



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.

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

Al termine della Carta trovate la lista delle nostre birre.

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.

Customers who wish to do so may order by the glass.

Last but not least, you can find our beer list at the end of this book.

Calice / Glass (12 cl.)

Bianchi / White

Alta Mora Etna Bianco DOC, Cusumano, annata 2022 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 9

Bianco Maggiore Bio, Rallo -Sicilia- annata 2023 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 7

Beleda, annata 2023, Rallo -Sicilia- (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 9

Grand Cru Conte Hugues Sicilia DOC, annata 2021, Tenuta Rapitalà -Sicilia- (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 11

Ribolla Gialla, annata 2022, Cantina Puiatti -Friuli Venezia-Giulia- (*Uve: Ribolla Gialla 100%*) Euro 7

Rossi / Red

Catullo Valpolicella Classico Superiore DOC, annata 2020, Bertani -Veneto- (*Uve: Corvina Veronese 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%*) Euro 10

Etna Rosso DOC, annata 2022, Monteleone -Sicilia- (*Uve: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%*) Euro 12

Le Cupole, annata 2021, Vini Franchetti -Toscana- (*Uve: Merlot 56%, Cabernet Franc 26%, Cabernet Sauvignon 11%, Petit Verdot 7%*) Euro 12

Frappato Vittoria DOC, annata 2021, Paolo Cali -Sicilia- (*Uve: Frappato 100%*) Euro 8

Hugonis Sicilia DOC, annata 2020, Rapitalà -Sicilia- (*Uve: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola*) Euro 11

Perricone del Core Sicilia DOC Bio, annata 2021, Feudo Montoni - (*Uve: Perricone 100%*) Euro 9

Rosato / Rosé

Rosematte, annata 2023, Casematte -Sicilia- (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 8

Bollicine / Sparkling

700slm Brut Metodo Classico, annata 2020, Cusumano (*Uve: Pinot Nero e Chardonnay*) Euro 9

Murgo Brut, annata 2022, Az. Agr. Emanuele Scamacca del Murgo -Sicilia- (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 9

Cremant de Loire Blanc Brut Arnauld Lambert Blanc Brut -Francia- (*Uve: Chenin 90%, Chardonnay 10%*) Euro 9



REGIONE SICILIA

Bollicine Siciliane *Sicilian White Sparkling Wines*

Vini bianchi

700slm Brut Metodo Classico, annata 2020, Cusumano (*Uve: Pinot Nero e Chardonnay*) Euro 37

Arya Metodo Classico Brut Sicilia DOC, annata 2020, Caruso&Minini (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 38

Murgo Brut, annata 2022, Az. Agr. Emanuele Scamacca del Murgo (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 32

Metodo Classico Brut Etna DOC, annata 2018, Cottanera (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 60

Noblesse Metodo Classico Brut, annata 2021, Benanti (*Uve: Carricante 100%*) Euro 60

Gaudensius Blanc de Blancs, Firriato (*Uve: Carricante 100%*) Euro 44

Metodo Classico Sicilia DOC Bio, annata 2020, Alessandro di Camporeale
(*Uve: Catarratto Extra Lucido 100%*) Euro 50

Cuveé Brut Spumante Metodo Classico Tradizionale, annata 2020, Terrazze dell'Etna
(*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 50

Almerita Brut Tenuta Regaleali Sicilia DOC, a. 2020, Tasca d'Almerita (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 48

Cuveé Brut 50 Mesi Spumante Metodo Classico Tradizionale, annata 2018, Terrazze dell'Etna
(*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 75

Federico II Millesimato Metodo Classico Brut, annata 2016, Azienda Agricola Milazzo,
(*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 150

Sessantamesi Sosta Tre Santi Metodo Classico Millesimato Etna DOC, annata 2016, Tenute Nicosia
(*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 70

Gaudensius Vintage Etna DOC, annata 2012 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 170

Terzavia Cuvée Riserva VS, vino naturale, Marco De Bartoli (*Uve: Grillo 100%*) Euro 80

Murgo Extra Brut, annata 2016, Az. Agr. Emanuele Scamacca del Murgo
(*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 75

Almerita Contessa Franca Contea di Sclafani DOC, Tasca d'Almerita (*Uve: Chardonnay 100%*)
Annata 2011 - Euro 150

Shalai Moscato Spumante Demi Sec, annata 2022, Isola di Pantelleria Vinisola
(*Uve: Moscato 100%*) Euro 32



REGIONE SICILIA

Bollicine Rosate Siciliane

Sicilian Rosé Sparkling Wines

Vini rosati

Murgo Brut Rosato, annata 2022, Az. Agr. Emanuele Scamacca del Murgo
(Uve: *Nerello Mascalese 100%*) Euro 40

Rosé Brut Spumante Metodo Classico, annata 2020, Terrazze dell'Etna
(Uve: *Pinot Nero 80% e Nerello Mascalese 20%*) Euro 50

Metodo Classico Brut Rosé Etna DOC, annata 2018, Cottanera (Uve: *Nerello Mascalese 100%*) Euro 65

Murgo Extra Brut Rosato, annata 2016, Az. Agr. Emanuele Scamacca del Murgo
(Uve: *Nerello Mascalese 100%*) Euro 70



Bollicine dall'Italia

Italian White Sparkling Wines

Ribolla Gialla Extra Brut Metodo Classico, Puiatti -Friuli Venezia-Giulia-
(Uve: Ribolla Gialla 100%) Euro 35

Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae

Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di San Pietro di Barbozza DOCG Millesimato,
annata 2021, Bortolomiol -Veneto- (Uve: Glera 100%) Euro 34

Trento DOC Riserva, annata 2016, Maso Poli -Trentino- (Uve: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%) Euro 48

Top.Zero Spumante Metodo Classico VSQ Pàs Dosè Oltrepò Pavese, Giorgi -Lombardia-
(Uve: vini delle migliori annate derivati dai migliori vigneti) Euro 45 **

Brùt Franciacorta DOCG, Contadi Castaldi -Lombardia-
(Uve: Chardonnay 80%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 10%) Euro 38

Blanc Franciacorta DOCG, Contadi Castaldi -Lombardia-
(Uve: Chardonnay 50%, Pinot Bianco 50%) Euro 45

Satèn Franciacorta DOCG, Contadi Castaldi -Lombardia-
(Uve: Chardonnay 100%) Euro 48

Blanc de Blancs Franciacorta DOCG Tenuta Montenisa, Marchesi Antinori -Lombardia-
(Uve: Chardonnay, in alcune annate una piccola percentuale di Pinot Bianco) Euro 50

Cuvée 60 Blanc de Blancs, vino naturale, annata 2017, Casa Caterina - Lombardia-
(Uve: Chardonnay 100%) Euro 65

Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blanc, Derbusco Cives -Lombardia-
(Uve: Chardonnay 100%) Euro 45

Franciacorta DOCG Brut Blanc de Noirs Crimalis, annata 2017, Derbusco Cives -Lombardia-
(Uve: Chardonnay 100%) Euro 65

Franciacorta DOCG Pas Dosè Riserva Decem Annis, annata 2009, Derbusco Cives -Lombardia-
(Uve: Pinot Nero 100%) Euro 200

Grande Cuvée Alma Non Dosato Franciacorta DOCG, Bellavista -Lombardia-
(Uve: Chardonnay 80% Pinot Nero 20%) Euro 60

Teatro alla Scala Brut Franciacorta DOCG, annata 2020, Bellavista -Lombardia-
(Uve: Chardonnay 75% Pinot Nero 25%) Euro 75

Vittorio Moretti Bellavista Franciacorta Dosaggio Zero Riserva DOCG, Bellavista -Lombardia-
(Uve: Chardonnay 62% Pinot Nero 38%)

Annata 2016 – Euro 180

Annata 2013 - Euro 250

****Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020**



Bollicine rosate dall'Italia

Italian Rosé Sparkling Wines

Cuvée 36 Rosé Extra Brut, annata 2018, vino naturale, Casa Caterina - Lombardia-
(Uve: Pinot Nero%) Euro 53

Cuvée 60 Rosé Extra Brut, vino naturale, Casa Caterina - Lombardia- (Uve: Pinot Nero%)
Annata 2017 - Euro 65
Annata 2017 - Magnum – Euro 140

Franciacorta DOCG Brut Rosé Millesimato, annata 2016 Derbusco Cives -Lombardia-
(Uve: Pinot nero 100%) Euro 60

Grande Cuvée Rosé Franciacorta DOCG, Bellavista -Lombardia-
(Uve: Chardonnay 65% Pinot Nero 35%) Euro 65



Champagne

Bianchi

Thiénot Brut (*Uve: Chardonnay 45%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 20%*) Euro 80

Brut Concordia Barons de Rothschild (*Uve: Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%*) Euro 110

Grand Brut Perrier-Joüet (*Uve: Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%*) Euro 110

Bruno Paillard Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 110

Belle Epoque Brut Perrier-Joüet, annata 2014

(*Uve: Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5%*) Euro 320

Cristal Brut Millésime Luis Roeder (*Uve: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%*)

Annata 2005 – Euro 500

Annata 2002 – Euro 600

Rosati

Mandois Rosé Grande Réserve (*Uve: Pinot Nero 60%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 10%*) Euro 65

Bruno Paillard Extra-Brut Rosé Première Cuvée (*Uve: Pinot Noir 100%*) Euro 130

Cremant

Bianchi

Cremant de Loire Blanc Brut Arnauld Lambert Blanc Brut (*Uve: Chenin 90%, Chardonnay 10%*) Euro 34

Rosati

Cremant de Loire Blanc Brut Arnauld Lambert Rosé Brut (*Uve: Cabernet Franc 100%*) Euro 34



GUCCIONE

Monreale, Palermo

Il feudo di Cerasa, una volta di 500Ha, era suddiviso principalmente a colture cerealicole, zootecnia e la vite veniva coltivata solo per una produzione di vino ad uso familiare.

Durante la Prima Guerra Mondiale il mio bisnonno per evitare pressioni e ruberie dovute al mercato nero del grano, decise di implementare la produzione di uva da vino adibendo parte del caseggiato a cantina, che purtroppo andò distrutta con il terremoto del Belice. Sin da bambino la nonna con i suoi racconti, continuava a coltivare in me il sogno di tornare a far vino a Cerasa.

La biodinamica per me è l'unica pratica che permetta di curare ed esaltare i quattro elementi che contribuiscano a fare unico un vino. Aggiungendo con gesto consapevole il quinto e fondamentale elemento che è il lavoro del vignaiolo.

A parte l'uso dei due preparati 500 e 501, a mio avviso è fondamentale parlare della gestione del suolo. Faccio un sovescio naturale di essenze ed erbe spontanee per tutto il periodo invernale utili a mantenere integra la struttura o meglio la tessitura del terreno in modo naturale. In primavera inizio a trinciare, lavoro che eseguo in più passaggi per stimolare le erbe a vegetare di più. Conseguentemente inizio una prima apertura del terreno a file alterne con un ripper, cioè un attrezzo che fende la terra senza zappette (o vomere) e quindi senza rivoltare la terra. Successivamente lavoro con l'erpice per dare semplicemente una smossa alla terra in modo da dare ossigenazione al sottosuolo e diminuire l'evaporazione dell'acqua in modo da eliminare la cosiddetta irrigazione di soccorso.

La vinificazione naturale per me significa che con rigore si debba fare solo quanto necessario per un accompagnamento naturale della trasformazione degli zuccheri in alcol con lieviti indigeni, quindi del mosto in vino, mantenendo tutto il corredo naturale di profumi e sapori così da ottenere un vino che sia la rappresentazione più fedele dell'annata o del Terroir ed il lavoro del vignaiolo nella sua terra.

Francesco Guccione

I "GUCCIONE" sono vini naturali.

Vini bianchi

Catarratto Bio, annata 2020 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 38

Cerasa Bianco Bio, annata 2021 (*Uve: Trebbiano e Catarratto*) Euro 45

Vini rossi

P Bio, annata 2019 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 38



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 2023 (Uve: Inzolia, Catarratto) Euro 38

Onde di Sole, annata 2023 (Uve: Grillo 100%) Euro 40

Grotta dell'Oro, annata 2023 (Uve: Zibibbo 100%) Euro 42

Vini da meditazione

Zhabib, bottiglia da 0,375l, annata 2023 (Uve: Zibibbo 100%) Euro



FEUDO DISISA

Monreale, Palermo

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

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

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

Vini rossi

Vuaria Monreale DOC, annata 2020 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 35

MARABINO

Contrada Buonivini, Noto, Siracusa

Marabino nasce nel 2002, durante questi anni abbiamo cercato di produrre vini con una sempre più precisa identità territoriale senza seguire mode o richieste del mercato, basandoci su ciò che ci piace fare e su ciò ci piace bere. Oggi l'azienda conta di 29 ettari vitati. Ci troviamo in Contrada Buonivini nel territorio di Noto, nella Sicilia Sud-Orientale. Il nostro nome, Marabino, sta a significare "terra dell'amato sole".

Ci troviamo nel cuore del Val di Noto, in Contrada Buonivini, in una zona dove il Barocco incontra il sole, il vento e la grande tradizione vitivinicola della Sicilia sud orientale. Marabino è il nome della nostra azienda, realtà che produce vini nel solco della tradizione a partire da quelle che sono le varietà più tipiche di questa terra, soprattutto Nero d'Avola e Moscato Bianco.

I ventinove ettari su cui si estendono i nostri vigneti sono di bassa collina, a pochi chilometri dal mare. Appezamenti che godono di un'ottima esposizione e di un microclima dolcissimo che durante l'estate si caratterizza tanto per il calore quanto per la luce, con il suo cielo sempre limpido e terso il nostro è infatti uno dei territori più assolati d'Europa. Qui i terreni sono di matrice prevalentemente calcarea e argillosa e sono contraddistinti da particolari varianti pedologiche con cromaticità che sfumano dal bianco calcareo al nero argilloso, con un'ottima dotazione di elementi minerali. L'altitudine varia dai 30 agli 80 metri.

A Marabino coltiviamo frutteti, uliveti e vigneti interamente in biologico con un approccio biodinamico, naturalmente senza acquistare uve o vino da terzi. La nostra raccolta è solo manuale e sempre a piena maturazione, i mosti fermentano spontaneamente con lieviti indigeni senza alcun utilizzo di prodotti o additivi in ogni fase della vinificazione, per produrre vini che siano pure espressioni del territorio dove nascono. Ciò che vive ha bisogno di ciò che è vivo! E infatti l'agricoltura biodinamica è un tentativo di assecondare la natura attraverso strumenti generati dai processi di vita della natura stessa. La vite è così in condizione di essere in perfetto equilibrio con il suo ecosistema ed è in grado di ricambiare con i suoi magnifici frutti l'espressione di un territorio unico.

La "contrada" in Sicilia indica una zona rurale delimitata da confini naturali o strade, con caratteristiche specifiche legate all'origine del luogo. I nostri vigneti e la cantina ricadono tutti in una singola contrada: Contrada Buonivini.

Vini da agricoltura biodinamica

Vini rossi

Rosso di Contrada, prodotto ad una altezza tra i 30 mt ai 80 mt in suolo argilloso, annata 2019
(Uve: Nero d'Avola 100%) Euro 28



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 pianticelle, 5.500 ceppi per ettaro, fattore decisivo per la qualità delle uve e quindi del vino.

Vini rossi

Mahâris Sicilia DOC

Annata 2008 (*Uve: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah*) Euro 90

Annata 2007 (*Uve: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah*) Euro 100

Saia Sicilia DOC, annata 2007 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 120*

***Tre bicchieri Gambero Rosso 2010**

IDDA

Belpasso e Biancavilla, Catania

L'Etna è più di una montagna: è il vulcano attivo più alto d'Europa, un gigante dormiente a cui gli abitanti locali attribuiscono una natura femminile di donna capricciosa, ma anche materna e protettiva, un essere volubile con cui convivere e su cui fare affidamento ogni giorno.

IDDA significa "Lei" in dialetto siciliano ed è il termine che, con affetto ed ammirazione, gli abitanti del luogo utilizzano per definire l'Etna.

IDDA è anche il progetto comune di due famiglie, Gaja e Graci, basato sulla comune curiosità e sul desiderio di imparare e migliorare.

Con IDDA abbiamo intrapreso una via inconsueta: focalizzare l'attenzione principalmente sul Carricante e puntare sulla riscoperta del versante sud-ovest, spesso indicato come il lato controcorrente dell'Etna.

Oggi l'azienda possiede 20 ettari di vigneti ubicati tra i 600 e gli 800 m.s.l.m. nei comuni di Belpasso e di Biancavilla. I vitigni coltivati sono il Carricante ed il Nerello Mascalese.

Vini bianchi

Idda Etna Bianco

Vigneti situati nei comuni di Biancavilla, sul versante sud-ovest del vulcano Etna, ad un'altitudine media di 700-800 m s.l.m., annata 2022 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 60

Vini rossi

Idda Etna Rosso

Vigneti situati nel comune di Biancavilla, sul versante sud-ovest del vulcano Etna, ad un'altitudine media di 700-800 m s.l.m., annata 2021 (*Uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio*) Euro 70



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 rossi

Riserva Etna Rosso DOC Vecchie Viti, Tenuta Monte Gorna, altitudine dai 700 ai 750 m s.l.m.

(Uve: Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%)

Annata 2017 – Euro 60

Annata 2015 – Euro 100

Annata 2015 – Magnum – Euro 220



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 bianchi

Etna Bianco DOC, annata 2023 (Uve: Carricante 100%) Euro 35

Pietrarizzo Etna Bianco DOC, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia, annata 2022
(Uve: Carricante 100%) Euro 45

Zottorinotto Etna Bianco DOC, coltivati in terreni vulcanici ad elevata vocazione e sistemati a terrazze alla quota di 650 mt s.l.m. nel versante settentrionale del vulcano, annata 2021 (Uve: Carricante 100%) Euro 50

Vini rossi

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
annata 2017 (Uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio) Euro 80

Calderara Etna Rosso DOC, la contrada Calderara si trova nel comune di Randazzo, annata 2019
(Uve: Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese) Euro 90

Tornatore Etna Rossa DOC Riserva, dai vigneti più vecchi, definiti in azienda "relique", annata 2016
(Uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio) Euro 120



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, annata 2022 (Uve: Catarratto 80% e Grillo 20%) Euro 35

Rina, annata 2020 (Uve: Catarratto 100%) Euro 40

Bayt, annata 2020 (Uve: Grillo 100%) Euro 38

Vini rossi

Kapo, annata 2017 (Uve: Nero d'Avola 50%, Nerello Mascalese 50%) Euro 40

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 2017
(Uve: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Nerello Mascalese) Euro 60



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.

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.

Vini rossi

Perripò Bio, annata 2021 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 26

Cutaja Nero d'Avola Riserva Sicilia DOC, annata 2018 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 38

Nivolelli Syrah Riserva Sicilia DOC, annata 2016 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 40

Nino, annata 2015 (*Uve: Selezione delle migliori uve di famiglia*) Euro 80



Paceco, 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 bianchi

Cavanera Riva di Scorciovacca Contrada Verzella Etna Bianco DOC, annata 2022
(Uve: Carricante 90%, Catarratto 10%) Euro 42

La Muciara Favinia, Isola di Favignana, annata 2021 (Uve: Zibibbo, Grillo, Catarratto) Euro 46

Vini rossi

Camelot Sicilia DOC, annata 2018 (Uve: Cabernet Sauvignon e Merlot) Euro 50

Ribeca Sicilia DOC, annata 2018 (Uve: Perricone 100%) Euro 50

Harmonium Sicilia DOC, annata 2019 (Uve: tre diverse selezioni massali di Nero d'Avola 100%) Euro 50

Le Sciabiche Favinia, Isola di Favignana, annata 2018 (Uve: Perricone e Nero d'Avola) Euro 50



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

Taif, da un vigneto a circa 300mt. slm., annata 2022 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 26



Marsala, Trapani

Produce in biologico pane e pasta con i grani antichi della propria tenuta, mentre la cantina produce vini biologici esclusivi, frutto del lavoro dell'uomo e delle sole uve che circondano la proprietà.

I vini Ansaldo e i prodotti dell'azienda agricola possono essere acquistati presso il Baglio Donna Franca oppure tramite richiesta via e-mail o consultando la sezione e-commerce.

L'azienda agricola Ansaldo nasce con lo scopo di riscoprire e valorizzare l'identità di un territorio unico attraverso un sistema produttivo completamente sostenibile e biologico, dal vigneto alla bottiglia. I nostri vini provengono esclusivamente da varietà autoctone come: Zibibbo, Grillo, Perricone e Nero d'Avola.

Produciamo, nel pieno rispetto dell'ambiente, una gamma di vini e altri prodotti biologici come l'olio extra vergine di oliva, pane e pasta ricavati dalla farina di grani antichi, marmellata d'arancia e di mandarini, con l'obiettivo di esaltare il nostro territorio e le sue uniche caratteristiche, attraverso l'amore e la passione per le nostre tradizioni.

Vino bianco

Abbadessa Bianco Riserva Bio Sicilia DOC, annata 2016 (Uve: Grillo e Zibibbo) Euro 45

Vino rosso

Cipponeri Rosso Riserva Bio Sicilia DOC, annata 2016 (Uve: Nero d'Avola e Perricone) Euro 50



BENANTI

Viagrande, Catania

Una visione innovativa proiettata alla produzione vitivinicola di eccellenza: questo è il dogma Benanti, una famiglia di antiche origini bolognesi che vanta una storia secolare. Il ramo siciliano nasce nel 1734, quando un discendente viene inviato in Sicilia da Vittorio Amedeo d'Aosta. Alla fine dell'Ottocento Giuseppe Benanti avvia la produzione viticola. Da allora, di generazione in generazione, questa famiglia innamorata del "fare vino sul vulcano" ha saputo convertire una semplice passione in una maestria: saper esaltare le peculiarità dei vitigni autoctoni in un territorio indomito ed eterogeneo. La ricerca e la creazione di vini autentici, capaci di celebrare il terroir etneo nelle sue varie espressioni, diventano un tratto distintivo della produzione. La famiglia Benanti, di fatto, ha vissuto da protagonista ogni periodo storico della viticoltura etnea, contribuendo in prima persona alla sua evoluzione. L'azienda, oggi gestita da Antonio e Salvino Benanti, annovera una produzione annuale di circa 170.000 bottiglie, destinate a diversi mercati del mondo.

Vini bianchi

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. (*Uve: Carricante 100%*)

Annata 2019 - Euro 220

Vino rossi

Rovittello Particella No. 341 Etna Rosso Riserva DOC Albero Centenario

Parte alta di Rovittello, frazione di Castiglione di Sicilia (CT), in Contrada Dafara Galluzzo, versante
Etna nord, ad una altitudine di 750 m s.l.m.

(*Uve: Nerello Mascalese c.90-95% e Nerello Cappuccio c.5-10%*)

Annata 2018 - Euro 220

Annata 2017 – Magnum – Euro 450

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 Cinneco, 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 bianchi

Cinniri Etna Bianco DOC, annata 2022

Prodotto nel Comune di Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna,

Contrada Calderara ad una altitudine media di 550 metri s.l.m.

(Uve: Carricante 100%) Euro 50



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 tonneaux 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

Etna Bianco DOC, annata 2023 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 48

Anthemis Etna Bianco DOC, versante Est dell'Etna (comune di Sant'Alfio), a 900 metri s.l.m.,
annata 2022 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 80

Vini rossi

Etna Rosso DOC, versante Nord dell'Etna, nel comune di Castiglione di Sicilia, a 500 metri s.l.m.
annata 2022 (*Uve: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%*) Euro 48

Qubba Etna Rosso DOC, da una singola vigna sita nel Versante Nord dell'Etna, nel comune di Castiglione di Sicilia, a 500 metri s.l.m, annata 2021 (*Uve: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%*) Euro 80

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 2021
(*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 100



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 sciare 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. O99ppooooo9o9999

Vini rossi

Laeneo Sicilia DOC, prodotto a Biancavilla a 900m. slm., annata 2017

(Uve: Nerello Cappuccio 100%) Euro 30

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

Annata 2016 – Magnum – Euro 220

Annata 2016– Euro 100

Annata 2007 – Euro 150



Castiglione di Sicilia, Catania

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 rossi

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 250

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.
(Uve: Nerello Mascalese 100%)
Annata 2016 – Euro 250



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.

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 bianco

Contrada PC

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

Annata 2021 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 85

Vini rossi

Contrada Chiappemacine, vigneti tra i 70 e i 100 anni di età Contrada Chiappemacine è una piccola contrada, situata a 550m s.l.m., annata 2021 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 85

Contrada Guardiola, vigneti tra i 70 e i 100 anni di età, Guardiola è un'antica contrada che si trova tra gli 800m e i 1000m di quota, annata 2021 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 85

Contrada Rampante, Contrada Rampante è la Contrada più alta situata a oltre 1000m di altezza. La vigna si trova ai limiti della coltivazione della vite sull'Etna, annata 2020 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 90

Franchetti, vigneti a Passopisciaro a 850m slm

Annata 2018, prodotte 3.930 bottiglie (*Uve: Petit Verdot 50%, Cesanese d'Affile 50%*) Euro 160

Annata 2017, prodotte 4.290 bottiglie (*Uve: Petit Verdot 60%, Cesanese d'Affile 40%*) Euro 170

Annata 2015, prodotte 3.000 bottiglie (*Uve: Petit Verdot 70%, Cesanese d'Affile 30%*) Euro 210

Orygini Passorosso Etna Rosso DOC, assemblaggio di uve antiche di nerello mascalese provenienti da diversi vigneti situati a quote diverse sul versante nord dell'Etna, annata 2019

Affinato per 6 mesi in fondo al mare a 48 mt di profondità (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 500



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 ucanonna 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

Sant'Andrea, versante Est dell'Etna, 850 m. slm. Alberello pre-phylloxera di 100-120 anni di età
Annata 2017 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 300

Vini rossi

Contrada Rampante Etna Rosso DOC, Solicchiata, versante Nord dell'Etna ad una altitudine di 850m. slm.,
annata 2018 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 70

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

Annata 2017 – Euro 280

Annata 2015- Euro 350*

***Tre Bicchieri Gambero 2021**



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 rossi

Perricone Bio, annata 2011 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 100



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 rossi

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

Annata 2014 - Magnum Ml 1.500 – Euro 320

Annata 2013 – Magnum Ml 1.500 – Euro 270



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 male 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 2022 (Uve: Zibibbo 100%) Euro 26



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 colturale 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

Vigna Casalj Alcamo Classico DOC Bio, annata 2023 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 28

Grand Cru Conte Hugues Sicilia DOC, annata 2021 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 44

Vini rossi

Alto Reale Sicilia DOC Bio, annata 2022 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 27

Nuhar Sicilia DOC Bio, annata 2020 (*Uve: Pinot Nero e Nero d'Avola*) Euro 28

Hugonis Sicilia DOC, annata 2020 (*Uve: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola*) Euro 44

Vini da meditazione

Cielo d'Alcamo Vendemmia Tardiva Alcamo DOC, annata 2020, bottiglia da 50cl
(*Uve: Cataratto, Sauvignon Blanc*) Euro 50



Malfa e Leni, Isola di Salina, Messina

Dall'arcipelago delle isole Eolie, sette isole di origine vulcanica che contribuiscono alla unicità del panorama vinicolo italiano, nasce EOLIA il progetto di Luca Caruso e Natascia Santandrea dedicato ai vini e alle vigne di Salina. Conosciuta anticamente col nome greco di Didyme, da “δίδυμο”, gemello, per i due vulcani che la distinguono, Salina è l'isola sulla quale da sempre si coltiva maggiormente la vite, il fulcro di un complesso ecosistema dove elementi materiali, climatici e umani collidono intrecciandosi in una complessa architettura vitale. Le conoscenze acquisite da Natascia e da Luca nel campo della sommellerie hanno contribuito alla percezione della complessità di Salina e delle sue contrade, una pluralità di universi compressi in pochi chilometri quadrati. Eolia prende vita nel 2020. La narrazione è sensoriale, i vini si muovono nel solco della personalità di Salina. Indispensabile il contributo di Bernardo Ciriciofolo, responsabile della produzione. Il mosaico della vigna è composto da 4 ettari, frazionati in 9 micro appezzamenti ubicati nei comuni di Malfa e Leni, rispettivamente nelle contrade di San Lorenzo e Valdichiesa. Le varietà sono quelle della tradizione: Malvasia delle Lipari, Catarratto e Insolia le uve bianche; Corinto Nero, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio le rosse. L'età media delle viti è di 25/30 anni, la vendemmia avviene manualmente. Limitato il numero delle bottiglie prodotte: 3 etichette per 8.500 bottiglie e 200 magnum.

Vini bianchi

Bianco V, annata 2020 (*Uve: Malvasia 100%*) Euro 65

LE CASEMATTE



Contrada Corso, Messina

L'azienda Agricola Le Casematte nasce nel 2008 dal sogno del suo fondatore, il commercialista Gianfranco Sabbatino. Oggi quel sogno è condiviso in due: "è sceso in campo" il calciatore Andrea Barzagli, appassionato di viti e vini.

La cantina, moderna e funzionale, è stata recentemente ampliata e dotata di una nuova bottaia per l'affinamento e di una comoda e panoramica sala di degustazione. I terreni collinari dove insistono i terrazzamenti dei nostri vigneti si spingono sino a circa 500 metri di altitudine, sono esposti a Nord e guardano il mare. I venti provenienti dallo Jonio e dal Tirreno che si incrociano nel prospiciente Stretto di Messina creano un particolare microclima che favorisce non poco l'escursione termica tra giorno e notte anche in piena estate così da non stressare termicamente le nostre vigne durante la delicata fase della maturazione.

La nostra cantina nasce dalla voglia di valorizzazione il Faro, un vino unico per le sue caratteristiche e dalla storia millenaria, ottenuto esclusivamente da vitigni autoctoni che coltiviamo in regime di agricoltura biologica per esaltarne al meglio le qualità organolettiche e un terroir unico nel suo genere. Anche in cantina limitiamo il nostro intervento allo stretto necessario contenendo al minimo l'uso dei piccoli carati di rovere e del legno nuovo in modo da ottenere vini eleganti, territoriali, dotati di personalità e che esaltino al meglio le peculiarità dei vitigni d'origine. Il nostro Faro è ottenuto da uve Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola esclusivamente coltivate nei nostri vigneti con reso che non superano i 50 quintali per ettaro.

Vini bianchi

Pharis Sicilia DOC, annata 2022 (Uve: Grillo 100%) Euro 45

Vini rossi

Faro DOC, annata 2022

(Uve: Nerello Mascale 55%; Nerello Cappuccio 25; Nocera 10%; Nero d'avola 10%) Euro 60

Vini rosati

Rosematte, annata 2023 (Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 28



Malfa, Isola di Salina, Messina

L'azienda agricola Caravaglio è posta sulla splendida isola di Salina, che fa parte dell'arcipelago delle Eolie. Nasce ufficialmente nel 1999 su iniziativa di Nino Caravaglio, il proprietario, animato dal desiderio di recuperare i due ettari di terreni ricevuti dal padre, per estendere la produzione di vini e proseguire la coltivazione dei capperi, anch'essi autentici simboli dell'isola.

Nino è il creatore e l'anima dell'azienda, grazie ai suoi studi segue da vicino e con rigore il campo, ed è lui in prima persona che si occupa anche degli aspetti enologici, con i necessari supporti di professionisti esterni che di volta in volta valuta necessari. I vigneti a disposizione dell'azienda sono posti prevalentemente sull'isola di Salina, con alcuni appezzamenti sulla vicina Lipari ed a Stromboli, e trovano valorizzazione le varietà tipiche dell'arcipelago come il nerello mascalese, il corinto nero, ma soprattutto la malvasia delle Lipari, uva normalmente dedicata ai vini dolci, che Nino Caravaglio ha vinificato per primo nella versione secca, a partire dal 2010.

Le condizioni pedoclimatiche dell'isola consentono una viticoltura e un'agricoltura molto rispettosa della natura, elementi favorevoli che hanno portato all'ottenimento della certificazione biologica. La cantina si trova nella frazione di Malfa e risulta perfettamente integrata con il paesaggio. Le fermentazioni sono avviate con lieviti indigeni, in modo da esprimere tutto il potenziale delle uve impiegate. La definizione di "vini di territorio" si addice magnificamente ai prodotti di Caravaglio, etichette capaci di esprimere la straordinaria specificità dei territori dell'arcipelago.

Vini bianchi

Infatata, prodotto nell'isola di Salina, annata 2023 (*Uve: Malvasia 100%*) Euro 45

Verticale, prodotto nell'isola di Stromboli, annata 2022 (*Uve: Malvasia 100%*) Euro 65

Vini da meditazione

Malvasia delle Lipari Passito, prodotto nell'isola di Salina, annata 2022
(*Uve: Malvasia 95% e Corinto Nero 5%*) Euro 70



Marsala e Pantelleria, Trapani

Dal 1880 coltiviamo le migliori uve siciliane, rappresentando oggi una realtà di grande tradizione ed esperienza nell'isola. In oltre 135 anni abbiamo acquisito una profonda conoscenza del nostro territorio, dei metodi di coltivazione dei vitigni autoctoni, delle migliori tecniche di vinificazione delle uve.

La famiglia Pellegrino ha sempre gestito personalmente le attività in vigna e in cantina, e ancora oggi, alla settima generazione, è quotidianamente coinvolta nella gestione aziendale. Una lunga storia di famiglia fatta di rispetto, cura, amore e dedizione, di valori tramandati di padre in figlio, che oggi la rendono una delle più grandi famiglie del vino siciliano.

I vigneti Pellegrino sorgono nel lembo più occidentale della Sicilia, caratterizzato da una grande varietà di microclimi. L'area ha la più elevata superficie vitata d'Italia in quanto considerata quella più vocata dell'isola. Qui infatti la luce intensa, il clima secco e asciutto, i terreni freschi, i venti provenienti da sud, le forti escursioni termiche, creano le condizioni ideali per la produzione di vini di qualità.

Furono i fenici che tra l'VIII ed il VII secolo a.c. introdussero in questi territori la coltivazione della vite. Siamo dunque nella culla dei vitigni autoctoni siciliani: grillo, inzolia, catarratto, grecanico, zibibbo, malvasia, nero d'avola, nerello mascalese e frappato, qui da sempre utilizzati per la produzione di grandi vini.

Coltiviamo le nostre uve in quattro tenute di proprietà con vocazioni specifiche, tutte gestite con metodo di coltivazione biologico nel pieno rispetto dell'ambiente. Kelbi, giardino rigoglioso, ideale per la coltivazione del catarratto. Rinazzo, aspro e desertico, dove il syrah cresce vigoroso. Salinaro, i cui vigneti di grillo sulla costa godono delle fresche brezze marine. Gazerotta, altopiano ventoso, ideale per la coltivazione del nero d'avola e dove un antico vigneto di grillo ha messo profonde radici, esprimendo i più elevati livelli qualitativi. Siamo impegnati nella salvaguardia del territorio in cui operiamo, coltiviamo le uve nelle nostre tenute esclusivamente con metodo biologico, nel pieno rispetto dell'ambiente. Scelte green riguardano inoltre tutti gli ambiti di produzione, dall'illuminazione alla logistica, dalla gestione dei rifiuti all'utilizzo di risorse idriche, fino al contenimento di ogni forma di inquinamento ambientale.

Nei vigneti ad alberello di Pantelleria, oggi patrimonio dell'umanità dell'Unesco, coltiviamo l'uva zibibbo, da cui nasce un grande Moscato di Pantelleria, prodotto nella nostra cantina sull'isola. Dalle stesse uve essiccate al sole d'agosto su graticci di canne, nasce il Passito di Pantelleria, di cui il Nes rappresenta la versione più nobile e pregiata.

La storia del marsala coincide con quella della Pellegrino. Nel 1880 la cantina inizia infatti a vinificare il famoso vino siciliano per commercializzarlo in tutto il mondo.

Vini bianchi

Isesi Pantelleria DOC, annata 2020 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 30

Vini da meditazione

N° 167 Single Barrel Marsala Vergine Riserva DOC 2001 (*Uve: Grillo, Catarratto e Inzolia*) Euro 110

Riserva 1985 Marsala Superiore Ambra Semisecco DOC (*Uve: Grillo e Catarratto*) Euro 130



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

Vini rossi

Perricone del Core Sicilia DOC Bio, coltivato a 500 m. s.l.m., annata 2021

(Uve: Perricone 100%) Euro 34

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

Annata 2018 – Euro 70

Annata 2011, Magnum MI 1.500 – Euro 200

Annata 2010, Magnum MI 1.500 – Euro 240

Annata 2009, Magnum MI 1.500 – Euro 270



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. 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.

Vini bianchi

Nozze d'Oro Sicilia DOC in Tenuta Regaleali (*Uve: Inzolia 66%, Sauvignon Tasca 34%*)

Annata 2009 – Euro 120

Annata 2000 – Euro 160

Annata 1999 – Euro 200

Chardonnay Vigna San Francesco in Tenuta Regaleali Sicilia DOC (*Uve: Chardonnay 100%*)

Annata 2022 – Euro 70

Annata 2005 – Euro 200

Annata 2001 – Euro 250

Annata 1998 – Euro 350

Vini rossi

La Monaca Monreale DOC, in Tenuta Sallier de La Tour Monreale, annata 2020 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 38

Rosso del Conte Sicilia Contea di Sclafani DOC, in Tenuta Regaleali all'altitudine di 480m.slm
annata 1999 (*Uve: Nero d'Avola 52%, Perricone 48%*) Euro 450

Riserva del Conte Contea di Sclafani DOC, in Tenuta Regaleali all'altitudine di 480m. slm.
(*Uve: Perricone 60%, Nero d'Avola 40%*)

Annata 2016 – Euro 190

Annata 2010 – Euro 250

Vini da meditazione

Diamante d'Almerita Tenuta Regaleali, ann. 2018 (*Uve: Moscato 60% e Traminer Aromatico 40%*) Euro 45

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 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 150

O C C H I P I N T I



Vittoria, Ragusa

Un luogo 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: 1°SP68.”

Tutto è nato diciotto 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 su una strada: 1°SP68.

Una strada provinciale 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 destino di questa azienda. Al primo ettaro di terra, accanto al palmento di Fossa di Lupo, ne sono seguiti altri. L'azienda si è estesa anche nelle contrade Bombolieri, Pettineo, Bastonaca, Santa Teresa, Serra d'Elia, Santa Margherita. Un percorso che abbiamo accompagnato passo dopo passo, con la consapevolezza che sotto le sabbie rosse di Vittoria, si nascondesse qualcosa di speciale; il calcare, il tufo, il gesso che negli anni abbiamo cercato di fare esprimere sempre più nei vini. A Bombolieri la vigna spazia e s'ingobbisce sullo zoccolo calcareo della contrada, le viti sono di venti e più anni, e la corte su cui affaccia la cantina riesce a intrappolare tutta la forza solare degli Iblei. Mai come in questo approdo mi sento di aver percorso una strada coerente. Mai come oggi percorrendo le diverse contrade sino a Santa Margherita a Chiaramonte Gulfi, sentiamo di portarci dietro passato e futuro allo stesso tempo.

Vini naturali

Vini bianchi

Santa Margherita Sicilia DOC

Vino di Contrada, in superficie sabbia argillo/calcareo su uno strato di roccia compatto di origine calcarea ad una altitudine di 490 m. slm., annata 2022 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 65

Vino rosso

Il Frappato

Terreno di media consistenza, proviene da sabbie sub appenniniche di natura calcarea, ad una altitudine di 220 m. slm., annata 2022 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 48

Bombolieri

Vino di Contrada, terreno con 15 cm in superficie di sabbia bianco, misto pietra calcarea su uno strato di roccia compatto, ad una altitudine di 212 m. slm., annata 2021 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 80

Pettineo

Vino di Contrada, terreno con 60 cm in superficie di sabbia rossa su uno strato di tufo, ad una altitudine di 217 m. slm., annata 2021 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 80

Grotte Alte Cerasuolo di Vittoria DOCG,

costoni di roccia calcarea con sabbie fini sub appenniniche situati a 280 metri di altitudine, annata 2019 (*Uve: Nero d'Avola 50%, Frappato di Vittoria 50%*) Euro 90



VALLE DELL'ACATE

Vittoria, Ragusa

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

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

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

Vini rossi

Cerasuolo di Vittoria DOCG "Classico" Bio

I vigneti si trovano sull'altopiano chiamato Vigna Biddine Soprana. I terreni si compongono da sabbie rosse chiaro e scuro di medio impasto con una buona profondità

(Uve: Nero d'Avola 60%, Frappato 40%)

Annata 2017 – Magnum – Euro 60



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 bianchi

Il Bianco di Marilina Riserva Bio, anno 2018 (*Uve: Greco 100%*) Euro 60

Vini rossi

Il Rosso di Federica DOC Eoro Pachino Riserva Bio, anno 2015 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 60



Porto Palo, Menfi, Agrigento

A Menfi, esattamente a Porto Palo, l'antico porto di Selinunte, in una delle zone più ricche di storia dell'intera Sicilia e di scorci di rara bellezza, accanto alla riserva naturale delle foci del fiume Belice, fra palme nane, tamerici, giunchi pungenti e papaveri cornuti. È qui, con la vigna che arriva fino alla spiaggia, che è nata Gurra di Mare, l'azienda più giovane di Domini di Castellare di Castellina. Un'azienda che affianca l'altra cantina siciliana, Feudi del Pisciotto.

La palma è il simbolo della nuova azienda, perché così radicata, così importante nella storia e nel paesaggio della Sicilia, ma ora così fragile sotto gli attacchi del punteruolo rosso. Per questo, parte del ricavato della vendita dei vini di Gurra di Mare andrà a favore della ricerca per definire un protocollo di azione contro il punteruolo rosso. Gurra è il nome di un piccolo corso d'acqua che sfocia in mare ed è uno degli elementi che più caratterizzano il paesaggio del comune di Menfi.

Poco meno di sette ettari coltivati a Chardonnay e Viognier, sui terreni che scendono, fino al mare, in un microclima unico e un paesaggio mozzafiato. La gestione di una vigna in un simile terroir impone una cura puntuale ed estremamente meticolosa. Ma i risultati sanno dare grandi soddisfazioni.

L'unico vino di Gurra di Mare si chiama Tirsat, che in arabo significa scoglio (e non è un caso che l'antico nome di Porto Palo fosse proprio "Tirsat abi Tawr"). Un nome che rende omaggio al carattere di una terra che nel corso della propria storia ha rappresentato un punto d'incontro di mondi e culture diverse. Tirsat è un blend di Chardonnay e Viognier vinificato con il criterio del batonnage francese (permanenza a lungo sui lieviti) per dare vita, nelle terre rese famose da Planeta, a un bianco elegante, fruttato e molto armonioso.

Vini bianchi

Tirsat, annata 2021 (*Uve: Chardonnay 50%, Viognier 50%*) Euro 32



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

Alta Mora Etna Bianco DOC, Contrada Verzella, 600 m s.l.m., annata 2022 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 35

Jalé, Tenuta Ficuzza (Piana degli Albanesi), altitudine 700m slm, annata 2023
(*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 42

Salealto, Tenuta Ficuzza (Piana degli Albanesi), altitudine 700m slm, annata 2021
(*Uve: Inzolia, Grillo e Zibibbo*) Euro 65

Vini rossi

Noà Sicilia DOC, Tenuta Presti e Pegni (Monreale), altitudine 300m slm
(*Uve: Nero d'Avola, Merlot e Cabernet Sauvignon*)
Annata 2019 – Euro 48
Annata 2015 – Euro 110

Saganà, Tenuta San Giacomo (Butera), altitudine 400 metri s.l.m. circa, annata 2020
(*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 48

Alta Mora Etna Rosso DOC, Contrade Verzella, Pietramarina, Feudo di Mezzo, Solicchiata, altitudine tra i 600 e gli 800 metri s.l.m., annata 2022 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 35

Alta Mora Guardiola Etna Rosso DOC, Contrada Guardiola, altitudine di 800/1000 metri s.l.m.
(*Uve: Nerello Mascalese 100%*)
Annata 2019 – Euro 80
Annata 2017 – Euro 100
Annata 2014 – Euro 200

Fosnuri, Tenuta San Giacomo (Butera), 400 metri s.l.m. circa, annata 2019 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 80

Vino rosato

Alta Mora Etna Rosato DOC, coltivata a Solicchiata, ad una altitudine di 750m s.l.m., annata 2023
(*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 35



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 rossi

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

Annata 2021 – Euro 35

Annata 2013 – Euro 90

Annata 2009 – Euro 120

GENERAZIONE ALESSANDRO

Contrada Borriglione, Linguaglossa (CT)

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

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

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

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

La varietà di microclimi presenti sul vulcano è di certo una delle peculiarità più affascinanti di questo territorio. Se in generale è possibile individuare dei tratti tipici dei climi montani è pur vero che la latitudine assicura una maggiore intensità di irradiazione solare che riporta a una matrice prettamente mediterranea. Fattori profondamente diversificanti sono poi altitudine ed esposizione: il versante nord, beneficiando della protezione dei Nebrodi, gode di un clima più asciutto e di maggiore insolazione; i versanti est e sud-est, di contro, si affacciano sul mare e sono dunque caratterizzati da maggiore nuvolosità e piovosità e minore insolazione.

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

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

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

Vini Rossi

Croceferro Etna Rosso DOC Bio, annata 2021,
versante nord-est, comune di Castiglione di Sicilia, contrada Piano Filici, altitudine 640m slm
(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 37



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 Casteldaccia 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, prodotto nel Comune di Salemi (TP) oltre i 300 metri s.l.m., annata 2021

(Uve: Inzolia 100%) Euro 65

Vini rossi

Duca Enrico Sicilia DOC, Tenuta Suor Marchesa a Riesi (CL), 300 - 350 metri s.l.m.

(Uve: Nero d'Avola 100%)

Annata 1997 – Euro 350

Annata 2009 – Euro 200

Annata 2019 – Euro 120

Annata 2020 – Euro 100



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

Sharà Riserva Contea di Sclafani Valledolmo DOC, annata 2020 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 70



Malfa, Isola di Salina (Isole Eolie), Messina

Salina, piccola isola dell'arcipelago delle Eolie, è una terra altamente vocata alla coltivazione della vite. In questo angolo di paradiso tra i profumi della macchia mediterranea e le vedute mozzafiato, la famiglia Colosi da oltre 30 anni coltiva vigneti in suggestivi terrazzamenti sul mare e produce vini unici che raccontano di luce, vento, sole, colore.

La nostra azienda agricola, con i suoi 10 ettari di vigneto compreso tra Capo Faro e Porri, è fra i produttori più rappresentativi dell'isola di Salina. La zona è considerata tra le migliori sia per l'esposizione, che per la natura chimico-fisica del terreno di origine vulcanica.

L'impianto dei vigneti è stato realizzato a terrazze ripristinando i vecchi muri a secco e comprende i vitigni tipici della viticoltura isolana mediterranea: Corinto Nero, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Inzolia, Catarratto e Malvasia. Quest'ultimo, senza dubbio, rappresenta il vitigno principe di tutta la produzione enoica del territorio e dell'azienda Colosi.

La cantina di vinificazione Colosi è letteralmente immersa nei vigneti, parzialmente interrata al fine di rispettare le rigide normative che tutelano il territorio e l'ambiente paesaggistico dell'arcipelago eoliano. Tale ubicazione consente di mantenere una temperatura costante, idonea all'ottimale conservazione dei vini.

Vini da meditazione

Na'jm Passito Malvasia delle Lipari DOC, annata 2021

(Uve: Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%) Euro 38



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

Opera Unica Contessa Entellina DOC,
le singolari condizioni di temperatura e umidità hanno favorito la comparsa della forma nobile della *Botrytis cinerea* sui grappoli, annata 2018 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 120

Vini rossi

Contrada Marchesa Etna Rosso DOC, coltivato sul versante Nord dell'Etna, annata 2019,
(*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 110
Mille e una notte Sicilia DOC, annata 2016 (*Uve: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve*) Euro 140

Vini rosati

Rosa Dolce&Gabbana Sicilia DOC, annata 2022 (*Uve: Nerello Mascalese, Nocera*) Euro 42

Vini da meditazione

Kabir Moscato di Pantelleria DOC, annata 2021 (*Uve: Zibibbo 100%, Moscato di Alessandria*) Euro 40
Ben Rye Passito di Pantelleria DOC, annata 2022 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 95



Marsala, Trapani

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

La storia ci racconta come il fondatore delle Cantine, Diego Rallo, cominciò la propria attività con la produzione di vino Marsala, apprezzato in tutto il mondo, e come il passaggio del timone dell'azienda nelle mani della famiglia Vesco, sul finire degli anni 90 del secolo scorso, segnò la decisione di votare l'attività dell'azienda nella produzione di ottimi vini da tavola, passando da una dimensione industriale ad una squisitamente biologica. Oggi Andrea Vesco guida con sapiente impegno la Cantina, curando personalmente e scrupolosamente tutte le fasi della produzione: dalla coltivazione delle uve all'imbottigliamento del vino, il tutto con il valido supporto professionale di uno staff di oltre 20 collaboratori. Le tecniche fungono da guida, in una relazione dialettica, che vede la natura compiere al meglio il suo percorso. Nascono così i vini Rallo, dal 2010 integralmente prodotti e confezionati all'origine dal viticoltore. Vini figli di agricoltura biologica certificata, i migliori e più compiuti rappresentanti delle cultivar tipiche della Sicilia occidentale.

Vino bianco

Bianco Maggiore Bio, annata 2023 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 26

LaMaggiore Pétillant Naturel Bio, annata 2022 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 26

Evrò Bio, annata 2023 (*Uve: Insolia 100%*) Euro 26

Al Qasar Bio, annata 2023 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 28

Beleda (*Uve: Catarratto 100%*)

Annata 2023 – Euro 30

Annata 2021 – Euro 50

Annata 2017 – Euro 70

AV01 Orange, da un vigneto a Patti Piccolo, comune di Alcamo.

Vino di matrice naturale privo di solfiti aggiunti, annata 2021 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 38*

Vini rossi

Il Manto Sicilia Bio, annata 2022 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 26

La Clarissa Bio, annata 2022 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 26

Regnante Bio, annata 2022 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 26

Vini rosati

Alba Rosea Bio, annata 2023 (*Uve: Perricone 100%*) Euro 26

Vini da fine pasto

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

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2024**



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

Integer Bianco Bio, affinato 10 mesi in anfora, senza filtrazione e refrigerazione,
prodotto in Contrada Samperi a Marsala, annata 2022
(Uve: Grillo 100%) Euro 50

Vini rossi

Rosso di Marco Bio, prodotto a Marsala, annata 2022 (Uve: Pignatello 100%) Euro 34

Vini da meditazione

Vecchio Samperi perpetuo, prodotto in Contrada Samperi a Marsala (Uve: Grillo 100%) Euro 90

Bukkuram Padre della Vigna Passito di Pantelleria DOC, dalla Cantina di Bukkuram a Pantelleria,
annata 2019 (Uve: Zibibbo 100%) Euro 100

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 Baronia 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 rossi

Dorilli Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG, annata 2022

(Uve: Nero d'Avola 70% e Frappato 30%) Euro 34

Mamertino DOC, prodotto nella Tenuta di Milazzo, annata 2019

(Uve: Nero d'Avola 60%, Nocera 40%) Euro 34



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

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

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

Vini bianchi

Bianco di Nera Bio, vino mosso, annata 2023 (*Uve: Nero Cappuccio, Inzolia, Chardonnay*) Euro 28

Vignavella Bio, annata 2023

(*Uve: Particolare selezione aziendale definita V10, propagata partendo da un antico biotipo di Catarratto*)
Euro 40

Maria Costanza Bianco Riserva Bio, annata 2020

(*Uve: Inzolia, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc*) Euro 55

Selezione di Famiglia Bianco Superiore (*Uve: Chardonnay 100%*)

Annata 2019 – Euro 50

Annata 2014, Magnum MI 1.500 – Euro 130

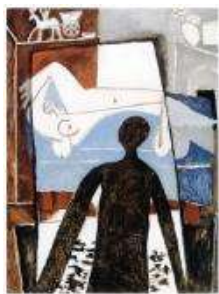
Annata 2008 – Euro 130

Vini rossi

Fondirò Bio, annata 2013

(*Uve: Selezione aziendale definita V12, propagata partendo da un antico biotipo di Perricone*) Euro 50

Maria Costanza Rosso Riserva, annata 2019 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 90



Feudi del *Pisciotta*

Niscemi, Caltanissetta

Posta dentro il triangolo fra Piazza Almerina (conosciuta per la sua straordinaria e intatta villa romana), Caltagirone (famosa per le ceramiche) e Vittoria (famosa per l'unico Docg siciliana, il Cerasuolo di Vittoria), Feudi del Pisciotta ha le nuove vigne (44 ettari piantati a partire dal 2002) a circa 250 metri di altezza e a 5 km in linea d'aria dal mare. Si giova quindi di due moderatori climatici: l'altezza, dove arrivano le brezze marine e il grande compensatore della temperatura che è il mare stesso. Intorno all'edificio del Feudo, che confina con la Riserva del Pisciotta ricca di sughere e di alcune centinaia di diverse essenze, sono stati reimpiantati le vigne con le principali varietà autoctone (dal Nero d'Avola al Frappato) e con alcune varietà internazionali come il Merlot, il Cabernet, ma anche il Pinot nero (il top di gamma), il Semillon che insieme al Gewürztraminer è destinato alla produzione di un vino passito eccezionale, secondo un'intuizione geniale di Giacomo Tachis in armonia con Alessandro Cellai, che anche a Feudi del Pisciotta (come a Castellare di Castellina e Rocca di Frassinello) è enologo e direttore generale dell'azienda "Domini Castellare di Castellina".

Vini rossi

Moro di Testa, annata 2019 (*Uve: Syrah 90%, Nero d'Avola 10%*) Euro 75



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 crossi.

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

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

Vini rossi

Deliella Sicilia DOC, annata 2016 (Uve: Nero d'Avola 100%) Euro 60



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

Ante, Contrada Puntalazzo, Mascali, Versante Est dell’Etna, annata 2020

(Uve: Carricante 100%) Euro 50

Vini rossi

Saeculare Etna Rosso Riserva DOC,

Contrada Feudo di Mezzo, Castiglione di Sicilia, Versante Nord dell’Etna, annata 2013

(Uve: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio, Alicante) Euro 120



Villagrande, Milo, Catania

La storia della mia famiglia è unita a quella della contrada di Villagrande. Se ti piace sfogliare i libri antichi, vedrai che i miei antenati vivevano e lavoravano su queste terre già alla fine del '600. A inizio '700 il vescovo di Catania affida alla famiglia Nicolosi Asmundo il compito di trasformare le impervie terre dell'Etna da "un luogo orrido ed incolto a un delizioso giardino". I miei antenati arrivarono fin qui su un carretto, si guardarono intorno e iniziarono a rimboccarsi le maniche, a coltivare la dura terra lavica del vulcano. Poi nel 1727 succede come nelle favole. L'imperatore Carlo VI d'Asburgo, Re di Napoli, conferisce a Don Carmelo Nicolosi il titolo di Barone di Villagrande. Così la mia famiglia mette radici sempre più salde sulle pendici dell'Etna. Il legame con l'uva diventa indissolubile, dando vita alla storia più antica di coltivazione dei vigneti su queste terre, che continua ancora oggi. Passano le generazioni, dal Regno delle Due Sicilie passiamo alla neonata Italia. L'Italia ha 8 anni quando nel 1869 Paolo Nicolosi crea la nuova cantina di vinificazione e affinamento. Ed è proprio il mio bis-bisnonno Paolo il primo a utilizzare una vinificazione separata per le uve bianche e per le rosse. Fino ad allora, sull'Etna come in gran parte d'Italia, si usava vinificare l'uva tutta insieme, senza distinzioni di vitigni e di colore. Lui la pensò diversamente. Volle creare vini diversi per valorizzare le diverse uve e loro specificità. Quello che creò Paolo fu l'antenato dell'attuale Etna Bianco Superiore. Nel 1968 quando viene riconosciuta la D.O.C. Etna, la prima Denominazione di Origine Controllata in Sicilia, il disciplinare fu scritto da mio padre Carlo Nicolosi Asmundo, docente universitario di enologia e tecniche alimentari all'Università di Catania.

Villagrande non è solo il titolo nobiliare: è il nome della contrada di Milo dove la mia famiglia vive da oltre trecento anni. Siamo sul versante est dell'Etna, che guarda verso Taormina e il Mar Jonio. E siamo a 700 metri sul mare. Qui il clima non è siciliano, mediterraneo o continentale. Qui il clima è etneo. Temperature e precipitazioni sono influenzati dagli effetti del vulcano attivo e dall'altitudine. In autunno e in inverno la piovosità è fino a dieci volte maggiore che nel resto della Sicilia. In inverno e all'inizio del germogliamento, le temperature minime possono andare sotto lo zero risultando pericolose per la vite. D'estate la temperatura massima non è mai elevata come nel resto della Sicilia, e la pioggia è quasi inesistente, ulteriormente attenuata dalla pendenza accentuata del terreno, fortemente drenante per via della sua composizione lavica. Una vera benedizione per queste uve è la forte escursione termica fra il giorno e la notte, che nella stagione autunnale arriva fino a 30 gradi. Il risultato è una gradazione alcolica più bassa rispetto alla media dei vini siciliani, con una particolare ricchezza di acidità fissa e di estratti.

Vini rosato

Etna Rosato DOC, esposizione a Sud-Est, vigneti a 700 m. slm., annata 2022

(Uve: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%) Euro 32



San Michele di Ganzaria, Catania

Azienda agricola Lamoresca di Rizzo Filippo nasce nel 2000.

Si estende su una zona collinare ad un'altezza sul livello del mare di 430 metri e beneficia di un clima tipicamente mediterraneo. Circondata da una rigogliosa macchia mediterranea, dove trovano il loro habitat naturale porcospini e falchetti oltre che insetti benefici ed api.

Il piccolo nucleo originario acquistato nel 2000 si è arricchito di altri terreni ed oggi l'azienda si sviluppa su una superficie di 25 ettari e vi si coltiva oltre alla vite, l'ulivo e il fico d'india.

La sua dimensione attuale è ideale per una impostazione biologica delle coltivazioni e per seguire personalmente tutti i processi produttivi sia in cantina sia in frantoio.

Partendo da un frutto sano e di alta qualità, ottenuto con l'impostazione rigorosa e biologica delle coltivazioni, i nostri prodotti esprimono la tipicità del territorio e ne racchiudono tutte le caratteristiche peculiari. L'approccio tradizionale alle lavorazioni con una filosofia biologica che si unisce alle moderne conoscenze tecniche contribuisce ad ottenere un ottimo risultato.

Proviamo a fare dei vini con il proprio carattere e personalità senza seguire mode e tendenze. Le varietà che abbiamo scelte sono adatte ai nostri suoli e alle condizioni climatiche della zona.

Il tipo di allevamento utilizzato è l'alberello Siciliano e la spalliera con potatura a Guyot. Le uve sono raccolte a partire dalla prima settimana di Settembre fino a metà Ottobre.

Il processo di lavorazione in cantina è molto semplice: fermentazioni spontanee senza aggiunta di lieviti selezionati, travasi per sfeccatura e macerazioni lunghe sui rossi. Il vino bianco rimane a contatto con le bucce massimo 2 giorni. Non filtriamo e non chiarifichiamo.

I vini sono tutti con solforosa aggiunta, in piccoli quantitativi.

Utilizziamo prevalentemente vasche di cemento e tini tronconi per l'affinamento dei vini.

(I Vini Lamoresca sono vini naturali)

Vini bianchi

Lamoresca Bianco Bio, vermentino -unico in Sicilia- in purezza fresco e minerale che giova dei 430 m. slm.,
annata 2023 (*Uve: Vermentino 100%*) Euro 40

Vini rosati

Lamoresca Rosato Bio, reinterpretazione di un rosato della bassa Francia a San Michele di Ganzaria

annata 2022 (*Uve: Nero d'Avola, Moscato, Frappato*) Euro 35



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 bianchi

Aurora Etna Bianco Superiore DOC, Contrada Caselle nel comune di Milo – Etna Est a 750 mt di altitudine, annata 2023 (*Uve: Carricante 90%, Minnella bianca 10%*) Euro 45

Vini rossi

Vinupetra Etna Rosso DOC,
Contrada Porcaria nel comune di Castiglione di Sicilia - Etna Nord a 580 mt s.l.m.
Parcella: Viti Centenarie di Vigna Calderara
anno 2022 (*Uve: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 10%, Granache 10%*) Euro 90

Vini rosati

Vinudilice Etna Rosato DOC
Nave nel comune di Bronte – Etna Ovest a 1.200 mt di altitudine, annata 2022
(*Uve: Granache, Minnella Nera, Grecanico, Minnella Bianca e altri vitigni*) Euro 70



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 bianchi

Bianco G Bio, terre rosse con presenza di sabbia in
Superficie a 10m/slm, annata 2023 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 40

Altomare Bio, questo vino è la realizzazione di quattro diverse vinificazioni monovarietalì, le cui
uve provengono da quattro diverse vigne, annata 2020 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 47

Zibibbo Bio, da terre nere ricche di scheletro a 120m/slm, annata 2023 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 35

Altogrado
macerazione di 48 ore sulle bucce, affinamento in botti di castagno da 1000 l
scolme seguendo la tradizione dei vini ossidativi pre-british, annata 2015
(*Uve: Catarratto 100%*) Euro 120

Vini rossi

Pignatello Bio, terre di impasto medio con calcare e argilla a 120m/slm, annata 2018
(*Uve: Pignatello 100%*) Euro 34

Vini rosati

Rosammare Bio, terre nere ricche di scheletro a 150 m/slm, annata 2022 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 30



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 Etna Rosso DOC

vino prodotto in contrada Zottorinoto ad una altimetria tra i 750-800 metri s.l.m.,
vigna con età media di 60 anni (*Uve: Nerello Mascalese 100%*)

Annata 2017 – Euro 130

Annata 2013 - Euro 170 **

Annata 2012 – Euro 190 *

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2017**

****Tre Bicchieri Gambero Rosso 2018**



Castiglione di Sicilia, Catania

Distesa sul versante nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri, l'Azienda ha in proprietà 15 ettari di vigneti, incorniciati da nocchioletti 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 2021,
prodotto in contrada San Lorenzo, con altitudine tra i 750m ed i 780m s.l.m.
Uve: Nerello Mascalese con piccole percentuali di Nerello Cappuccio) Euro 100



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

Etna Bianco DOC Bio, versante nord dell'Etna, da 600 a 900 metri s.l.m., annata 2023

(Uve: Carricante, Catarratto, Inzolia, Grecanico, Minnella) Euro 50

Etna Bianco Superiore DOC Bio, versante est dell'Etna, da 600 a 750 metri s.l.m.,

vigne dai 30 ai 60 anni, annata 2023 *(Uve: Carricante 100%)* Euro 90

Montalto Vigne Niche Etna Bianco DOC Bio, versante sud dell'Etna, da 900 a 950 metri s.l.m.,

vigne dai 60 ai 90 anni, annata 2023 *(Uve: Carricante 100%)* Euro 90

Calderara Sottana Vigne Niche Etna Bianco DOC Bio, versante nord dell'Etna, da 600 a 650 metri s.l.m.,

vigne dai 15 ai 60 anni, annata 2023 *(Uve: Carricante 100%)* Euro 100

Santo Spirito Vigne Niche Etna Bianco DOC Bio, versante nord dell'Etna, da 700 a 750 metri s.l.m.,

vigne dai 40 ai 100 anni, annata 2022 *(Uve: Carricante 100%)* Euro 100

Vini rossi

Calderara Sottana Etna Rosso DOC versante nord dell'Etna a 600-650 metri s.l.m., dai 50 ai 100 anni,

annata 2021 *(Uve: Nerello Mascalese 98%, Nerello Cappuccio 2%)* Euro 130



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 bianchi

Ramì Bio, annata 2022 (*Uve: Grecanico 50%, Inzolia 50%*) Euro 32

Vini rossi

Contrada, annata 2019 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 45



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%)

Annata 2009 – Magnum – Euro 200

Santa Né, annata 2008

(Uve: a francisa 100%, vitigno siciliano clone del Cabernet Franc) Euro 140



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

Corinto, annata 2019, prodotto in Tenuta a Lipari, ad una altezza di 350m. slm.

(Uve: Corinto Nero 100%) Euro 75

Nero Ossidiana Bio, annata 2020, prodotto in Tenuta a Lipari, ad una altezza di 350m. slm.

(Uve: Corinto Nero 90%, Nero d'Avola 10%) Euro 50



Mezzana, Messina

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

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

I vini della Tenuta Enza La Fauci sono vini naturali

Vini rossi

Obli Faro DOC

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

Annata 2011 – Euro 90

Annata 2009 – Euro 100



Vittoria, Ragusa

L'azienda nasce a Vittoria nel 2001 in contrada Salmé, dove la famiglia Calì 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 Calì, sempre alla ricerca del miglior potenziale delle uve coltivate nel territorio. I profumi che si ritrovano derivano dalle sabbie di mare, originate da dune marine preistoriche ad un'altitudine di 189 m sul livello del mare.

Vini rossi

Frappato Vittoria DOC, annata 2021 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 30

Manene Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG, annata 2021
(*Uve: Nero d'Avola 60% e Frappato 40%*) Euro 35

Pruvenza Frappato di Vittoria DOC, annata 2017 (*Uve: Pruvenza 100%*) Euro 65

Niscia Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico, annata 2021, da terreno di sabbia e calcare
(*Uve: Nero d'Avola 50%, Frappato 50%*) Euro 65

Forfice Cerasuolo di Vittoria DOCG, da terreno di sabbia e argilla (*Uve: Nero d'Avola 50%, Frappato 50%*)
Annata 2021 – Euro 65



Vini dalla Toscana



San Casciano in Val di Pesa, Firenze

Vini rossi

Peppoli Chianti Classico DOCG, prodotto a Peppoli, annata 2021
(Uve: Sangiovese unite a varietà complementari) Euro 30

La Braccessa Nobile di Montepulciano DOCG, prodotto in Tenuta La Braccessa, annata 2020
(Uve: Sangiovese con una piccola quota di Merlot) Euro 32

Vie Cave, Fattoria Aldobrandesca, annata 2021
(Uve: Malbec 100%) Euro 45

Badia a Passignano Chianti Classico DOCG Gran Selezione, prodotto in Badia a Passignano, annata 2020
(Uve: Sangiovese 100%) Euro 70

Cont'Ugo Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, annata 2021
(Uve: Merlot 100%) Euro 65

Poggio alle Nane Maremma Toscana DOC, annata 2019
(Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère) Euro 90

Guado al Tasso Bolgheri DOC Superiore, prodotto in Tenuta Guado al Tasso, annata 2020
(Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc) Euro 200

Solaia, prodotto in Tenuta Tignanello, annata 2020
(Uve: selezione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc) Euro 600

Vini da meditazione

Muffato della Sala, prodotto in Umbria presso il Castello della Sala, annata 2020
(Uve: Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling) Euro 65

REGIONE
TOSCANA



CASTELLARE
DI CASTELLINA

Castellina in Chianti, Siena

Vini rossi

I Sodi di San Nicolò, annata 2018 (*Uve: Sangiovetto 85%-90% e Malvasia nera 15-10%*) Euro 150*



P E T R A

Suvereto, Livorno

Vini rossi

Petra, Vigneto di Petra, loc. San Lorenzo Alto, annata 2021
(*Uve: Cabernet sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet Franc 10%*) Euro 100

CA' MARCANDA®

Castagneto Carducci, Livorno

Vini rossi

Magari Bolgheri DOC, annata 2020 (*Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot*) Euro 95

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2023**

REGIONE
TOSCANA



SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO

Bolgheri, Livorno

Vini rossi

Sassicaia Bolgheri DOC

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

Annata 2016 – Euro 600*



Vini Franchetti

TENUTA DI TRINORO / PASSOPISCIARO / SANCABA

Sarteano, Siena

Vini rossi

Le Cupole, annata 2021

(Uve: Merlot 56%, Cabernet Franc 26%, Cabernet Sauvignon 11%, Petit Verdot 7%) Euro 55

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020**

REGIONE
TOSCANA



TENUTA SETTE PONTI

Castiglion Fibocchi, Arezzo

Vini rossi

Crognolo (*Uve: Sangiovese 100%*)

Annata 2018 – Euro 30

Oreno

(*Uve: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 10%*)

Annata 2019 - Euro 110***

Annata 2018 – Euro 120**

Vigna dell'Impero Valdarno di Sopra Sangiovese DOC, da vigneto di 85 anni, annata 2015

(*Uve: Sangiovese 100%*) Euro 130



FRESCOBALDI

TOSCANA

Nipozzano, Firenze

Vini rossi

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

Mormoreto, annata 2015

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

Euro 100

Vigneti

La Selvanella

Lucarelli di Radda in Chianti, Siena

Vini rossi

La Selvanella Cinquantesima Vendemmia Chianti Classico Riserva DOCG, annata 2020

(*Uve: Sangiovese Grosso 100%*) Euro 40

*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019

** Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2022

REGIONE
TOSCANA



CAMIGLIANO

Camigliano, Montalcino (Siena)

Vini rossi

Rosso di Montalcino Bio, annata 2022 (Uve: Sangiovese 100%) Euro 30

Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino Bio (Uve: Sangiovese Grosso 100%)

Annata 2019 - Euro 80

Annata 2017 – Magnum – Euro 200

Gualto Brunello di Montalcino Riserva DOCG, annata 2016 (Uve: Sangiovese Grosso 100%) Euro 130



Greve in Chianti, Siena

Vini rossi

Black Tenute del Cabreo, annata 2015 (Uve: Pinot Nero 100%) Euro 70

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

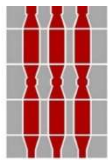


Pontassieve, Firenze

Vini rossi

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

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019**



Regione Umbria

Vini dall'Umbria



Vini rossi

Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano Rosso Riserva DOCG
(Uve: Sangiovese in purezza raccolte a metà ottobre)

Annata 2016 – Euro 90 **

Annata 2010 - Euro 160 *

Montefalco Sagrantino DOCG, annata 2012 (Uve: Sagrantino 100%) Euro 80



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco
Montefalco, Perugia

Vini bianchi

Cuvée Secrète, annata 2017 (Uve: quelle che meglio esprimono le potenzialità dell'annata) Euro 60



FONGOLI

Montefalco, Perugia
(Vino naturale)

Vini bianchi

Biancofongoli Bio, annata 2020 (Uve: Trebbiano Spoletino 85%, Grechetto 15%) Euro 25

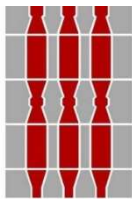
Grechetto dei Colli Martani DOC Bio, annata 2019 (Uve: Grechetto 100%) Euro 28

Vini rossi

Bicunsio Montefalco Rosso DOC Bio, annata 2015 (Uve: Sangiovese, Sagrantino, Montepulciano) Euro 35

*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2016

** Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021



Regione Umbria

FATTORIA
ColSanto

Bevagna, Perugia

Vini bianchi

Cantaluca Trebbiano Spoletino, annata 2017 (*Uve: Trebbiano 100%*) Euro 45



**AZIENDA AGRARIA
CARLO E MARCO CARINI
Perugia**

Vini rossi

Tegolaro, annata 2012 (*Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon*) Euro 60



Vini dal Südtirol



Bolzano

Vini bianchi

Muller Thurgau Vallee Isarco Alto Adige DOC, annata 2023 (*Uve: Müller Thurgau 100%*) Euro 24

Pinot Grigio Alto Adige DOC, annata 2023 (*Uve: Pinot Grigio 100%*) Euro 24

Puntscheit Alto Adige DOC, annata 2020 (*Uve: Kerner 100%*) Euro 28

Dellago Alto Adige DOC, annata 2022 (*Uve: Pinot Bianco 100%*) Euro 28

Kleinstein Alto Adige DOC (*Uve: Gewürztraminer 100%*)

Annata 2022 - Euro 38

Annata 2020 – Euro 55

Greel Sauvignon Riserva Alto Adige DOC (*Uve: Sauvignon Blanc 100%*)

Annata 2021 – Euro 50

Annata 2018 - Euro 70

Stegher Chardonnay Riserva Alto Adige DOC (*Uve: Chardonnay 100%*)

Annata 2021 – Euro 50

Annata 2018 - Euro 70

Chardonnay Riserva Alto Adige DOC, annata 2015 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 90

Vini rossi

Moar St. Magdalener Classico Alto Adige DOC, annata 2022 (*Uve: Schiava e Lagrein*) Euro 32

Mauritius Lagrein-Merlot Riserva Alto Adige DOC, annata 2017 (*Uve: Lagrein e Merlot*) Euro 56

Mumelter Cabernet Riserva Alto Adige DOC, annata 2017

(*Uve: prevalentemente Cabernet Sauvignon, e Cabernet Franc*) Euro 66

Thalman Riserva Alto Adige DOC, annata 2021 (*Uve: Pinot Nero 100%*) Euro 50

Taber Riserva Alto Adige DOC, annata 2021 (*Uve: Lagrein 100%*) Euro 80*

Vini da meditazione

Vinalia Alto Adige DOC, annata 2021, bottiglia da 0,375l. (*Uve: Moscato Giallo 100%*) Euro 70

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2024**



TIEFENBRUNNER

Schlösskellerei Turmhof

Niclara, Cortaccia sulla Strada del Vino, Bolzano

Vini bianchi

Anna Pinot Bianco Turmhof Alto Adige DOC, annata 2019 (*Uve: Pinot Bianco 100%*) Euro 27

Gewürztraminer Turmhof Alto Adige DOC, annata 2022 (*Uve: Gewürztraminer 100%*) Euro 40

Vigna Feldmarschall Von Fenner Müller-Thurgau Alto Adige DOC Riserva, annata 2019
(*Uve: Müller-Thurgau 100%*) Euro 56 *



Varna, Novacella, Trento

Vino bianco

Müller Thurgau Valle Isarco DOC, annata 2019 (*Uve: Müller Thurgau 100%*) Euro 26

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2022**



Vini dal Trentino



CANTINA
TOBLINO

Maldruzzo, Trento

Vini bianchi

Pràal Pinot Bianco Trentino DOC Bio, annata 2018 (*Uve: Pinot Bianco 100%*) Euro 35

Largiller Nosiola Vigneti Delle Dolomiti, annata 2013 (*Uve: Nosiola 100%*) Euro 35 *

Vini rossi

Las Lagrein Trentino DOC Bio, annata 2018 (*Uve: Lagrein 100%*) Euro 37



Gaierhof

Roverè della Luna, Trento

Vini bianchi

Nosiola Trentino DOC, annata 2021 (*Uve: Nosiola in purezza*) Euro 22

Vino rosso

Marmoram Sorni Rosso Trentino DOC Maso Poli (*Uve: Lagrein 50%, Teroldego 50%*)

Annata 2019 – Euro 30

Annata 2019 – Magnum – Euro 65

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2022**



Vini dall'Emilia-Romagna



Francesco Bellei & C

Bomporto, Modena

Vini rossi

Lambrusco Ancestrale, vino frizzante, annata 2023 (*Uve: Lambrusco di Sorbara 100%*) Euro 25



Vini dalle Marche



FAZI BATTAGLIA

Castelplanio, Ancona

Vini bianchi

Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Sisto Riserva Tenute San Sisto, annata 2021
(Uve: *Verdicchio Bianco 100%*) Euro 40



Vini dalla Campania



Sorbo Serpico, Avellino

Vini bianchi

Cutizzi Greco di Tufo DOCG, annata 2022 (*Uve: Greco 100%*) Euro 28

Vini rossi

Dal Re Aglianico Irpinia DOC, annata 2020 (*Uve: Aglianico 100%*) Euro 28

Piano di Montevergine Taurasi Riserva DOCG, annata 2014 (*Uve Aglianico 100%*) Euro 60

Serpico Irpinia Aglianico DOC, annata 2014 (*Uve: Aglianico dal vigneto storico "Dal Re" 100%*) Euro 70



Vini dalla Basilicata



Rionero in Vulture, Potenza

Vini rossi

Basilisco Aglianico del Vulture Superiore DOCG, annata 2013 (*Uve: Aglianico 100%*) Euro 37



Vini dalla Puglia



Copertino, Lecce

Vini rossi

Simpotica, annata 2016 (*Uve: Negroamaro e Montemulciano*) Euro 30

Vini rosati

Clo' de Girofle, annata 2022 (*Uve: Negroamaro 85%, Montepulciano 15%*) Euro 28



San Pancrazio Salentino, Brindisi

Vini rossi

Artas, annata 2020 (*Uve: Primitivo*) Euro 45



Vini dalla Calabria



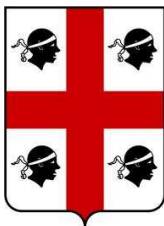
Celico, Cosenza

Vini bianchi

Neostòs Bianco, prodotte dalle 3mila alle 4mila bottiglie, annata 2022 (*Uve: Pecorello*) Euro 37

Vini bianchi

Neostòs Rosso, prodotte dalle 5mila alle 8mila bottiglie, annata 2020
(*Uve: Greco Nero, Guarnaccia Nera, Merlot*) Euro 40



Vini dalla Sardegna



Alghero, Sassari

Vini rossi

Dimonios Brigata Sassari Cannonau di Sardegna DOC Riserva (*Uve: Cannonau 100%*)
Annata 2016, Magnum ML 1.500 – Euro 60



PALA

Serdiana, Sud Sardegna

Vini rossi

Cannonau Riserva DOC, media collina 180 m s.l.m. calcareo-marnosa e argillosa alla base,

Garda vigne di 45 anni,

annata 2020 (*Uve: Cannonau 100%*) Euro 37

S'Arai Isola dei Nuraghi, Vigneti di Tanca S'Arai (Serdiana); alberello tradizionale e spalliera bassa,

da vigne di 80 anni

annata 2019 (*Uve: uve autoctone sarde*) Euro 70



Vini dal Friuli Venezia Giulia



Dolegnano, Udine

Vini bianchi

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

Vini rossi

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



Romans d'Isonzo, Gorizia

Vini bianchi

Ribolla Gialla, annata 2022 (*Uve: Ribolla Gialla 100%*) Euro 26



REGIONE PIEMONTE

Vini dal Piemonte



Barbaresco, Cuneo

Vini bianchi

Gaia & Rey Langhe DOC, annata 2020 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 420

Alteni di Brassica, annata 2020 (*Uve: Sauvignon 100%*) Euro 250

Vini rossi

Barbaresco DOCG, annata 2019 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 420

Conteisa Barolo DOCG, annata 2014 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 770



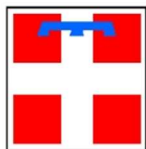
Barolo, Cuneo

Vini rossi

Peiragal Barbera d'Alba Superiore DOC, annata 2022 (*Uve: Barbera 100%*) Euro 45

Barolo DOCG della Tradizione, annata 2015 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 140

Barolo DOCG del Comune di Barolo, annata 2019 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 120



REGIONE PIEMONTE



Parusso

Monforte d'Alba, Cuneo

Vini rossi

Barolo DOCG Bussia, annata 2018 (*Uve: Barolo 100%*) Euro 130



C A S C I N A B R U C I A T A

Barbaresco, Cuneo

Vini rossi

Barbaresco Rio Sardo DOC, annata 2019 (*Uve: Nebbiolo 100%*) Euro 75



Asti

Vini rossi

Masarej Barbera d'Asti DOCG, annata 2014 (*Uve: Barbera 100%*) Euro 70



REGIONE DEL VENETO

Vini dal Veneto



Grezzana, Verona

Vini bianchi

Soave DOC Original Vintage Edition, annata 2020 (*Uve: Garganega 100%*) Euro 25

Vini rossi

Valpolicella Ripasso Valpantena DOC, annata 2021 (*Uve: Corvina Veronese 80% e Rondine 20%*) Euro 28

Catullo Valpolicella Classico Superiore DOC, annata 2020
(*Uve: Corvina Veronese 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%*) Euro 50

Amarone Classico della Valpolicella DOCG (*Uve: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%*)

Annata 2015 – Euro 190*****

Annata 2013 – Euro 210*****

Annata 2012 – Euro 220*****

Annata 2009 – Euro 270****

Annata 2008 – Euro 290***

Annata 2007 – Euro 320**

Annata 2006 - Euro 330*



Cessalto, Treviso (Vini naturali)

Vini bianchi

Saggezza Bio Limited Edition Giovanni Corvezzo (*Uve: Manzoni Bianco 100%*) Euro 30

Vini rossi

Illuminazione Bio Limited Edition Giovanni Corvezzo (*Uve: Merlot, Syrah*) Euro 30

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2014**

****Tre Bicchieri Gambero Rosso 2016**

*****Tre Bicchieri Gambero Rosso 2017**

******Tre Bicchieri Gambero Rosso 2018**

*******Tre Bicchieri Gambero Rosso 2022**

*******Tre Bicchieri Gambero Rosso 2023**

*******Tre Bicchieri Gambero Rosso 2025**

Vini dalla Lombardia



ALDO RAINOLDI

Chiuro, Sondrio

Vini rossi

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



Vini dalla Francia



DOMAINE DANIEL DAMPT & FILS

Saint-Satur, Loire

Vini bianchi

Chablis Fourchaume 1er CRU Appellation Chablis Contrôlée, annata 2021

(Uve: Chardonnay 100%) Euro 80



Chablis, Bourgogne

Vini bianchi

Fourchaumes Vieilles Vignes Appellation Chablis Premier Cru Contrôlée, annata 2014

(Uve: Chardonnay 100%) Euro 170



Barton & Guestier

DEPUIS 1725

Blanquefort Cedex, Gironde

Vini rossi

Château Magnol Appellation Haut-Médoc Contrôlée Cru Bourgeois, annata 2012

(Uve: Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 40% and Cabernet Franc 12%) Euro 70



KRESSMANN

GRANDS VINS DE BORDEAUX

Bordeaux

Vini rossi

Kressmann Monopole Bordeaux Rouge Appellation Bordeaux contrôlée, annata 2015

(Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Euro 34



Laporte

Saint-Satur, Loire

Vini bianchi

Pouilly-Fumé Les Duchesses, annata 2020 (*Uve: Sauvignon Blanc 100%*) Euro 40

Pouilly-Fumé Beaussoppet, annata 2021 (*Uve: Sauvignon Blanc 100%*) Euro 53

Sancerre Le Comtesse, annata 2021 (*Uve: Sauvignon Blanc 100%*) Euro 55



DOMAINE HENRI BOILLOT

Meursault, Bourgogne Côte d'Or

Vini rossi

Bourgogne Rouge, annata 2020 (*Uve: Pinot Nero 100%*) Euro 70



Parempuyre, Bordeaux

Vini rossi

Château Le Boscq Cru Bourgeois, annata 2018

(*Uve: Cabernet Sauvignon 48%, Merlot 47%, Petit Verdot*) Euro 67



Vini dalla Slovenia

SIMČIČ MARJAN®



Goriška brda, in Slovenia

(Vigneti tra il Collio in Italia e Brda in Slovenia)

Vini bianchi

Ribolla Cru Selection, prodotto nel vigneto di Medana - Jama, Jordano, a Brda -Slovenia-,
annata 2019 (*Uve: Ribolla 100%*) Euro 37

Chardonnay Opoka Cru, prodotto nel vigneto di Jordano, a Brda -Slovenia-, annata 2018
(*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 65

Ribolla Opoka Cru, prodotto nel vigneto di Medana Jama, a Brda -Slovenia- (*Uve: Ribolla 100%*)
Annata 2020 – Euro 65
Annata 2018 - Euro 85



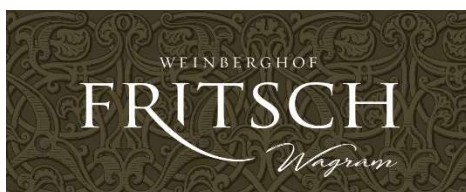
Vini dall'Austria



Röschitz, Weinviertel

Vini bianchi

Mühlberg Grüner Veltliner Reserve Weinviertel Bio, annata 2017 (*Uve: Grüner Veltliner 100%*) Euro 40



Kirchberg am Wagram, Wagram

Vini rossi

Pinot Noir "P" Wagram Bio, annata 2016 (*Uve: Pinot Nero 100%*) Euro 75



Vini dalla Germania



Monzingen, Nahe

Vini bianchi

Lenz Riesling, annata 2019 (*Uve: Riesling 100%*) Euro 35

Mineral Riesling Trocken, annata 2022 (*Uve: Riesling 100%*) Euro 50



Vini dall'Armenia

ZORAH

Rind, Armenia

Vini rossi

Karasi Areni Noir, coltivato a oltre 1.400m slm, annata 2019 (*Uve: Areni 100%*) Euro 50



Vini dagli Stati Uniti d'America



ROBERT MONDAVI
PRIVATE SELECTION

Oakville, California

Vini rossi

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

La Carta delle birre artigianali siciliane



Sant'Agata di Militello, Messina

Cincu Tummina bionda, da cinque grani antichi siciliani, Ale 6°	75cl	14€
Libre bionda senza glutine, malto d'orzo senza glutine, Saison 5,5°	33cl	7€
Rubra Birra, Rossa Ipa 6,5°	33cl	7€
	75cl	15€



Salemi, Trapani

Blanche, Ale di tradizione belga da grani antichi perciasacchi 5°	33cl	7€
	75cl	15€
Pils, 4,5°	75cl	15€

Paul-Bricius
il Birrificio più antico di Sicilia

Vittoria, Ragusa

Red Strong Ale, rossa forte e ambrata 7°	75cl	15€
--	------	-----



Sambuca di Sicilia, Agrigento

Chiara, 5,2°, birra agricola ad alta fermentazione in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata

75cl 22€



Modica, Ragusa

Oro, Birra Chiara, 4,9°

33cl 7€

75cl 15€

Bronzo, Ale Inglese, 5,8°

75cl 15€

Bonajuto, Scura Doppio Malto con fave di cacao, 6,5°

33cl 9€

75cl 20€