, annata 2019 (*Uve: Grillo e Catarratto*) Euro 30

Vini rossi

Kapo, da vigne giovani a 200m slm, ann. 2016 (*Uve: Nero d'Avola 50% e Nerello Mascalese 50%*) Euro 30

Vini da meditazione

N° 73, da vigne di 30/40 anni, altimetria da 80 a 100m. slm., annata 2020 (*Uve: Grillo e Catarratto*) Euro 65

Ciauro J Passula, da vigne di 25 anni, altimetria da 80 a 100m. slm., passito rosso, annata 2016

(*Uve: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Nerello Mascalese*) Euro 50



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

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



GORGI TONDI

Mazzara del Vallo, Trapani

Era stato sufficiente visitare questo spicchio di terra siciliana, agli inizi del secolo scorso, per capire che avrebbe dato frutti straordinari per vini d'eccellenza. Da qui, la decisione del bisnonno di Annamaria e Clara Sala di acquistare circa centotrenta ettari a due passi da Mazara del Vallo, accarezzati dalla brezza del mare e immersi in una zona, dal 1999, protetta come Riserva Naturale del WWF.

Essi facevano parte di un antico feudo, di oltre 1500 ettari, riserva di caccia dei Principi Saporito. I filari delle vigne accanto ai laghi Preola e Gorgi Tondi, di origine carsica, già da allora avevano trovato il clima giusto, facendosi largo tra uliveti, fichi d'india e palme nane.

Quasi come in un gioco, la geometria dei vigneti si alterna alla fitta vegetazione della macchia mediterranea dove crescono orchidee selvatiche, anemoni e lentischio. Un mondo di profumi e di colori dove amano nidificare il gheppio, il falco pescatore e il tarabusino, simbolo stesso dell'oasi.

Così in una atmosfera d'altri tempi che riconcilia l'uomo alla natura nasce la Tenuta Gorgi Tondi, nuova realtà aziendale che mescola esperienza centenaria ai nuovi impulsi di una giovane e attenta compagine imprenditoriale al femminile.

Un'azienda che innova, dunque, mantenendo un reverenziale rispetto verso la tradizione familiare fatta di grande passione e totale dedizione per tutte le fasi delle lavorazioni vitivinicole: il futuro dal cuore antico.

Vini bianchi

Babbio vino mosso Bio, annata 2019 (*Uve: Grillo, Zibibbo, Damaschino*) Euro 20,00

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 rossi

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

Vini da meditazione

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



MONTELEONE

Castiglione di Sicilia, Catania

Il nostro progetto, di vino e di vita, prende forma nel Luglio 2017 quando, dopo una lunga ricerca, individuiamo 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 marito 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 bianchi

Anthemis Etna Bianco DOC, versante Est dell'Etna (comune di Sant'Alfio), a 900 metri s.l.m., annata 2019

(Uve: Carricante 100%) Euro 80

Vini rossi

Monteleone Etna Rosso DOC, versante Nord dell'Etna (comune di Castiglione di Sicilia),

a 500 metri s.l.m., annata 2017

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

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

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

Rumex Etna Rosso DOC, da vigne vecchie oltre 100 anni,

versante Nord dell'Etna (comune di Castiglione di Sicilia), a 680 metri s.l.m., annata 2018

(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 90



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

Erse Bianco Etna Bianco DOC, prodotto a 900 mt a Biancavilla e a 950 mt a Milo, annata 2020
(Uve: Carricante 90%, Catarratto, Minnella 10%) Euro 30

A' Puddara Etna Bianco DOC, prodotto a Biancavilla a 900m. slm., annata 2018
(Uve: Carricante 100%) Euro 50

Vini rossi

Erse Rosso Etna Rosso DOC, Contrada Rovittello a 700m. slm., annata 2017
(Uve: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 8%, Minnella, Carricante 2%) Euro 26

Laeneo Sicilia DOC, prodotto a Biancavilla a 900m. slm. *(Uve: Nerello Cappuccio 100%)*
Anno 2017 – Euro 30
Anno 2014, Magnum MI 1.500 – Euro 80

Il Musmeci Etna Rosso DOC Riserva, Contrada Rovittello a 700m. slm. *(Uve: Nerello Mascalese 100%)*
Anno 2014 - Euro 48
Anno 2012 – Euro 55
Anno 2007 – Euro 125

Vini rosati

Erse Rosato Etna Rosato DOC, Contrada Rovittello a 700m. slm., annata 2020
(Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) Euro 26



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 rosso

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



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 tra i 600 mt s.l.m., annata 2017 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 62

Vini rossi

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

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

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



Marsala, Trapani

“Carattere” è la parola d’ordine di Bruno Fina e dei suoi figli.

I vini Fina, hanno infatti il gusto della passione e di quell’uva – frutto di una terra amata e combattuta – che viene sapientemente elevata a vino, grazie alla dedizione del lavoro in vigna. Hanno il calore familiare e l’esperienza di chi il vino lo ha sempre fatto e lo ha sempre saputo raccontare, ed è in questo modo che si trasmette il carattere ereditato dal territorio e l’armonia degli uomini che quotidianamente ricercano l’eccellenza.

La coltura della vite in Italia, storicamente, è attribuibile alla presenza di Greci e Fenici in Sicilia, ed in particolar modo, per ciò che ci riguarda, di quest’ultimi nella costa occidentale. Proprio quella costa che oggi è possibile osservare dalla nostra cantina: Marsala, paradiso racchiuso tra le Isole Egadi e la Riserva delle Stagnone con al centro l’isola di Mothia.

Il territorio circostante ospita innumerevoli varietà di piante di uva destinate al vino, ma ciò che caratterizza fortemente i vini sono la varietà pedoclimatica e i diversi terroir che insistono in queste zone.

Vini bianchi

Chardonnay, annata 2018 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 28,00

MaKiSé, vino frizzante, annata 2020 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 22

Kiké, annata 2020 (*Uve: Traminer Aromatico, Sauvignon Blanc*) Euro 23

Vini rossi

Caro Maestro, annata 2016 (*Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*) Euro 38



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 bianchi

Passobianco

Vigneti tra 850m e 1.000m sulle terrazze della Contrada Guardiola e Monte Dolce

Annata 2018 (Uve: Chardonnay 100%) Euro 35

Contrada PC

Selezione delle migliori uve da un micro appezzamento a 950m, su piccole terrazze esposte a Nord

Annata 2019 (Uve: Chardonnay 100%) Euro 72

Vini rossi

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

Contrada Chiappemacine, vigneti a 550m slm, annata 2016 (Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 60

Franchetti, vigneti a Passopisciaro a 850m slm, 3.930 bottiglie, annata 2018

(Uve: Petit Verdot 50%, Cesanese d'Affile 50%) 140



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-philoxera 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, annata 2019
(Uve: Carricante 100%) Euro 55

Sant'Andrea, versante Est dell'Etna, 850 m. slm.
Alberello pre-phylloxera di 100-120 anni di età
(Uve: Carricante 100%)
Annata 2016 - Euro 190
Annata 2015 - Euro 210

Vini rossi

Etna Rosso DOC, Solicchiata, Versante Nord Dell'Etna, 600 m. slm., annata 2018
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 28

Archineri Etna Rosso DOC, Contrada Zottorinotto e Rampante, Solicchiata, 600-900 m slm, annata 2016
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 50

Contrada Santo Spirito Etna Rosso DOC, Solicchiata, Versante Nord dell'Etna, 600 m. slm, annata 2016
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 50

Vigna Barbagalli Etna Rosso DOC, Contrada Rampante, Area "Barbagalli", Solicchiata, 900 m. slm.
Alberello pre-phylloxera di 80-100 anni di età, annata 2015
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 150*

Vini rosati

Etna Rosato DOC, Solicchiata, Versante Nord dell'Etna, 600 m. slm, annata 2019
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 28

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2018**

PORTA DEL VENTO®

Camporeale, Palermo

Porta del Vento, è una vallata sulle colline del territorio di Camporeale in provincia di Palermo, a circa seicento metri di altitudine, nella zona dell'Alcamo doc e del Monreale doc. Circa diciotto ettari di cui quattordici impiantati a vigneto, terreni sabbiosi su una crosta di roccia arenaia. I vigneti sono allevati principalmente ad alberello e hanno quarantadue anni di età, esposti a nord seguendo le forti pendenze del terreno scosceso. Il luogo è particolarmente ventoso con forti escursioni termiche.

La coltivazione è biologica certificata e si usano preparati biodinamici. Il terreno viene coltivato senza alcun uso di prodotti di sintesi, cerchiamo di comprendere e mantenere l'equilibrio delle erbe spontanee, accrescendo la biodiversità. La resa è bassa, circa quaranta quintali per ettaro. La vendemmia viene fatta a mano, l'uva appena raccolta in cassette, giunge nella cantina dell'azienda, dove avviene la fermentazione. Lasciamo che la natura faccia il suo corso e che, armonia ed energia delle piante siano trasmesse dai grappoli al vino, esprimendo completamente il territorio a cui appartengono.

I vini Porta del Vento sono vini naturali

Vini bianchi

Catarratto Monreale DOC, coltivato a 600m. slm., annata 2020 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 22

Saharay Bio, coltivato a 600m. slm., annata 2019 (*Uve: Catarratto 100%, macerato sulle bucce*) Euro 38



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, annata 2017 (*Uve: Riesling, Gewürztraminer, Grecanico, Carricante e Chenin Blanc*) Euro 65

Vini rossi

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

Rosso di Mezzo Etna Rosso DOC, annata 2018

(*Uve: Alicante, Francisi, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese*) Euro 60

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

Annata 2016 - Euro 90

Annata 2015 - Magnum MI 1.500 – Euro 230

Annata 2014 – Euro 125

Annata 2014 - Magnum MI 1.500 – Euro 300

Annata 2013 – Magnum MI 1.500 – Euro 250

Annata 2012 - Magnum MI 1.500 – Euro 270



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 dischiuso 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. 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 bianchi

Etna Bianco DOC

Selezione di uve da vigneti situati nei versanti Est e Sud dell'Etna, particolarmente vocati per l'elevata altitudine (da 700 a 950 m s.l.m.) e l'abbondante luminosità, annata 2020

(Uve: Carricante 100%) Euro 30

Contrada Cavaliere Etna Bianco DOC

Vigna in Contrada Cavaliere, versante Sud-Ovest dell'Etna, nel territorio dComune di Santa Maria di Licodia, contrada particolarmente vocata per l'elevata altitudine (quasi 950 m s.l.m.) ed abbondante luminosità. Annata 2018

(Uve: Carricante 100%) Euro 52

Contrada Rinazzo Etna Bianco DOC Superiore

Vigna in Contrada Rinazzo, versante Est dell'Etna nel Comune di Milo (CT). Contrada esposta verso il mare, particolarmente vocata per la coltivazione del Carricante. Altitudine: circa 800 m. s.l.m. Annata 2019

(Uve: Carricante 100%) Euro 58

Pietra Marina Etna Bianco DOC Superiore

Vigna in Contrada Rinazzo, versante Est dell'Etna all'interno della municipalità di Milo, altitudine di 800 m s.l.m., annata 2016

(Uve: Carricante 100%) Euro 120

Vini rossi

Serra della Contessa Etna Rosso DOC, Vigna in Contrada Monte Serra, versante sud-est dell'Etna, nel territorio del Comune di Viagrande, altitudine 500 m. s.l.m., annata 2014

(Uve: Nerello Mascalese 80, Nerello Cappuccio 20%) Euro 65

Rovittello Etna Rosso DOC, Vigna in Contrada Dafara Galluzzo, località Rovittello, frazione di Castiglione di Sicilia, versante nord dell'Etna, altitudine: 750 m s.l.m., annata 2014

(Uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio) Euro 65



VINISOLA

Pantelleria, Trapani

Vinisola nasce dall'incontro di un gruppo di persone con esperienze di vita diverse ma accomunate da un amore profondo per un'isola affascinante per i contrasti del suo territorio.

Un'isola aspra e tremenda quando ruggisce il mare, incantevole e gioiosa quando splende il sole, e nel mare ricca di un tessuto agricolo rimasto ancora incontaminato e storicamente perno trainante dell'economia dell'isola.

Vinisola intende contribuire alla valorizzazione dei frutti dell'isola, dei valori della territorialità e della tradizione in campo enologico tramite la produzione in loco e la distribuzione di prodotti derivati dalla regina dell'agricoltura pantese: l'uva.

Parliamo in particolare dell'uva zibibbo, originaria dell'Egitto ed introdotta dai fenici nel meridione d'Italia ed a Pantelleria, dove tuttora ne viene coltivata la quasi totalità della produzione nazionale.

Passione, tradizione e alta qualità sono gli elementi chiave che guidano questa avventura.

AMANOLIBERA

In ogni terrazzo delimitato da muretti a secco e coltivato a zibibbo, l'uomo ha sempre cercato di sfruttare al massimo lo spazio coltivabile. A tal proposito in prossimità dei muri, associato alle piante di capperi, veniva piantata qualche piccola pergola di uva bianca o rossa per farsi il vino per se. Tali pergole erano costituite da varietà di uve autoctone della Sicilia quali cataratto, insolia, grecanico, grillo, damaschino. I contadini erano molto gelosi di questa produzione che associata al secondo frutto dello Zibibbo, attorno alla quarta decade di settembre, (racemi), andava a fare un vino particolare.

Tale vino rimaneva con un po' di frizzantino. Dall'osservazione di questa tradizione è nata l'idea di produrre un vino da uve zibibbo tardive a fermentazione lenta, la cui leggera frizzantezza esaltasse la freschezza aromatica tipica del vitigno.

Questo vino si presenta con una gradazione di 12°, una buona acidità ed un profumo delicato di frutta bianca fresca. Il leggero perlage ed il sapore delicato ne fanno un vino gradevole e persistente, da abbinare a tutto pasto, come aperitivo, e in tutti i momenti di brio.

Vini Bianchi

Amanolibera Pantelleria DOP bianco frizzante, annata 2020 (Uve: Zibibbo 100%) Euro 24



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 bianchi

Bouquet, annata 2020 (*Uve: Vitigni autoctoni e alloctoni*) Euro 20

Vigna Casalj Alcamo Classico DOC, annata 2020 (*Uve: Catarratto*) Euro 22

Gran Cru Conte Hugues, annata 2019 (*Uve: Chardonnay*) Euro 36

Vini rossi

Hugonis, annata 2016 (*Uve: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola*) Euro 35

Vini rosati

Bouquet Rosato, annata 2020 (*Uve: uve autoctone*) Euro 22



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 bianchi

Chara Sicilia DOC, annata 2020 (*Uve: Catarratto e Inzolia*) Euro 20

Vini rossi

Granmassenti Monreale DOC, annata 2018 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 26

Vuaria Monreale DOC, annata 2015 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 32

Tornamira, annata 2016 (*Uve: Syrah 50%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25%*) Euro 35



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

Nel 1469 d.C. nel cuore della Sicilia, all'interno del Principato di Villanova, viene edificato dalla nobile famiglia aragonese Abatellis il baglio (tipica costruzione siciliana a corte quadrangolare). Dopo seicento anni, nelle stesse cantine, dalle stesse terre vengono prodotti i nostri vini.

Fabio Sireci, da ormai trent'anni, prosegue il lavoro del nonno e del padre, custode delle antiche piante e delle loro uve. Fabio, comprende quanto sia importante nel suo lavoro, conoscere bene il passato per guardare al futuro.

L'invenzione della tradizione diventa la chiave di lettura di ogni sua decisione.

Fabio prende parte personalmente a tutte le diverse fasi del processo di produzione dal vigneto alla cantina. I vini di Fabio, "...sono del tutto particolari: hanno la grazia dei grandi rossi superiori non tanto per ricchezza strutturale, generalmente cosa ordinaria, bensì per ricchezza di eleganza, stile e classe...".

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 q/l 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 bianchi

Catarratto del Masso Sicilia DOC Bio, coltivato a 700 m. s.l.m., annata 2020
(Uve: Catarratto 100%) Euro 22

Grillo della Timpa Sicilia DOC Bio, coltivato a 700 m. s.l.m., annata 2020 (Uve: Inzolia 100%) Euro 20

Vini rossi

Perricone del Core Sicilia DOC Bio, coltivato a 500 m. s.l.m., annata 2018
(Uve: Perricone 100%) Euro 26

Nero d'Avola Lagnusa Sicilia DOC Bio, coltivato a 600 m s.l.m., annata 2018
(Uve: Nero d'Avola 100%) Euro 22

Vrucara Prephyloxera Sicilia DOC Bio, coltivato a 500 m. s.l.m. (Uve: Nero d'Avola 100%)
Annata 2009, Magnum Ml 1.500 – Euro 140
Annata 2008, Magnum Ml 1.500 – Euro 150



TASCA D'ALMERITA

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 le 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

Vigne di Paola Tenuta Capofaro, coltivato nell'isola di Vulcano, annata 2020 (*Uve: Malvasia 100%*) Euro 32

Chardonnay Vigna San Francesco in Tenuta Regaleali Sicilia DOC

(*Uve: Chardonnay 100%*)

Annata 2018 – Euro 50*

Annata 2017 - Euro 60

Vini rossi

Cygnus Tenuta Regaleali Sicilia DOC, annata 2017

(*Uve: Nero d'Avola 58% e Cabernet Sauvignon 42%*) Euro 25

Cabernet Sauvignon Vigna di San Francesco in Tenuta Regaleali Sicilia DOC

(*Uve: Cabernet Sauvignon 100%*)

Annata 2017 – Euro 50

Rosso del Conte Sicilia Contea di Sclafani DOC, annata 2015

(*Uve: Nero d'Avola 52%, Perricone 48%*) Euro 60

Vini da meditazione

Diamante d'Almerita Tenuta Regaleali, annata 2017

(*Uve: Moscato 60% e Traminer Aromatico 40%*) Euro 40

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

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021**

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 rossi

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

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

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

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



BAGLIO DI PIANETTO

P A L E R M O - N O T O

Tenuta di Pianetto, Santa Cristina di Gela, Palermo
Tenuta Baroni, Noto, Siracusa

Nel 1997 il Conte e la Contessa Paolo e Florence Marzotto si sono lanciati in questa avventura audace, nata dall'amore per la natura e per i suoi frutti. Oggi, nel comune di Santa Cristina Gela in provincia di Palermo, la seconda e la terza generazione affiancano i fondatori dell'azienda, gestendo Baglio di Pianetto con lo stesso entusiasmo e la stessa devozione di sempre. Tra i quasi novanta ettari di proprietà, circa sessanta sono vitati e in produzione, mentre cinque stanno attraversando una fase di reimpianto. Quotidianamente, nel sottile equilibrio instauratosi fra uomo e natura, la strategia aziendale è volta alla valorizzazione del territorio, per mezzo dell'elevata professionalità delle persone che conducono la cantina e i vigneti. La produzione ecosostenibile di Baglio di Pianetto, confermata e rafforzata dalla conversione al vino biologico dell'intero patrimonio agricolo, è anche espressione dell'attenzione verso le richieste di quegli appassionati che vogliono certezze su cosa acquistano e bevono: un'attenzione premiata da consumatori sempre più variegati e diffusi per il mondo.

Così, grazie al microclima siciliano, che impregna il terreno di sole e calore durante il giorno e lo mitiga durante la notte con le frequenti brezze marine, e potendo usufruire di una cantina progettata per ottimizzare le risorse e costruita per sfruttare la forza di gravità, sono prodotti vini delicati e naturali, eleganti e di qualità, piacevolissimi e che esaltano i caratteri varietali dei vitigni da secoli allevati in Sicilia.

Baglio di Pianetto vinifica le proprie uve sui territori in cui le produce, sia nella Tenuta di Pianetto vicino Palermo che in quella di Contrada Baroni in Val di Noto nel territorio di Noto. Oggi Baglio di Pianetto è una realtà produttiva completa e attiva anche sul versante dell'ospitalità e dell'eno-turismo. I percorsi di visita tra vigneto e cantina rendono in pieno l'attenzione e la cura artigianale con cui Baglio di Pianetto produce le sue uve e i suoi vini.

Vini bianchi

Ficiligno Sicilia DOC Bio, uve coltivate in Tenuta di Pianetto, annata 2020 (*Uve: Insolia, Viognier*) Euro 20

Natyr Bio vino naturale, uve coltivate in Tenuta di Pianetto, annata 2016 (*Uve: Insolia*) Euro 28

Vini rossi

Shymer Bio, uve coltivate in entrambe le tenute, annata 2017 (*Uve: Syrah e Merlot*) Euro 24

Syraco Bio, uve coltivate in Tenuta Baroni, annata 2016 (*Uve: Syrah*) Euro 24

ViaFrancia Rosso Riserva Sicilia DOC Bio, uve coltivate in Tenuta di Pianetto, annata 2015

(*Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon*) Euro 30

Cembali Sicilia DOC Bio, uve coltivate in Tenuta Baroni, annata 2016 (*Uve: Nero d'Avola*) Euro 32

Vini rosati

Baiasyra Bio, uve coltivate in Tenuta Baroni, annata 2020 (*Uve: Syrah*) Euro 22



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 rossi

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'ingobisce 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 bianchi

Sp68 Bianco, annata 2020 (*Uve: Moscato di Alessandria 60%, Albanello 40%*) Euro 25

Vini rossi

Sp68 Rosso, annata 2020 (*Uve: Frappato 70%, Nero d'Avola 30%*) Euro 25

Grotte Alte Cerasuolo di Vittoria DOCG

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

Annata 2015 – Euro 60

Annata 2014 - Euro 70

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

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

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



Santa Ninfa, Trapani

Barone Montalto nasce nel 2000 a Santa Ninfa, in provincia di Trapani. La nostra costante passione è sempre stata l'aspetto trainante del nostro progetto. I vini Montalto provengono dalla grande tradizione unita a un carattere giovane. Barone Montalto è cresciuta negli anni, come i nostri vigneti e la soddisfazione dei nostri clienti, che continuano a scegliere i nostri vini con sempre maggior fiducia. Fare vino è un'arte nobile e antica. Per raggiungere questo obiettivo abbiamo creato una squadra giovane, guidata dalla passione per la terra e il rispetto delle tradizioni, ma anche aperta alle innovazioni.

La Sicilia è una terra forte e leggendaria. Il clima e la natura e l'esperienza dei viticoltori la rendono un luogo unico per la coltivazione della vite. Non a caso è la regione vitivinicola più importante d'Italia. Barone Montalto si occupa della gestione di circa 400 ettari di vigneti, parte dei quali di proprietà. La restante parte è soggetta ai "protocolli di qualità Montalto" grazie ai quali si controlla e si garantisce la qualità dell'uva conferita, confermando una crescita qualitativa durante gli anni. Gran parte dei nostri vigneti si trova nel cuore della Valle del Belice, nei pressi di Santa Ninfa. Un territorio storico ma anche ideale per la coltivazione della vite in cui si trova anche la cantina di vinificazione. Gli altri vigneti si trovano in provincia di Agrigento, nella Valle dei Templi, e a Noto, nella parte sud-occidentale dell'isola.

La nostra cantina si trova a Santa Ninfa, in provincia di Trapani. È dotata di impianti di ultima generazione, al passo con le più restrittive norme di sicurezza e qualità. Infatti la nostra cantina è altamente certificata: oltre alle varie attestazioni di qualità già in nostro possesso, nel 2015 siamo stati tra le prime cantine in Italia a ricevere il livello AA della BRC/GSF plus. Qui si trovano anche i laboratori dei nostri enologi dove, con accurate procedure, vengono seguiti tutti i processi di vinificazione, affinamento e invecchiamento.

Il leggero vento che soffia tra i filari, accarezzandone i grappoli, è l'elemento fondamentale per ottenere qualità, così come il sole, l'acqua, le condizioni del terreno e la sapiente mano dell'uomo. Il parziale appassimento del frutto inizia in vigna e si completa in fruttai, dove il sapiente controllo della ventilazione fa sì che le uve raggiungano il livello ideale di disidratazione prima della pigiatura.

Vini bianchi

Zibibbo Collezione di Famiglia, annata 2020 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 20

Cucunci, vino frizzante annata 2020 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 20

Vini rossi

Ammasso Rosso Sicilia DOC, annata 2018
(*Uve: Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot, Cabernet Sauvignon*) Euro 30



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 a 800 metri di altitudine con una forte escursione termica giorno-notte, a Butera, Alcamo, Monreale, per concludere con la nuova nata, Alta Mora, sull'Etna.

Vini bianchi

Salealto, Tenuta Ficuzza (Piana degli Albanesi), altitudine 700m slm, annata 2018
(Uve: *Inzolia, Grillo e Zibibbo*) Euro 50 *

Alta Mora Etna Bianca DOC, Contrada Verzella, altitudine di 600 m s.l.m., annata 2019
(Uve: *Carricante 100%*) Euro 30 *

Vini rossi

Benuara Sicilia DOC, Tenuta Presti e Pegni (Monreale), altitudine 300m slm, annata 2019
(Uve: *Nero d'Avola 100% e Syrah 30%*) Euro 22

Saganà, Tenuta San Giacomo, altitudine 400 metri s.l.m. circa, annata 2017
(Uve: *Nero d'Avola 100%*) Euro 37

Noà Sicilia DOC, Tenuta Presti e Pegni (Monreale), altitudine 300m slm, annata 2016
(Uve: *Nero d'Avola, Merlot e Cabernet Sauvignon*) Euro 37

Alta Mora Etna Rosso DOC, Contrade Verzella, Pietramarina, Feudo di Mezzo, Solicchiata, altitudine tra i 600 e gli 800 metri s.l.m., annata 2014 (Uve: *Nerello Mascalese 100%*) Euro 28

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

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

Vini rosati

Alta Mora Etna Rosato DOC, Contrada Solicchiata, altitudine di 750 m s.l.m., annata 2019
(Uve: *Nerello Mascalese 100%*) Euro 28

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021**



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 2020 (*Uve: Sauvignon Blanc 100%*) Euro 23

Grillo Vigna di Mandranova Sicilia DOC Bio, annata 2020 (*Uve: Grillo 100%*) 25

Vini rossi

Kaid Syrah Sicilia DOC Bio, annata 2018 (*Uve: Syrah 100%*)

Annata 2018 - Euro 30

Annata 2014 – Jéroboam – Euro 200

MNRL Vigna di Mandranova Syrah Sicilia DOC Bio, annata 2016 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 52

Vini da meditazione

Kaid Syrah Vendemmia Tardiva Sicilia DOC Bio, annata 2019 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 45

GENERAZIONE ALESSANDRO

Contrada Borrighione, 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, altitudine 640m slm
(Uve: Carricante 80%, Catarratto 20%) Euro 30,00 *

Vini rossi

Croceferro Etna Rosso DOC, annata 2018,
versante nord-est, comune di Castiglione di Sicilia, contrada Piano Filici, altitudine 640m slm
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 30,00

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021**



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

Miano Contea di Sclafani Valledolmo DOC, annata 2020 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 23

Sharà Contea di Sclafani Valledolmo DOC, annata 2019 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 45

Vini rossi

Maravita Sicilia DOC, annata 2013 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 54



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 bianchi

La Fuga Contessa Entellina DOC, annata 2020 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 22

Vigna di Gabri Sicilia DOC, annata 2020

(*Uve: Ansonica in blend con Lucido -Catarratto-, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier*) Euro 26

Chiarandà Contessa Entellina DOC, annata 2018 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 37

Sul Vulcante Etna Bianco DOC, versante Nord dell'Etna, annata 2019

(*Uve: Carricante 100%*) Euro 32

Vini rossi

Angheli Sicilia DOC, annata 2017 (*Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon*) Euro 27

Tancredi, annata 2017 (*Uve: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat e altre uve*) Euro 40

Sul Vulcano Etna Rosso DOC, versante Nord dell'Etna, annata 2018

(*Euro: Nerello Mascalese ed una piccola percentuale di Nerello Cappuccio*) Euro 32

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

Mille e una Notte Sicilia DOC, annata 2017 (*Uve: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve*) Euro 80

Vini da meditazione

Ben Rye Passito di Pantelleria DOC, annata 2017 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 80 *

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

*** Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021**



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

Evrò Bio, annata 2020 (*Uve: Insolia 100%*) Euro 20

Beleda (*Uve: Catarratto 100%*)

Annata 2019 – Euro 30

Annata 2019, Magnum MI 1.500 – Euro 65

AV01

Da un vigneto a Patti Piccolo, comune di Alcamo.

Vino di matrice naturale privo di solfiti aggiunti, annata 2020

(*Uve: Catarratto 100%*) Euro 38

Vini da fine pasto

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



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 Bio, prodotto in Contrada Samperi a Marsala, annata 2019
(Uve: Grillo 100%) Euro 35

Pietranera, dalla Cantina di Bukkuram a Pantelleria, annata 2020
(Uve: Zibibbo 100%) Euro 35

Vini da meditazione

Vecchio Samperi perpetuo, prodotto in Contrada Samperi a Marsala, imbottigliato nel 2021
(Uve: Grillo 100%) Euro 70

Bukkuram Padre della Vigna Passito di Pantelleria DOC, dalla Cantina di Bukkuram a Pantelleria,
annata 2014
(Uve: Zibibbo 100%) Euro 85

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 Baronìa 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

Allemanda Noto DOC, prodotto nella Tenuta di Noto, annata 2020 (*Uve: Moscato Bianco 100%*) Euro 20

Eruzione 1614 Carricante Sicilia DOC, prodotto sull'Etna, annata 2018
(*Uve: Carricante 90%, Riesling 10%*) Euro 32

Cometa Sicilia Menfi DOC, prodotto nella Tenuta di Menfi, annata 2019 (*Uve: Fiano 100%*) Euro 35

Chardonnay Sicilia Menfi DOC, prodotto nella Tenuta di Menfi, annata 2019 (*Uve: Chardonnay*) Euro 35

Vini rossi

Dorilli Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG, prodotto nella Tenuta di Vittoria, annata 2017
(*Uve: Nero d'Avola 70% e Frappato 30%*) Euro 27

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

Maroccoli Syrah Sicilia Menfi DOC, prodotto nella Tenuta di Menfi (*Uve: Syrah 100%*)
Annata 2016 – Euro 30,00
Annata 2015, Magnum Ml 1.500 – Euro 65,00



Quota Mille, Frazione Rovittello Castiglione di Sicilia

Torre Mora è un luogo magico che si estende sul versante Nord-Est dell'Etna, ad un'altitudine che oscilla tra i 650 e gli 800 m slm, per l'esattezza a Rovittello, un posto dove il tempo sembra essersi totalmente fermato. La Tenuta si estende per 13 ettari di vigneti, tutti impiantati sui tipici terrazzamenti dell'Etna, la Scalunera come la chiamavano gli abitanti del luogo, i muretti di pietra lavica che ricordano grandi scaloni neri e dove il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e il Carricante trovano dimora.

Lì dove la terra trasuda calore, il calore di un vulcano ancora attivo e che ci regala, tra un'eruzione e l'altra, preziosi elementi minerali che conferiscono al terreno una fertilità sorprendente. Ma sono le temperature a giocare un ruolo fondamentale. Tra il giorno e la notte si assiste ad una escursione termica che genera un vero e proprio microclima, fondamentale per la maturazione di nostri frutti. Una perfetta sinergia che fa la differenza e che ci regala vini eleganti che sprigionano aromi e sentori incredibili.

Una volta entrati a Torre Mora, lì tra le gradinate di un anfiteatro a cielo aperto, si può ammirare la dimora storica appartenente alla famiglia Piccini, Villa Vidalba, e il tradizionale palmento in pietra lavica, un tempo luogo quasi mistico dove tutti i processi di vinificazione avvenivano, oggi, invece, recuperato e adibito a sala degustazioni.

Si respira ancora l'odore del nostro passato. Un'esperienza unica da conoscere e da vivere.

Vini bianchi

Scalunera Etna Bianco DOC Bio, annata 2020 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 32

Vini rosati

Scalunera Etna Rosato DOC Bio, annata 2020 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 32



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

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

Annata 2008 – Euro 70,00

Annata 2014, Magnum Ml 1.500 – Euro 110,00

Annata 2016 – Euro

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 rossi

Microcosmo Menfi DOC (*Uve: Perricone e Catanese*) 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 che hanno riempito la bacheca della famiglia Bonetta in pochissimi anni.

Vini rossi

Lusirà Sicilia DOC, annata 2016 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 34,00



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 bianchi

Carizza Sicilia DOC, annata 2020 (*Uve: Insolia 100%*) Euro 20

Vini rossi

Butirah Sicilia DOC, annata 2019 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 22

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

***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 2010 – Euro 55

Anno 2009 – Euro 65



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



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 rosati

Vinudilice, versante Nord-Ovest dell'Etna, in agro di Bronte a oltre 1300m. slm., annata 2017

(Uve: Alicante Grecanico, Minnella e altri minori) Euro 50,00



ASSULI

— Baglio —

Mazara del Vallo, Trapani

La tradizione vitivinicola della famiglia Caruso affonda le radici nella storia della terra di Sicilia. 120 ettari di proprietà, vini 100% biologici di alto livello che celebrano l'autenticità del terroir locale. Nel lembo più occidentale dell'isola, ASSULI, in dialetto "Al Sole", unisce tradizione ed innovazione in un luogo magico. Grappoli che maturano in una zona di vocata ed antica produzione enologica, una Cantina che si fregia della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia". Il sole, la luce, la forte mineralità dei terreni, i profumi del Mediterraneo portati dal vento contraddistinguono bottiglie con una grande personalità. La famiglia continua con passione la vocazione dei predecessori, siciliani doc amanti della campagna e dell'antico sapere che hanno tramandato ai nipoti Roberto, Nicoletta e Michele. La terza generazione oggi è alla guida di una cantina moderna e innovativa, proietta nel futuro grazie a importanti investimenti in termini di ricerca enologica, ampliamento ricettivo, sostenibilità. I vigneti Assuli si trovano nel cuore della Sicilia occidentale, tra Mazara del Vallo e Trapani, ad un'altitudine fra i 100 e 600 metri sopra il livello del mare con un clima mite e ventilato.

Vini bianchi

Dardinello Sicilia DOC Bio, annata 2020 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 20

Vini rossi

Lorlando Riserva Sicilia DOC, annata 2016 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 35

Furioso Sicilia DOC, annata 2017 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 35*

Besi Sicilia DOC, annata 2016 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 45

Vino da meditazione

Passito, annata 2016, 50cl (*Uve: Grillo 100%*) Euro 33

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021**



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



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**

GURRIERI®

Chiaramonte Gulfi, Ragusa

La storia di Gurrieri, nel panorama della viticoltura siciliana, nasce da una passione di famiglia. Giovanni ed Angela, nati e cresciuti con la passione agricola e contadina di papà Vincenzo e mamma Graziella che producono insieme uva da cinquant'anni, continuano la tradizione familiare e decidono di produrre uva, vino e olio in Sicilia, a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa. Il sogno di fare un vino siciliano, che rappresenti l'identità del territorio di nascita, inizia nel 2010 con il primo imbottigliamento. Siamo nelle campagne dei Monti Iblei, nella fertile Val di Noto, nella zona dell'unica DOCG Siciliana, quella del Cerasuolo di Vittoria. Dopo anni di tradizione e di coltivazione per produrre vino e olio ad uso familiare, Giovanni mette in produzione i 3,2 ettari di proprietà nelle campagne di Chiaramonte Gulfi e Mazzarrone e, razionalizzando le aree più vocate alla produzione vitivinicola dell'area, prende in affitto anche circa 3 ettari, a Chiaramonte Gulfi. La tradizione agricola familiare diventa così un'attività aziendale ma di nicchia, per produrre vini di grande pregio, capaci di rispettare la terra d'origine e di valorizzarla attraverso i suoi migliori frutti. Per ciascuna etichetta, si producono piccole quantità: 3000 bottiglie circa. Nasce così la "collezione" Gurrieri che diventa il riflesso della vocazione agricola e contadina del ragusano.

I vitigni

L'azienda agricola dalla coltivazione dei pregiati vitigni autoctoni, Nero d'Avola e Frappato, ottiene sia il Nero d'Avola ed il Frappato in purezza, sia il D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria Classico ed il Donna Grazia (vinificato in Rosato ed in Bianco e spumantizzato col Metodo Classico).

Il Nero d'Avola, detto pure Calabrese, è un antichissimo vitigno siciliano, da sempre coltivato tra le dolci colline dei Monti Iblei, nella provincia di Ragusa. Il Frappato, vitigno originario della zona di Vittoria, viene coltivato in azienda con rese misurate in modo da offrire tannini particolarmente dolci e fini. Il Frappato vinificato in purezza dà un vino di grande suadanza, dagli aromi fruttati che offrono l'ideale complemento alla maggiore forza del Nero d'Avola, aumentandone la complessità e rendendo armonici il Don Vicè ed il Donna Grazia.

Il Cerasuolo di Vittoria, prima ed al momento unica DOCG siciliana, è un rosso di forte ed antica tradizione e deve la sua identità al connubio fra la forza del Nero d'Avola e la gentilezza del Frappato che lo rende un vino asciutto, pieno, rotondo e piacevolmente fragrante ed elegante.

Vini bianchi

Donna Grazia, vino frizzante, annata 2020 (*Uve: Nero d'Avola e Frappato vinificati in bianco*) Euro 28

Vini rossi

Frappato Vittoria DOC, annata 2020 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 23

Don Vicè Cerasuolo di Vittoria DOCG, annata 2016 (*Uve: Nero d'Avola 60% e Frappato 40%*) Euro 30



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

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

Cuvée delle vigne niche Santo Spirito Etna Bianco DOC, annata 2018,
versante nord dell'Etna, da 700 a 750 metri s.l.m.
(Uve: Carricante 100%) Euro 65

Cuvée delle vigne niche Calderara Sottana Etna Bianco DOC, annata 2018,
versante nord dell'Etna, da 600 a 650 metri s.l.m.
(Uve: Carricante 100%) Euro 65

Etna Bianco Superiore, versante nord dell'Etna, da 750 a 900 metri s.l.m. (Uve: Carricante 100%)
Annata 2019 - Euro 70

Vini rossi

Etna Rosso DOC, annata 2018, versante nord da 600 a 900 metri s.l.m.
(Uve: Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%) Euro 32

Feudo di Mezzo Etna Rosso DOC, annata 2017, versante nord dell'Etna a 650 metri s.l.m.
(Uve: Nerello Mascalese 98%, Nerello Cappuccio 2%) Euro 65

Calderara Sottana Etna Rosso DOC annata 2017, versante nord dell'Etna a 600-650 metri s.l.m.
(Uve: Nerello Mascalese 98%, Nerello Cappuccio 2%) Euro 80

Santo Spirito Etna Rosso DOC, annata 2017, versante nord dell'Etna a 700-750 metri s.l.m.
(Uve: Nerello Mascalese 98%, Nerello Cappuccio 2%) Euro 65

San Lorenzo Etna Rosso DOC, annata 2016,
versante nord dell'Etna a 700-750 metri s.l.m.
(Uve: Nerello Mascalese 98% e Nerello Cappuccio 2%) Euro 85*

Prephylloxera Etna Rosso DOC La vigna di Don Peppino, annata 2016,
versante nord dell'Etna a 600 metri s.l.m.
(Uve: Nerello Mascalese 98% e Nerello Cappuccio 2%) Euro 130

***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 Cerauolo 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 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

Vittoria, Ragusa

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

Frappato, annata 2018 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 20,00

Cerasuolo di Vittoria DOCG, annata 2017 (*Uve: Nero d'Avola e Frappato*) Euro 24,00

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

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

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



TENUTA CUFFARO

CASALE SANTA IDA

San Michele di Ganzaria, Catania

La Tenuta Chiarelli Cuffaro è situata in Contrada Consorto a San Michele di Ganzaria.

Nel 1860 venne edificato il vecchio casale di famiglia, all'interno di un baglio circondato dalle case dei fattori.

Testimone di secoli di storia, fu successivamente restaurato e arredato in chiave rustica perseguendo i canoni di eleganza e raffinatezza.

L'ambiente, dominato dalla vallata e dall'incantevole campo di papaveri, è animato dai suoni della natura e dalla bellezza suggestiva dell'Etna che appare in lontananza.

La tenuta di 70 ettari è ubicata ai margini di un bosco secolare ed accoglie vigneti, oliveti, ficodindieti e coltivazioni di zafferano, pistacchi, mandorlo, rosmarino e timo.

Un paradiso a cielo aperto nel cuore di un territorio fertile nutrito dal calore del sole e dai colori della natura incontaminata.

Tenuta Cuffaro ha investito sempre più nella conduzione diretta dei vigneti affinando le tecniche di coltivazione e di produzione di vini di alta qualità.

Il vigneto dal forte carattere mediterraneo, produce Chardonnay, Grillo, Merlot, Nero D'Avola, Petit Verdot, Traminer, Viognier e Tempranillo.

Vino rosso

Etna Rosso Philotes, annata 2015 (*Uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio*) Euro 24,00

Vigna Persa, annata 2015 (*Uve: Nero d'Avola*) Euro 38,00



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 a 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 bianchi

Case bianche, annata 2019 (*Uve: Zibibbo autoctono 100%*) Euro 32

Incanto, annata 2019 (*Uve: Grecanico, provenienza Etna quota 1200*) Euro 32

Vini rossi

Terra di Vento Faro DOC, annata 2017
(*Uve: Nerello Mascalese 60%, Nocera 15%, Nerello Cappuccio 15%, Nero d'Avola*) Euro 32

Maestro, annata 2017 (*Uve: Nocera autoctono*) Euro 32

Obli Faro DOC, annata 2013
(*Uve: Nerello Mascalese 65%, Nerello Cappuccio 15%, Nocera 15%, Nero d'Avola 10%*) Euro 46

Vini rosati

Petalo, annata 2019 (*Uve: Nocera autoctono 100%*) Euro 25

Vini da meditazione

Duci, annata 2016 (*Uve: Zibibbo autoctono 100%, convenientemente appassite*) Euro 48



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 bianchi

Blues, annata 2020 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 22

Vini rossi

Mandragola Frappato di Vittoria DOC, annata 2019 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 24

Manene Cerasuolo di Vittoria DOCG, annata 2017 (*Uve: Nero d'Avola 60%, Frappato 40%*) Euro 28

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

Forfice Cerasuolo di Vittoria DOCG, annata 2014 (*Uve: Nero d'Avola 50%, Frappato 50%*) Euro 50

Vini rosati

OSA!, annata 2020 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 22



Vini dalla Toscana



SAN FELICE

Castelnuovo Berardenga, Siena
Vini rossi

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

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

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

Vini rossi

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

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

²²

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

FATTORIA LE PUPILLE



Grosseto

Vini rossi

Morellino di Scansano Riserva DOCG, annata 2014

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

*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

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



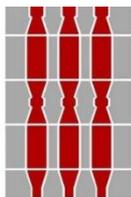
GRIGNANO

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

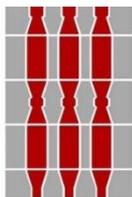
Viticoltore in Montefalco

Montefalco, Perugia

Vini bianchi

Cuvée Secrète, annata 2017 *(Uve: quelle che meglio esprimono le potenzialità dell'annata)* Euro 48,00

*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2016



Regione Umbria

FATTORIA
ColSanto

Bevagna, Perugia

Vini bianchi

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

Vini rossi

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

Sagrantino di Montefalco DOCG, annata 2013 (*Uve: Sagrantino 100%*) Euro Euro 37



**AZIENDA AGRARIA
CARLO E MARCO CARINI
Perugia**

Vini bianchi

Poggio Canneto, annata 2018 (*Uve: Chardonnay, Pinot Bianco*) Euro 24

Vini rossi

Tegolaro, annata 2012 (*Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon*) Euro 46



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

Vini rossi

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

Müller Thurgau Maso Warth, annata 2019 (*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

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



Regione Puglia

Vini dalla Puglia



San Pietro Vernotico, Brindisi

Vini rossi

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



Vini dalla Sardegna



Alghero, Sassari

Vini bianchi

Ambat Vermentino di Sardegna DOC, annata 2018 (*Uve: Vermentino 100%*) Euro 37

Terre Bianche Cuvée 161 Alghero Torbato DOC, annata 2020 (*Uve: Torbato 100%*) Euro 27

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



Vini dal Friuli Venezia Giulia



Dolegnano, Udine

Vini bianchi

Pinot Grigio Collio DOC, annata 2020 (Uve: Pinot Grigio 100%) Euro 20

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

Friulano Friuli Colli Orientali DOC, annata 2019 (Uve: Friulano 100%) Euro 30

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

Vini rossi

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



Cormons, Gorizia

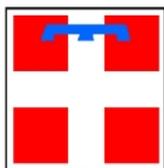
Vini bianchi

Sharis, annata 2020 (Uve: Chardonnay e Ribolla Gialla) Euro 26

Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOC, annata 2019 (Uve: Ribolla Gialla) Euro 35

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

*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019



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

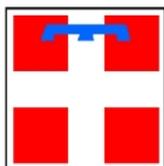
Piangelardo Barolo DOCG, annata 2011 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 65,00



Asti

Vini rossi

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



REGIONE PIEMONTE



Barolo, Cuneo

Vini rossi

Bric Amel Langhe Nebbiolo DOC, annata 2019 (*Uve: Nebbiolo 85%, Barbera 15%*) Euro 24

Bossèt Dolcetto d'Alba DOC, annata 2019 (*Uve: Dolcetto 100%*) Euro 30

Peiragal Barbera d'Alba DOC, annata 2018 (*Uve: Barbera 100%*) Euro 32

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

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



CASCINA BRUCIATA

Barbaresco, Cuneo

Vini rossi

Barbaresco DOCG, annata 2014 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 45



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

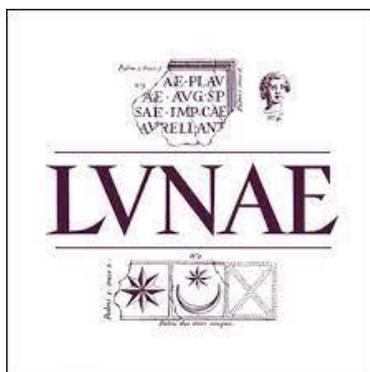
Vini rossi

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



**REGIONE
LIGURIA**

Vini dalla Liguria



Cà Lvnæ, Castelnuovo Magra, La Spezia

Vini bianchi

Lvnae Etichetta Nera Colli di Luni Vermentino DOC, annata 2020 (*Uve: Vermentino in Purezza*) Euro 28*

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2022**



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
RECOGNITION QUALITÉ DEPUIS 1871 - LEGION OF QUALITY SINCE 1971

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

Fushà Metodo Charmat, annata 2020, Baglio di Pianetto (*Uve: Insolia 100%*) Euro 20

Nero Luce Sicilia DOC, Principi di Butera (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 22

Cusumano Brut 700 Metodo Classico, annata 2017, Cusumano (*Uve: Pinot Nero e Chardonnay*) Euro 28

Terzavia Metodo Classico Brut Sicilia DOC, vino naturale, annata 2018, Marco De Bartoli
(*Uve: Grillo 100%*) Euro 36

Carricante Brut Sosta Tre Santi Sicilia DOC, annata 2017 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 34

Cuveé Brut Spumante Metodo Classico Tradizionale, annata 2016, Terrazze dell'Etna
(*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 36

Metodo Classico Pas Dosé Sicilia DOC, Principi di Butera (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 40

Almerita Brut Tenuta Regaleali Sicilia DOC, ann. 2017, Tasca d'Almerita (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 40

Almerita Contessa Franca Contea di Sclafani DOC, Tasca d'Almerita (*Uve: Chardonnay 100%*)
Annata 2014 - Euro 85
Annata 2011 – Euro 140

Mira, Porta del Vento (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 32

Milazzo Nature, Azienda Agricola Milazzo (*Uve: Chardonnay*) Euro 46

Federico II Millesimato Metodo Classico Brut, annata 2011, Azienda Agricola Milazzo,
(*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 85

Metodo Classico Brut Noblesse, Benanti (*Uve: Carricante 90%, altre varietà autoctone 10%*) Euro 35

Murgo Extra Brut, annata 2010, Murgo (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 48

Donnafugata Brut Millesimato, Donnafugata (*Uve: Chardonnay e Pinot Nero*) Euro 38

Terzavia Cuvée Riserva VS, vino naturale, Marco De Bartoli (*Uve: Grillo 100%*) Euro 60

Shalai Pantelleria DOP Moscato Spumante Millesimato, Vinisola, annata 2020 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 32

Vini rosati

Palmarès Rosé Extra Dry, Tenuta Gorgi Tondi (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 22

Rosé Brut Spumante Metodo Classico Tradizionale, annata 2016, Terrazze dell'Etna
(*Uve: Pinot Nero 90%, Nerello Mascalese 10%*) Euro 36

Almerita Rosé Sicilia DOC, annata 2016, Tasca d'Almerita (*Uve: Pinot Nero 100%*) Euro 46

Donnafugata Brut Rosé Millesimato Sicilia DOC, annata 2016, Donnafugata
(*Uve: Chardonnay e Pinot Nero*) Euro 43



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

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

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019**



Champagne

Bianchi

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

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

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

Rosati

Ruinart Rosé (*Uve: Chardonnay 45% e Pinot Noir 55%*) Euro 95

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