



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

Bianco Maggiore Bio, annata 2024, Rallo -Sicilia- (Uve: Grillo 100%) Euro 7

Nozze d'Oro Sicilia DOC, Tasca d'Almerita -Sicilia- (Uve: Inzolia 66%, Sauvignon Tasca 34%) Euro 10

Erse Bianco Etna Bianco DOC, annata 2024, Tenuta di Fessina -Sicilia-
(Uve: Carricante 90%, Catarratto, Minnella 10%) Euro 9

Isesi Pantelleria DOC, annata 2023, Pellegrino -Sicilia- (Uve: Zibibbo 100%) Euro 8

Sharà Riserva Contea di Sclafani Valledolmo DOC, annata 2022, Castellucci Miano -Sicilia-
(Uve: Catarratto 100%) Euro 14

Rossi / Red

Frappato Vigna Bidine Sottana, vino di Contrada, Vittoria DOC, annata 2023, Valle dell'Acate -Sicilia-
(Uve: Frappato 100%) Euro 10

Deliella Sicilia DOC, annata 2016, Principi di Butera -Sicilia- (Uve: Nero d'Avola 100%) Euro 15

Etna Rosso DOC, annata 2023, Neri -Sicilia- (Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) Euro 8

La Monaca Monreale DOC, annata 2021, Tasca d'Almerita -Sicilia- (Uve: Syrah 100%) Euro 10

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

Rosso del Soprano, annata 2020, Azienda Agricola Palari -Sicilia-
(Uve: Nerello Mascalese, Nocera, Nerello Cappuccio, Galatena) Euro 10

Thalman Riserva Alto Adige DOC, annata 2021, Bozen Kellerei -Südtirol- (Uve: Pinot Nero 100%) Euro 12

Rosato / Rosé

Etna Rosato DOC, annata 2024, Neri -Sicilia- (Uve: Nerello Mascalese) Euro 8

Bollicine / Sparkling

Miano Brut, Castellucci Miano -Sicilia- (Uve: Catarratto 100%) Euro 8

Donnafugata Brut Millesimato Sicilia DOC, a. 2020, Donnafugata Sicilia-
(Uve: Chardonnay e Pinot Nero) Euro 48

Cuvée 36 Rosé Extra Brut, annata 2018, vino naturale, Casa Caterina - Lombardia-
(Uve: Pinot Nero%) Euro 12



Bollicine Siciliane *Sicilian White Sparkling Wines*

Vini bianchi

Miano Brut, a 700-900mt. slm., Castellucci Miano (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 30

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

Spumante Bianco Pas Dosé, annata 2021, Barraco (*Uve: Grillo 100%*) Euro 42

Donnafugata Brut Millesimato Sicilia DOC, a. 2020, Donnafugata (*Uve: Chardonnay e Pinot Nero*) Euro 48

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

Terzavia Metodo Classico Brut Sicilia DOC, annata 2021, Marco De Bartoli (*Uve: Grillo 100%*) Euro 50

Metodo Classico Brut Etna DOC, annata 2019, Cottanera (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 60

Noblesse Metodo Classico Brut, annata 2022, Benanti (*Uve: Carricante 100%*) Euro 60

Nero Luce Sicilia DOC, Principi di Butera (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 28

Lyr Metodo Classico Brut Nature Biondinamica Bio, Porta del Vento (*Uve: Perricone 100%*) Euro 40

Metodo Classico Sboccatura tardiva Sicilia DOC Bio, annata 2017, Alessandro di Camporeale
(*Uve: Catarratto Extra Lucido 100%*) Euro 80

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

Almerita Brut Tenuta Regaleali Sicilia DOC, Tasca d'Almerita (*Uve: Chardonnay 100%*)
Annata 2021 - Euro 52
Annata 2020 – Euro 60

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

Gaudensius Vintage Etna DOC, annata 2013 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 170

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

Almerita Contessa Franca Contea di Sclafani DOC, Tasca d'Almerita (*Uve: Chardonnay 100%*)
Annata 2015 – Euro 100
Annata 2014 – Euro 110
Annata 2011 - Euro 160



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

Lamorèmio Metodo Classico Brut Etna DOC Rosato, annata 2022, Benanti
(Uve: *Nerello Mascalese 100%*) Euro 50

Spumante Rosato Pas Dosé, annata 2021, Barraco (Uve: *Nero d'Avola 100%*) Euro 42

Frappato Metodo Classico Rosé, annata 2022, COS (Uve: *Frappato 100%*) Euro 45

Terzavia Brut Nature Rosé, vino naturale, annata 2022, Marco De Bartoli (Uve: *Pignatello 100%*) Euro 50

Fin che venga Brut Nocera Metodo Classico Classico Rosé Brut, Cambria (Uve: *Nocera 100%*) Euro 55



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

Alta Langa DOCG Millesimato Pas Dosè, annata 2017, Contratto 1867 -Piemonte-
(Uve: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%) Euro 60

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

Franciacorta DOCG Brut Doppio Erre Di, Derbusco Cives -Lombardia-
(Uve: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%) Euro 45

Franciacorta DOCG Brut Blanc de Noirs Crisalis, 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



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

Pol Roger Champagne Brut Blanc de Blancs, annata 2016 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 180

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

Bruno Paillard Extra-Brut Première Cuvée
(*Uve: Pinot Noir 45%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 22%*) Euro 110

Belle Epoque Brut Perrier-Joët, annata 2014
(*Uve: Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5%*) Euro 320

Laurent Perrier Gran Siècle Grande Cuvée N° 26 (*Uve: Chardonnay 58%, Pinot Noir 42%*) Euro 350

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

Laurent Perrier Cuvée Rosé (*Uve: Pinot Noir 100%*) Euro 130

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

Cremant

Bianchi

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

Rosati

Cremant de Loire Blanc Brut Arnould 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

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

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

Vini rossi

RC Rosso di Cerasa Bio, annata 2020 (*Uve: Perricone 50%, Nerello Mascalese 50%*) Euro 60



Ustica, Palermo

La piccola ma ben attrezzata cantina dell'azienda produce vini frutto della vocazione dell'ambiente isolano. Sono privilegiate varietà autoctone siciliane, da cui si ottengono tre etichette di vini bianchi, un rosso e un rosato in uscita quest'anno per la prima volta. Infine un passito di Zibibbo, Zhabib, prodotto di punta che rappresenta una delle maggiori tipicità dell'isola insieme alle lenticchie di Ustica, presidio Slow Food da quasi 20 anni, l'altro gioiello coltivato in azienda con metodi biologici certificati. Presso gli spazi attigui all'area degustazione, insieme al Centro studi e documentazione "Isola di Ustica", è stato allestito un museo della civiltà contadina e marinara. L'Hibiscus, proprietà della famiglia Longo da tre generazioni, possiede 3 ettari vitati ed è l'unica azienda dell'isola a imbottigliare.

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

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

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

I vini Hibiscus sono vini naturali

Vini bianchi

Grotta dell'Oro, annata 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 bianchi

Terra delle Fate Sicilia DOC, annata 2022 (*Uve: Fiano 100%*) Euro 28



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

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

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

Vini rossi

Doppiozeta Noto Rosso DOC, annata 2021 (*Uve: Nero d'Avola 100%*) Euro 55



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

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

M | A | U | G | E | R | I

Nilo, Catania

Sicilia orientale: 83 terrazzamenti distesi tra Contrada Praino e Contrada Volpare, nei sentieri del bosco di Milo, a 700 m sul livello del mare, nel versante Est dell'Etna, vulcano attivo più alto d'Europa.

Maugeri è il progetto vitivinicolo di una famiglia etnea che torna a fare vino nei luoghi d'origine. La linea di continuità degli oltre 2,8 km di muretti a secco in pietra lavica segna i 7 ettari della proprietà, un anfiteatro di fertili suoli vulcanici immersi in un dialogo profondo con il Mediterraneo.

Renato è il ragazzo degli anni '60 che conosce ogni piega della Tenuta, accanto a lui in ogni scelta le figlie Carla, Michela e Paola. Tre professioniste che nel vino esprimono il rapporto più profondo tra la vocazione di un territorio e i valori di famiglia legati alla sostenibilità ambientale e sociale.

Vitigni autoctoni, nessun intervento e la scelta ben precisa di assecondare la vocazione di questo lembo di terra, il "bianco". Questa in sintesi la filosofia enologica di Maugeri.

il Carricante in purezza che ad Est trova il suo luogo d'elezione riconosciuto con la menzione Etna Bianco Superiore, il Nerello Mascalese con il quale si produce un elegante rosato e il Catarratto un bianco fresco e fragrante.

Vini bianchi

Frontebosco Etna Bianco Superiore DOC, Contrada Volpare, 700 m. s.l.m., annata 2023
(Uve: Carricante 100%) Euro 70

Frontemare Etna Bianco Superiore DOC, Contrada Praino -Milo-, 700 m. s.l.m., annata 2023
(Uve: Carricante 100%) Euro 70

Vino rosato

Contrada Volpare Etna Rosato DOC, 700 m. s.l.m., annata 2023 (Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 42

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 60



Linguaglossa, Catania

Quando il cavaliere Vincenzo tornò nella sua Linguaglossa dall'America, più di un secolo fa, non ebbe alcun dubbio: il suo futuro sarebbe stato fortemente legato all'Etna. Fu così che, con l'ingente fortuna realizzata oltreoceano, decise di investire nell'acquisto di terreni sui quali intraprendere la propria attività agricola. Oggi Neri Agricola si estende su una superficie totale di 9 ettari, di cui 5 coltivati a vigneto e 4 destinati ad uliveto, tra le contrade Arrigo e Borrigliona, ad un'altitudine di 600 m sul livello del mare, su un territorio dal carattere complesso grazie ad un suolo di origine vulcanica con un'importante componente minerale. La famiglia Neri, giunta ora alla quarta generazione, ha tenuto fede al progetto del bisnonno tramandando di padre in figlio l'amore per queste terre vulcaniche, nere e fertili, anche nelle metodologie di trattamento dei terreni.

Nel rispetto del territorio, infatti, si è scelto di implementare un'agricoltura biologica non intensiva, oltre a mantenere la raccolta manuale di uve e olive, come si faceva un tempo. In questi luoghi unici vengono coltivati ulivi della varietà locale Nocellara dell'Etna e vitigni autoctoni a bacca rossa come il Nerello Mascalese e a bacca bianca come il Carricante e il Cataratto.

Vini bianchi

Etna Bianco DOC, annata 2023 (*Uve: Carricante, Cataratto*) Euro 32

Vini rossi

Etna Rosso DOC, annata 2023 (*Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio*) Euro 32

Vini rosati

Etna Rosato DOC, annata 2024 (*Uve: Nerello Mascalese*) Euro 32



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

Contrada Monte San Nicolò Etna Rosso DOC, altitudine a circa 550 m. s.l.m., annata 2020
(Uve: *Nerello Mascalese 100%*) Euro 36

Sosta Tre Nero d'Avola, annata 2010 (Uve: *Nero d'Avola 90%, Syrah 10%*) Euro 120 *

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

*** Tre Bicchieri Gambero Rosso 2016**



TORNATORE

Castiglione di Sicilia, Catania

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

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

Vini rossi

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 "reliquie", 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

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



GORGI TONDI

Mazzara del Vallo, Trapani

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

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

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

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

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

Vini bianchi

Ziller 47, vino bianco, non fortificato, che prende ispirazione dalle versioni pre-british, vino “perpetuo” affinato in botti grandi per 11 anni, dal sapore antico in chiave contemporanea (*Uve: Grillo 100%*) Euro 70*



Miliscemi, Trapani

La storia di **Fondo Antico** e della **Famiglia Polizzotti-Scuderi** affonda le sue radici in questi valori, la cui visibile manifestazione la troviamo negli 80 ettari di vigneto situati in *Contrada Portelli*, nel territorio trapanese.

La *passione* per il territorio siciliano, l'*esperienza* centenaria nella viticoltura e l'ossequioso ***rispetto per le proprie origini*** si coniugano a ricerca, innovazione, spirito di squadra, curiosità di avventurarsi verso nuovi orizzonti, per comunicare i propri vini e far conoscere questo lembo di Sicilia al mondo.

I terreni, custoditi dalla Famiglia sin dall' inizio del 1800, erano originariamente dedicati alla coltivazione del grano e del cotone. Intorno al 1920 vengono impiantati i primi vigneti e si inizia a produrre vino nel Baglio di Rilievo, situato a 7 chilometri da Portelli. La struttura, adiacente l'odierno polo produttivo, è ancora oggi utilizzata come luogo di accoglienza per gli ospiti.

Vino bianco

Grillo Parlante Sicilia DOC Bio, annata 2024 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 26

Vino da meditazione

Baccadoro (*Uve: Grillo e Zibibbo*) Euro 38



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

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

La Muciara Favinia, Isola di Favignana, annata 2022 (*Uve: Zibibbo, Grillo, Catarratto*) Euro 46



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 2018 (*Uve: Grillo e Zibibbo*) Euro 45



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

Contrada Cavaliere Bianco Etna DOC, versante sud-ovest dell'Etna, a 950 m s.l.m., annata 2022

(Uve: Carricante 100%) Euro 80

Contrada Rinazzo Bianco Etna DOC Superiore, Contrada Rinazzo versante est dell'Etna, Comune di Milo
ù(CT), circa 800 m s.l.m., annata 2022

(Uve: Carricante 100%) Euro 90

Vino rossi

Contrada Monte Serra Etna Rosso DOC, Contrada Monte Serra, versante sud-est dell'Etna, nel territorio del
Comune di Viagrande (CT), 450-500 m. s.l.m., annata 2022

(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 75

Contrada Calderara Sottana Etna Rosso DOC, Contrada Calderara Sottana, versante nord dell'Etna, nel
territorio del Comune di Randazzo (CT), ad una altitudine di 680 m. s.l.m., annata 2022

(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 75

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



Contrada Feudo Pignatone, Randazzo, Catania

Coltivare un vigneto e produrre vino è un atto d'amore e passione che ho scelto di realizzare in territori diversi per caratteristiche pedoclimatiche e storia viticola ma molto vicini nella loro vocazione qualitativa, territori capaci di produrre grandi vini dalla forte personalità ed in grado di regalare emozioni uniche.

Ho scelto di produrre vini artigianali dalla forte espressione territoriale perché credo sia qualcosa di dovuto e un gesto di rispetto nei confronti di coloro a cui questo lavoro è rivolto.

Il mio desiderio è vedere il vino da diversi punti di vista e per questo desidero produrre vini nella maniera più autentica possibile, con pochissimi interventi enologici e nel massimo rispetto per l'ambiente e il territorio.

Attualmente produco vini coltivando vigneti di Nerello Mascalese nel versante Nord dell'Etna in Contrada Feudo Pignatone e vigneti di Cabernet Franc nel comune di Castagneto Carducci in località Debbiaci Le Sondraie.

Nel versante nord, del vulcano più alto d'Europa, in contrada Feudo Pignatone ho trovato il luogo ideale per produrre vini che parlano all'anima, vini dal carattere inconfondibile e caratterizzati da una sensazione fisica sensuale, quasi effimera che ti trasporta verso la dimensione eterea del vino.

Emiliano Falsini

Vino rosso

Feudo Pignatone Etna Rosso DOC, annata 2023 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 50

Vino rosato

Sciauro Feudo Pignatone Etna Rosato DOC, annata 2024 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 45



MONTELEONE

Castiglione di Sicilia, Catania

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

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

Le uve sono le autoctone Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. In Contrada Pontale Palino, a circa 700 metri sul livello del mare, possediamo invece poco meno di tremila metri di alberello a piede franco, prefillosserico, il cui immenso patrimonio genetico miriamo a difendere negli anni futuri. Non appena vendemmiate le uve vengono trasportate in cantina dove, dopo la diraspatura, seguono percorsi di vinificazione diversi. Per la fermentazione e la macerazione utilizziamo sia serbatoi d'acciaio tronco conici che piccoli mastelli. Preferiamo le follature ai rimontaggi, ed i lieviti selezionati a quelli indigeni. Dopo la svinatura i nostri vini svolgono la fermentazione malolattica con batteri lattici indigeni. L'affinamento, che varia a seconda del vino dai 12 ai 24 mesi, avviene in due passaggi: il primo in legno, ovvero in tonneau di rovere francese da 700 e da 500 lt (è nostra cura selezionare legni dalle tostature molto delicate); il secondo in bottiglia. Siamo in tre ad essere protagonisti di questo progetto: l'io narrante, all'anagrafe Giulia Monteleone, mio padre Enrico, ed il mio marito Benedetto Alessandro, che per mestiere fa il vino. La nostra non è un'impresa di famiglia, ma più semplicemente una famiglia: la cura della vigna, la produzione del vino sono entrati così prepotentemente nelle nostre esistenze da non riuscire più a tracciare una linea di demarcazione tra vita e lavoro.

Vini bianchi

Etna Bianco DOC, annata 2024 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 48

Anthemis Etna Bianco DOC, versante Est dell'Etna (comune di Sant'Alfio), a 900 metri s.l.m.,
annata 2023 (*Uve: Carricante 100%*) Euro 80

Vini rossi

Etna Rosso DOC, versante Nord dell'Etna (comune di Castiglione di Sicilia),
a 500 metri s.l.m., annata 2023
(*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.

Vini bianchi

Erse Bianco Etna Bianco DOC, due zone di produzione: 900 mt Biancavilla (a sud, su impianti del 1950), 950 mt Milo (a est, su impianti del 1930), annata 2024
(Uve: Carricante 90%, Catarratto, Minnella 10%) Euro 37

A' Puddara Etna Bianco DOC, prodotto a Biancavilla a 900m. slm., annata 2023
(Uve: Carricante 100%) Euro 60

Vini rossi

Erse Rosso Etna Rosso DOC, Contrada Rovittello a 700m. slm., annata 2023
(Uve: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 8%, Minnella, Carricante 2%) Euro 35

Il Musmeci Etna Rosso DOC Riserva, Contrada Rovittello a 700m. slm. (Uve: Nerello Mascalese 100%)
Annata 2016 – Magnum – Euro 220

Vini rosati

Erse Rosato Etna Rosato DOC, Contrada Rovittello a 700m. slm., annata 2024
(Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) Euro 35



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.

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

Vini bianchi

Contrada PC

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

Annata 2022 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 90

Vini rossi

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 2022

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

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 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*)

Annata 2023 – Euro 90

Annata 2020 - Euro 120

Contrada Porcaria, vigneti tra i 70 e i 100 anni di età, Contrada Porcaria è una vasta contrada posta a circa 650m s.l.m., annata 2023 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 90

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 2023 (*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

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

Archineri Etna Bianco DOC, prodotto a Milo, Versante Est dell'Etna,
alberello pre-phylloxera di 130-150 anni di età, annata 2022

(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 70

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

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*

Vini rosati

Etna Rosato DOC, Solicchiata, Versante Nord Dell'Etna, 700 m. slm., annata 2024

(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 36

***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 bianchi

Voria Bianco frizzante Bio, coltivato a 550m. slm. (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 24

Saharay Bio, coltivato a 600m. slm., annata 2022 (*Uve: Catarratto 100%, macerato sulle bucce*) Euro 40

Vini rossi

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

Nerello Mascalese Altroverso Sicilia DOC Bio, coltivano a 600m. slm.
(*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 26

Vini rosati

Voria Rosato frizzante Bio, coltivato a 550m. slm. (*Uve: Perricone 100%*) Euro 24



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 riuscireci 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



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 rossi

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

Vini da meditazione

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



Furnari, Messina

Incastonata tra le colline del Furnarese, alle pendici dei monti Tindari Nebrodi, 45 km a ovest di Messina, proprio nel cuore del Mamertino, sorge la tenuta Cambria. La proprietà è composta da 35 ettari di terreni, di cui 20 coltivati a vite e 4 ettari a uliveto per la produzione di piccole quantità di olio extra vergine. Passeggiando per le tenute Cambria di Mastronicola, Masseria, Cutrignuolo, Cinque Fontane, Marraffino e Frascini si rimane incantati dai suggestivi panorami e dalla pace assoluta della natura incontaminata.

Sono presenti le varietà autoctone come Nocera, Nero d'Avola, Nerello Mascalese; ma esistono anche piccole quantità di uve bianche, Catarratto Lucido, Inzolia Grecanico, Grillo e altre piccole quantità di uve non tradizionali come il Syrah e lo Chardonnay, piantate a scopo di sperimentazione negli anni ottanta. Le uve giungono ad una perfetta maturazione, complici i venti provenienti dal mare, la felice posizione dei vigneti, protetta dalle catene montuose circostanti, e il terreno ricco e assolato. La raccolta avviene approssimativamente tra gli ultimi giorni di agosto e primi di ottobre.

Vini rossi

Giulio Cesare Mamertino Rosso DOC, annata 2018 (*Uve: Nero d'Avola 60%, Nocera 40%*) Euro 60

Mastronicola Gran Cru delle Colline Furnaresi Sicilia DOC, annata 2017 (*Uve: Nocera 100%*) Euro 60

Vini da meditazione

Kio Nocera Passito, annata 2018, ml. 375 (*Uve: Nocera 100%*) 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 rossi

Faro DOC, annata 2022

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

Vini rosati

Rosematte, annata 2024 *(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 28*

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2025**



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

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

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

***Tre bicchieri Gambero Rosso 2025**



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

Senaria Grillo Superiore DOC, prodotto in Tenuta Gazerotta, annata 2024 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 30

Isesi Pantelleria DOC, annata 2023 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 30



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

Nero d'Avola Lagnusa Sicilia DOC Bio, coltivato a 600 m s.l.m., annata 2021

(Uve: Nero d'Avola 100%) Euro 28

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

Annata 2011, Magnum MI 1.500 – Euro 200

Annata 2010, Magnum MI 1.500 – Euro 240

Annata 2009, Magnum MI 1.500 – Euro 270

Vini rosati

Rose di Adele Sicilia DOC Bio, coltivato a 600 m s.l.m., annata 2023

(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 28



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

Grillo di Mozia Vigna Whitaker Sicilia DOC,
prodotto a Mozia – Isola di San Pantaleo (TP), annata 2024 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 45

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

Annata 2023 – Euro 45

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 2021 (*Uve: Syrah 100%*) Euro 38

Cabernet Sauvignon Vigna di San Francesco in Tenuta Regaleali Sicilia DOC, annata 2020
(*Uve: Cabernet Sauvignon 100%*) Euro 65

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

Annata 2019 – Euro 90

Annata 2013 – Euro 180

Annata 1999 - 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

Vini da meditazione

Diamante d'Almerita Tenuta Regaleali, ann. 2023 (*Uve: Moscato 60% e Traminer Aromatico 40%*) Euro 50

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 vendemmia anche tre volte.

Dopo ormai 15 anni dalla nascita del progetto iniziale, e dopo 12 anni da quando curiamo le nostre vigne, sono molto contento e orgoglioso del percorso compiuto.

Vini rossi

Contrada Rampante Etna Rosso DOC, annata 2020

Versante Nord del vulcano Etna – contrada Rampante, Castiglione di Sicilia –Catania–,
altitudine media 740 m. s.l.m. (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 80

Contrada Pianodario Etna Rosso DOC, annata 2020

Versante Nord del vulcano Etna – contrada Pianodario, Randazzo –Catania–, altitudine media 775 m. s.l.m.
(*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 80

Contrada Sciaranuova Etna Rosso DOC, annata 2020, altitudine media 730 m. s.l.m.

Versante Nord del vulcano Etna – contrada Sciaranuova, Randazzo –Catania–
(*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 80

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



Vittoria, Ragusa<

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

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

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

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

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

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

Vini bianchi

Pantelleria, in Contrada Mueggen a Pantelleria, annata 2023 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 35

Vini rossi

Frappato Vittoria DOC, in contrada Bastonaca, annata 2023 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 26

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG, in contrada Bastonaca, annata 2021
(*Uve: Nero D'Avola 50%, Frappato di Vittoria 50%*) Euro 30 *

Terre Rosse Cerasuolo di Vittoria DOCG, annata 2022
(*Uve: Nero D'Avola 50%, Frappato di Vittoria 50%*) Euro 40

Etna Rosso DOC, a 700 m. s.l.m., versante nord dell'Etna in Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia, annata 2022 (*Uve: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%*) Euro 40

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2024**

O C C H I P I N T I



Vittoria, Ragusa

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: l'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

Vino bianco

Sp68 Bianco, annata 2024 (*Uve: Albanello, Moscato d'Alessandria*) Euro 32

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 2023 (*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 2023 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 48

Siccagno

Media consistenza provenienti da sabbie chiare e roccia sub appenninica di natura calcarea, ad una altitudine di 280 m. slm., annata 2022 (*Uve: Nero d'Avola 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 (*Uve: Frappato 100%*)

Annata 2022 – Euro 80

Annata 2021 - Euro 90

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. (*Uve: Frappato 100%*)

Annata 2022 – Euro 80

Annata 2021 - Euro 90

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



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 del comprensorio di Vittoria e dei suoi straordinari vini.

I vini Cos sono vini naturali

Vini bianchi

Zibibbo in Phitos Bio, vinificato ed affinato in anfora, annata 2023 (*Uve: Zibibbo 100%*) Euro 40

Vini rossi

Frappato Bio, annata 2024 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 32

Pithos Rosso Bio, vinificato ed affinato in anfora, annata 2023
(*Uve: Nero d'Avola 60%, Frappato 40%*) Euro 38

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG della Bastonaca, annata 2020
(*Uve: Frappato di Vittoria 40%, Nero d'Avola 60%*) Euro 45



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

Frappato Vigna Bidine Sottana, vino di Contrada, Vittoria DOC, annata 2023

(Uve: Frappato 100%) Euro 40



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

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

Eruzione 1614 Nerello Mascalese Sicilia DOC, prodotto nel vigneto di Sciaranuova a Feudo di Mezzo in Castiglione di Sicilia ad una quota tra 840-860 m slm, annata 2020 *(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 40*

VIGNE DI VERRE

Menfi, Agrigento

Il progetto “Vigne di Verre” è curato da un gruppo di amici che ha condiviso l’esperienza associativa e di impegno sociale come inizio di un forte legame durato nel tempo. Passione e pervicacia caratteriale hanno contraddistinto questa esperienza fatta di impegno e attenzione verso la collettività e la promozione della Sicilia migliore.

Siamo convinti che la gestione biologica del vigneto crei nel tempo una maggiore resistenza delle piante nei confronti di funghi e parassiti e mantenga un suolo sano e vitale per un lungo periodo di tempo. Usiamo dunque metodi colturali tradizionali e sostenibili. La nostra idea è quella di lasciare alle generazioni future un terreno vivo e in equilibrio e lo facciamo partendo dalla creazione di un ambiente di lavoro agricolo sano e dal rispetto delle persone che lavorano nei nostri vigneti.

I nostri vitigni autoctoni da agricoltura biologica danno forma a un prodotto che ne esalta le caratteristiche. La raccolta dell’uva avviene manualmente per selezionare solo i grappoli sani e rispettare il ciclo naturale della maturazione, preservando l’equilibrio sistemico del vigneto. La gran parte del nostro lavoro è svolta in vigna. Concentriamo i nostri sforzi per ottenere un’uva di alta qualità per poi trasformarla con minimi interventi, ponendo sempre in primo piano vitigno e territorio.

Vini bianchi

Virrina Bio, annata 2023 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 27

Vini rossi

Marranzano Sicilia DOC Bio, annata 2022 (*Uve: Frappato 100%*) Euro 27



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

Arrigo Etna Bianco DOC, Contrada Arrigo a Linguaglossa, 610m. slm., annata 2022
(Uve: Carricante 100%) Euro 100

Vini rossi

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

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

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



Camporeale, Palermo

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

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

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

Vini bianchi

Monreale Bianco Vigna di Mandranova Monreale DOC Bio, annata 2022 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 35

Vini rossi

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

Annata 2013 – Euro 90

Annata 2009 – Euro 120

Perricone Mandranova Monreale DOC Bio, annata 2023 (*Uve: Perricone 90%, Nero d'Avola 10%*) Euro 30

Vini da meditazione

Kaid Syrah Vendemmia Tardiva Sicilia DOC Bio, annata 2023, 50cl. (*Uve: Syrah 100%*) Euro 45



San Cipirello, Palermo

Domini Mediterranei è una azienda vitivinicola siciliana che affonda le sue radici nel territorio di Corleone, Monreale e Portella della ginestra. Terreni e appezzamenti di alto valore culturale e paesaggistico situati dai 300 ai 1100 metri sopra il livello del mare, custoditi con “SAPIENTIA E DOCTRINA” al fine di portare avanti la tradizione familiare in sinergia con l’innovazione tecnologica e la salvaguardia del territorio.

Domini Mediterranei porta con sé tutto il know-how della famiglia Micciché che aveva portato l’azienda al miglior splendore con il brand “Calatrasi”, trasmettendo ai propri collaboratori una visione cosmopolita.

La quinta generazione

Nel 2017 con l’inizio della quinta generazione, sotto la guida del giovane agronomo ed enologo Salvatore Beltempo si guarda al futuro.

Un approccio alla viticoltura sostenibile, con le radici ben salde nei valori della tradizione, ma con un dinamismo verso lo studio, la ricerca, l’evoluzione delle tecniche e dei processi, al fine di rendere il vino, oltre che un elemento imprescindibile della nostra tradizione e della convivialità, un elemento di valorizzazione e di salvaguardia del territorio.

Vini bianchi

Magnus Siculus Bianco Sicilia DOC Bio, annata 2023 (*Uve: Grillo 100%*) Euro 34

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.

Vini Rossi

Croceferro Etna Rosso DOC Bio, annata 2022,
versante nord-est, comune di Castiglione di Sicilia, contrada Piano Filici, altitudine 640m slm
(Uve: *Nerello Mascalese 100%*) Euro 37

Sciaramanica Vigna Vecchia Etna Rosso DOC Bio, versante nord-est, comune di Linguaglossa, contrada
Sciaramanica, 660 metri sul livello del mare, annata 2021
(Uve: *Nerello Mascalese e piccole percentuali di altre varietà, principalmente Nerello Cappuccio e Alicante*)
Euro 70

Vini Rosati

Vignazza Etna Rosato DOC Bio, versante nord-est, comune di Castiglione di Sicilia, contrada Palmellata,
640 metri sul livello del mare, annata 2022 (Uve: *Nerello Mascalese 100%*) Euro 40



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 2022
(Uve: Inzolia 100%) Euro 60

Vini rossi

Nawàri, Tenuta di Vajasindi a Castiglione di Sicilia (CT), Da 600 a 800 metri s.l.m., annata 2020
(Uve: Pinot Nero 100%) Euro 60

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

(Uve: Nero d'Avola 100%)

Annata 2020 – Euro 100*

Annata 2019 – Euro 120

Annata 1997 – Euro 350

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2025**



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 2022 (*Uve: Catarratto 100%*) Euro 65



Marsala, Trapani

La cantina Alcesti nasce nel 2003, a Marsala, nel cuore della provincia più vitata d'Europa, la provincia di Trapani. La Storia aziendale, pur essendo relativamente recente, ha inizio molto tempo prima come azienda agricola, infatti, la famiglia Paladino – Spanò, proprietaria della cantina, è da diverse generazioni dedita con passione alla viticoltura, sempre proiettata al futuro mediante la costante ricerca di nuove forme varietali da allevare nelle nostre zone e di innovative tecniche di coltivazione tali da migliorare le performance qualitative dei propri prodotti.

Dalla passione per la terra e dei suoi frutti, la famiglia Paladino – Spanò nel 2003 realizza la cantina Alcesti per seguire e curare personalmente tutte le fasi della filiera vitivinicola.

Vivere e lavorare in un territorio così fortemente vocato alla viticoltura, fin dai tempi più remoti della storia dell'uomo, non può consentire a nessuno di noi di sfuggire al legame con il mondo del vino, sia nella sua storia personale che nella sua realtà umana.

Vini rossi

Narkè dei Poeti Sicilia DOC, annata 2023 (*Uve: Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon*) Euro 28



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

Chiarandà Contessa Entellina DOC, annata 2022 (Uve: Chardonnay 100%) Euro 48

Isolano Dolce&Gabbana Etna Bianco DOC, coltivato sul versante Nord dell'Etna, annata 2022
(Uve: *Carricante*, ed una piccola percentuale di, altre varietà autoctone) Euro 45

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

Angheli Sicilia DOC, annata 2021 (Uve: *Merlot e Sauvignon*) Euro 35

Sul Vulcano Etna Rosso DOC, coltivato sul versante Nord dell'Etna, annata 2021,
(Uve: *Nerello Mascalese* 100%) Euro 38

Tancredi Dolce&Gabbana, annata 2021
(Uve: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat e altre uve) Euro 60

Mille e una notte Sicilia DOC, annata 2021 (Uve: *Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve*) Euro 100

Vini rosati

Rosa Dolce&Gabbana Sicilia DOC, annata 2024 (Uve: *Nerello Mascalese, Nocera*) Euro 45

Vini da meditazione

Kabir Moscato di Pantelleria DOC, annata 2024 (Uve: *Zibibbo* 100%, Moscato di Alessandria) Euro 45

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 2024 (Uve: Grillo 100%) Euro 26

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

Al Qasar Bio, annata 2024 (Uve: Zibibbo 100%) Euro 28

Evrò Bio, annata 2024 (Uve: Insolia 100%) Euro 26

Beleda, annata 2023 (Uve: Catarratto 100%) Euro 30

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 2024 (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

Sole e Vento, prodotto nell'isola di Pantelleria, 350 m s.l.m. e Contrada Samperi, Marsala (TP), annata 2024
(Uve: Zibibbo e Grillo) Euro 30

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

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

Pietranera, dalla Cantina di Bukkuram a Pantelleria, annata 2024
(Uve: Zibibbo 100%) Euro 50

Vini rossi

Rosso di Marco Bio, prodotto a Marsala, annata 2023 (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 120



Campobello di Licata, Agrigento

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

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

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

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

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

Vini bianchi

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

Annata 2014, Magnum ML 1.500 – Euro 130

Annata 2008 – Euro 130

Vini rossi

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

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 Cirenco, Carusu, Cratere che il bianco Ciuri che proviene dall'innovativa vinificazione in bianco del Nerello Mascalese. Fanno eccezione gli spumanti che, come nella migliore tradizione della Champagne francese, provengono da Pinot Nero e Chardonnay: le origini della spumantizzazione sull'Etna risalgono agli inizi dell'800 quando lo spumante prodotto si chiamava "Champagne Etna".

Vini rossi

Cirenco Etna Rosso DOC

Comune di Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, Contrada Calderara ad una altitudine di 550 metri s.l.m, vigne antiche di età superiore ai 60 anni con la presenza di alcuni esemplari prefillossera

Annata 2016 (Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 50



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 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



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 della 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



1435

I Vigneri

Randazzo, Catania

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

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

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

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

Vini rossi

Vinupetra Etna Rosso DOC,

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 38

Catarratto Bio, terre nere ricche di sostanze organiche e argilla, annata 2024
(*Uve: Catarratto 100%*) Euro 35

Zibibbo Bio, terre nere ricche di scheletro a 120m/slm, annata 2024 (*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 rosati

Rosammare Bio, terre nere ricche di scheletro a 150 m/slm, annata 2024 (*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 Feudo di Mezzo Etna Rosso DOC, uve prodotte in Contrada Feudo di Mezzo ad una altitudine tra i 750 e i 770 metri s.l.m., annata 2020 (*Uve: Nerello Mascalese 100%*) Euro 55

Contrada Zottorinoto Riserva Etna Rosso DOC
uve prodotte 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 2013 – Euro 180 **

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 nocchie 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.

Vini bianchi

Nerina Etna Bianco DOC

prodotto in contrada San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana, ad una altitudine, dai 650 agli 800m s.l.m.

*Annata 2024 (Uve: Carricante 75%, Altri vitigni Autoctoni 25%,
Catarratto, Inzolia, Grecanico, Minnella, Coda di Volpe) Euro 60*

Feudo Etna Bianco DOC

prodotto in contrada Feudo, con altitudine di 650m s.l.m.

Annata 2023 (Uve: 90% Carricante, 10% Catarratto e Grecanico) Euro 100

Vini rossi

'A Rina Etna Rosso DOC

zone di produzione San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana, Feudo di Mezzo,
altitudine dai 650m agli 800m s.l.m.

Annata 2023 (Uve: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%) Euro 45

Feudo Etna Rosso DOC

prodotto in contrada Feudo, vigne di 70 anni, con altitudine di 650m s.l.m.

Annata 2021 (Uve: Nerello Mascalese 94%, Nerello Cappuccio 6%) Euro 100

San Lorenzo Etna Rosso DOC

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)

Annata 2022 – Euro 100

Annata 2022 – Magnum – Euro 250

San Lorenzo "Piano delle Colombe" Etna Rosso DOC

prodotto in contrada San Lorenzo, con altitudine tra i 750m ed i 780m s.l.m.

Annata 2021 (Uve: Nerello Mascalese con piccole percentuali di Nerello Cappuccio) Euro 270

Vino rosato

Etna Rosato DOC, dalle vecchie vigne più basse, annata 2024 *(Uve: Nerello Mascalese 100%) Euro 36*



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 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

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 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

Rosso del Soprano, annata 2020 (*Uve: Nerello Mascalese, Nocera, Nerello Cappuccio, Galatena*) Euro 38

Faro Palari

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

Annata 2019 – Euro 70*

Annata 2009 – Magnum – Euro 200

Santa Né, annata 2008

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

***Tre Bicchieri Gambero Rosso 2025**



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 bianchi

Bianco Pomice Bio, annata 2023, prodotto in Tenuta a Lipari, ad una altezza di 350m. slm.

(Uve: Malvasia delle Lipari 60%, Carricante 40%) Euro 45

Bianco Porticello Bio, annata 2024, prodotto in Tenuta a Lipari, ad una altezza di 350m. slm.

(Uve: Carricante 60%, Moscato Bianco 40%) Euro 40

Vini rossi

Nero Ossidiana Bio, annata 2021, prodotto in Tenuta a Lipari, ad una altezza di 350m. slm.

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

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

(Uve: Corinto Nero 100%) Euro 75

Vini rosati

Rosa Caolino Bio, annata 2024, prodotto in Tenuta a Lipari, ad una altezza di 350m. slm.

(Uve: Corinto Nero e Nero d'Avola) Euro 35



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

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

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

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 800*



Castellina in Chianti, Siena

Vini rossi

Ser Lapo Chianti Classico Riserva DOCG, annata 2021 (*Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10%*) Euro 45

Concerto Fonterutoli, annata 2021 (*Uve: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20%*) Euro 120

Siepi, annata 2022 (*Uve: Sangiovese 50%, Merlot 50%*) Euro 200



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

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

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 2021**

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



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 *

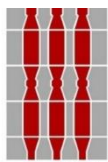


Pontassieve, Firenze

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)

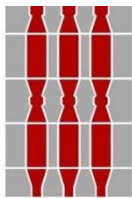
Vini bianchi

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

*Tre Bicchieri Gambero Rosso 2016

** Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021



Regione Umbria

FATTORIA
ColSanto

Bevagna, Perugia

Vini bianchi

Cantaluçe 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

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

Hochkofler Alto Adige DOC, annata 2024 (*Uve: Riesling 100%*) Euro 28

Dellago Alto Adige DOC (*Uve: Pinot Bianco 100%*)

Annata 2023 – Euro 28

Annata 2022 - Euro 35

Mock Alto Adige DOC, annata 2023 (*Uve: Sauvignon Blanc 100%*) Euro 30

Greel Sauvignon Riserva Alto Adige DOC, annata 2022 (*Uve: Sauvignon Blanc 100%*) Euro 55

Ceslar Alto Adige DOC, annata 2023 (*Uve: Gewürztraminer 100%*) Euro 28

Kleinsteinst. Gewürztraminer Alto Adige DOC (*Uve: Gewürztraminer 100%*)

Annata 2023 – Euro 38

Annata 2022 - Euro 45

Annata 2020 – Euro 60

Kleinsteinst. Chardonnay Alto Adige DOC, annata 2023 (*Uve: Chardonnay 100%*) Euro 32

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

Annata 2022 – Euro 55

Annata 2021 – Euro 60

Annata 2018 - Euro 80

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

Vini rossi

Perl Alto Adige DOC, annata 2023 (*Uve: Lagrein 100%*) Euro 32

Moar St. Magdalener Classico Alto Adige DOC (*Uve: Schiava e Lagrein*)

Annata 2023 – Euro 32

Annata 2022 - Euro 38

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
Schlosskellerei Turmhof

Niclara, Cortaccia sulla Strada del Vino, Bolzano

Vini bianchi

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

REGIONE
ABRUZZO



Vini dall'Abruzzo



Athessa, Chieti

Vini bianchi

Pecorino Superiore DOC Le Stagioni del Vino, annata 2023 (*Uve: Pecorino Superiore DOC*) Euro 30

Trebbiano d'Abruzzo DOC Le Stagioni del Vino, annata 2021 (*Uve: Trebbiano d'Abruzzo 100%*) Euro 30

Vini rosati

Zione Cerasuolo d'Abruzzo DOC, annata 2023 (*Uve: Montepulciano 100%*) Euro 35



Vini dalla Campania



Sorbo Serpico, Avellino

Vini bianchi

Serrocielo Falanghina del Sannio DOC, annata 2024 (*Uve: Falanghina 100%*) Euro 28

Cutizzi Greco di Tufo DOCG, annata 2023 (*Uve: Greco 100%*) Euro 30

Pietracalda Fiano di Avellino DOCG Riserva, annata 2023 (*Uve: Fiano 100%*) Euro 30

Goleto Greco di Tufo DOCG Riserva, annata 2021 (*Uve: Greco 100%*) Euro 90

Vini rossi

Dal Re Aglianico Irpinia DOC, annata 2022 (*Uve: Aglianico 100%*) Euro 30

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

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



Vini dalla Puglia



Copertino, Lecce

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



Cirò Marina, Crotone

Vini rossi

Cirò Rosso Classico Superiore DOC, annata 2022 (*Uve: Gaglioppo 100%*) Euro 28



Vini dalla Sardegna



**I GARAGISTI
DI SORGONO**

Sorgono, Nuoro

Vini rossi

Murru Monica di Sardegna DOC, 480 m. s.l.m., vigna di 70 anni, annata 2021 (*Uve: Monica 100%*) Euro 32

Manca Cannonau DOC, vigna a 690 m. s.l.m. su vigne antiche, annata 2021 (*Uve: Cannonau 100%*) Euro 40

Uras Mandrolisai DOC, vigna di 80 anni a 520 m. s.l.m., annata 2021
(*Uve: Monica, Cannonau, Muristeddu*) Euro 45



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,
da vigne di 45 anni, annata 2021 (*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

Regione Autonoma
Friuli Venezia Giulia



Vini dal Friuli Venezia Giulia



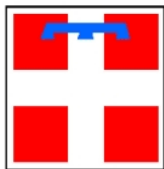
Dolegnano, Udine

Vini bianchi

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

Vini rossi

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



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



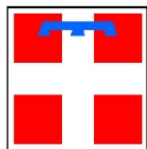
Barolo, Cuneo

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 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 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

CHÂTEAU DES
SARRINS



CÔTES DE PROVENCE

St. Antonin du Var, Provence

Vini rosati

Château des Sarrins Côtes de Provence Rosé Bio, annata 2020
(*Uve: Grange, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle*) Euro 42



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



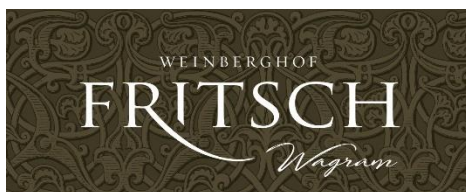
Vini dall'Austria



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



Emrich-Schönleber

Monzingen, Nahe

Vini bianchi

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



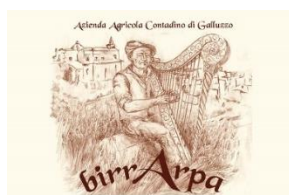
Prizzi, Palermo

Birra Bianca, a base di frumento antico Perciasacchi, 4,6°	33cl	7€
Birra Bionda, 5,4°	33cl	7€



Sant'Agata di Militello, Messina

Cincu Tummina bionda, da cinque grani antichi siciliani, Ale 6°	33cl	€ 7
Rubra Birra, Rossa Ipa 6,5°	33cl	€ 7
Libre Gluten Free bionda speziata, 6,4°	33cl	€ 7
Indica, birra al fico d'india di Sicilia, Belgian Ale 7°	33cl	€ 9
	75cl	€ 20



Sambuca di Sicilia, Agrigento

Chiara, 5,2°, birra agricola ad alta fermentazione in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata	33cl	10€
	75cl	22€



Modica, Ragusa

Bronzo, Ale Inglese, 5,8°	75cl	15€
Bonajuto, Scura Doppio Malto con fave di cacao, 6,5°	75cl	20€