



Sud

CLASSIFICAZIONE	IGT Terre Siciliane
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale
VARIETÀ	Blend di Nero D'Avola 60% Grenache 20% e Tannat 20%
AGRICOLTURA	Naturale, in conversione biologica.
ALTIMETRIA	230 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello, sesto 1,20 x 1,20
DENSITÀ DI IMPIANTO	7.000 ceppi per ettaro.
ETÀ MEDIA DELLE VITI	Nero D'Avola 30 anni, Grenache e Tannat 9 anni
RESA PER ETTARO	6 Quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	Inizio ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette
VINIFICAZIONE	Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 15 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura, malo lattica in vasca in acciaio
AFFINAMENTO	Tonneau di rovere francese nuove per 12 mesi e in bottiglia per almeno 8 mesi
COLORE	Rosso granato intenso
PROFUMO	Forte, con sentori di frutti rossi e spezie, cioccolato
SAPORE	Pieno, con tannini vanigliati e finale persistente
ABBINAMENTI	Selvaggina, brasati e formaggi molto stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	15-18° C



Etna DOC

CLASSIFICAZIONE	Etna DOC
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Versante nord dell'Etna in Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia.
VARIETÀ	Nerello Mascalese 80% Nerello Cappuccio 20%
AGRICOLTURA	Naturale, in conversione biologica
ALTIMETRIA	700 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terreni sabbiosi di origine lavica, con forti escursioni termiche fra il giorno e la notte
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello etneo
DENSITÀ DI IMPIANTO	6.000 ceppi per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	80 anni
RESA PER ETTARO	50 Quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	Metà ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette
VINIFICAZIONE	Selezione manuale dei grappoli, macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Pressatura soffice.
AFFINAMENTO	Da 12 a 18 mesi in botti di rovere da 25 hl; affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia
COLORE	Rosso rubino intenso tendente al porpora
PROFUMO	Ampio, etereo con sentori di frutta rossa e piacevoli note vanigliate
SAPORE	Deciso, caldo, giustamente tannico
ABBINAMENTI	Secondi di carne saporiti, maiale nero dei Nebrodi, cacciagione e funghi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 ° C



Etna Bianco DOC

CLASSIFICAZIONE	Etna DOC
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Versante nord dell'Etna in Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia.
VARIETÀ	Carricante 100%
AGRICOLTURA	Naturale, in conversione biologica
ALTIMETRIA	700 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Sabbiosi di origine lavica, con marcate escursioni termiche fra il giorno e la notte
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello etneo
DENSITÀ DI IMPIANTO	6.000 ceppi per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	80 anni
RESA PER ETTARO	50 Quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	Inizio ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette
VINIFICAZIONE	Selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio.
AFFINAMENTO	Circa 12 mesi in vasche d'acciaio inox su fecce fini e almeno 6 mesi in bottiglia
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO	Intenso, floreale, ginestra, mango e con note di miele
SAPORE	Ampio ed elegante spettro olfattivo, sapido, fresco, e di lunghissima persistenza aromatica
ABBINAMENTI	Antipasti di pesce, primi con crostacei, frittura di pesce, carni bianche
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 -15 °C



Cerasuolo di Vittoria DOCG

CLASSIFICAZIONE	DOCG Cerasuolo di Vittoria
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Contrada Bastonaca, Vittoria (RG) Sicilia Sud-Orientale
VARIETÀ	Nero D'Avola 50% Frappato di Vittoria 50%
AGRICOLTURA	Naturale, in conversione biologica
ALTIMETRIA	230 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica di natura calcarea.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello, sesto 1,20 x 1,20
DENSITÀ DI IMPIANTO	7.000 ceppi per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	10 anni
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	Inizio ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette
VINIFICATION	Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura, malo lattica in vasca in acciaio
AFFINAMENTO	Acciaio per 6 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi
COLORE	Rosso ciliegia intenso e brillante
PROFUMO	Sentori di piccoli frutti rossi, marasca e prugna
SAPORE	Caldo, elegante e assai persistente, con tannino morbido
ABBINAMENTI	Secondi di carne saporiti, agnello al forno, formaggio stagionati, selvaggina
TEMPERATURA DI SERVIZIO	15-18 ° C



Grillo DOC

CLASSIFICAZIONE	DOC Sicilia
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale
VARIETÀ	Grillo 100%
AGRICOLTURA	Naturale, in conversione biologica
ALTIMETRIA	230 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello, sesto 1,20 x 1,20
DENSITÀ DI IMPIANTO	7.000 ceppi per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	10 anni
RESA PER ETTARO	60 Quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine Agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette
VINIFICAZIONE	Selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo
AFFINAMENTO	Acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi
COLORE	Giallo paglierino brillante
PROFUMO	Complesso ed elegante con sentori di fiori bianchi, zeste di agrumi e nuance minerali
SAPORE	Ampio e persistente, con sapidità e mineralità spiccate
ABBINAMENTI	Caponata di verdure, insalate di mare, primi con pesce, carni bianche delicate
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9 -11° C



Frappato

CLASSIFICAZIONE	DOC Sicilia
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale.
VARIETÀ	Frappato di Vittoria 100%
AGRICOLTURA	Naturale, in conversione biologica
ALTIMETRIA	230 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello, sesto 1,20 x 1,20
DENSITÀ DI IMPIANTO	7.000 ceppi per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	10 anni
RESA PER ETTARO	70 Quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette
VINIFICAZIONE	Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura, malo lattica in vasca in acciaio
AFFINAMENTO	Acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi
COLORE	Rosso rubino tenue e brillante
PROFUMO	Bouquet ampio con sentori di frutti piccoli rossi, more, lamponi e fragole
SAPORE	Un vino elegante, fresco, con marcate e fragranti sfumature di frutta
ABBINAMENTI	Verdure, tonno in agrodolce, zuppa di pesce, salumi, formaggi freschi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	13-15° C



Nero D'Avola

CLASSIFICAZIONE	DOC Sicilia
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale
VARIETÀ	Nero D'Avola 100%
AGRICOLTURA	Naturale, in conversione biologica
ALTIMETRIA	230 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello, sesto 1,20 x 1,20
DENSITÀ DI IMPIANTO	7.000 ceppi per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	10 anni
RESA PER ETTARO	70 Quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	Inizio ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette
VINIFICAZIONE	Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 8 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura, malo lattica in vasca in acciaio
AFFINAMENTO	Acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi
COLORE	Rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei
PROFUMO	Fruttato di marasca e prugna con sottofondo di spezie gradevolmente equilibrate
SAPORE	Pieno, caldo, elegante e molto persistente, con tannino suadenti e vivaci
ABBINAMENTI	Secondi di carne saporiti, maialino nero dei Nebrodi al forno, formaggio Ragusano DOP stagionato, selvaggina
TEMPERATURA DI SERVIZIO	15-18° C