

SICILIA ILLUSTRATA



SCHEDE TECNICHE

ETNA ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dal colore rosso brillante, con profumi di frutti rossi. Il suo è un sapore elegante e persistente con sentori speziati e note di cuoio. Si abbina bene a piatti saporiti, sughi importanti e grigliate.

Servire ad una temperatura di 18°C.

VITIGNO

NERELLO MASCALESE (90%)

NERELLO CAPPuccio (10%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce.

Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 10 mesi.

Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

PROVENIENZA

Randazzo (CT)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni

Cod. Articolo:	SICILIAETR
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13,5%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308020010

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg

Cartoni per strato: 21 | File: 4

Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504

Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg



ETNA BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dal colore giallo paglierino con profumi intensi di fiori bianchi, fresco in bocca con note minerali, piacevole acidità e gradevolissima persistenza aromatica. Accompagna bene i piatti delicati. Servire ad una temperatura di 10-12°

VITIGNO

CARRICANTE 70% CATARRATTO 30%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sottoposte a pigiatura soffice, fermentano a temperatura controllata di 12°.

In seguito vi è un affinamento per circa 4 mesi in vasche d'acciaio su feccia fine per risaltare le note fruttate dei vitigni.

PROVENIENZA

Randazzo (CT)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni

Cod. Articolo:	SICILIAETB
Colore:	BIANCO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12,5%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308020027

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg
Cartoni per strato: 21 | File: 4
Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504
Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg



ETNA ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino dal colore rosa carico con un profumo di frutti di bosco e fiori freschi. Ha un sapore armonico e rotondo con una buona acidità. Ottimo come aperitivo, si abbina bene con le verdure, il pesce e con tutti i piatti leggeri e freschi. Temperatura di servizio 12-14°C

VITIGNO

100% NERELLO MASCALESE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Randazzo (CT)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni

Cod. Articolo:	SICILIAETROSA
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12,5%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308020041

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg
Cartoni per strato: 21 | File: 4
Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504
Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg



NERO D'AVOLA

SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino rosso profondo con sfumature violacee, fruttato e morbido al palato con calde note di legni e spezie, si abbina bene con carni rosse e piatti dai sapori decisi. Servire ad una temperatura di 18°C.

VITIGNO

100% NERO D'AVOLA DOC SICILIA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Sicilia Occidentale

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per tre / cinque anni.

Cod. Articolo:	SICILIAND
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13,5%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308020102

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg
Cartoni per strato: 21 | File: 4
Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504
Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg



FIERENZA SICILIANA

SYRAH TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vino dal colore rosso scuro; profumi intensi di frutta a bacca nera e note di liquirizia; sapore armonico con persistenza aromatica. È ideale con piatti speziati, stufati, arrostiti e formaggi stagionati.
Servire ad una temperatura di 18°C.

VITIGNO

100% SYRAH IGT

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Sicilia Occidentale

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per tre / cinque anni.

Cod. Articolo:	SICILIASY
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13,5%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308020119

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg
Cartoni per strato: 21 | File: 4
Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504
Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg



CERASUOLO DI VITTORIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Color rosso ciliegia, profumo fruttato, sapore asciutto con note di prugna, cioccolato e tabacco si abbina con tutti i caratteri decisi della cucina mediterranea.

Servire ad una temperatura di 18°C.

VITIGNO

NERO D'AVOLA (60%) FRAPPATO (40%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Vittoria (RG)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per tre / cinque anni.

Cod. Articolo:	SICILIACDV
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13,5%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308020034

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg

Cartoni per strato: 21 | File: 4

Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504

Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg



VANTO SICILIANO

GRILLO

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino dal colore giallo tenue con gradevoli sentori di frutta e profumi di fiori bianchi. Per le equilibrate note minerali e la buona sapidità, si abbina bene con tutti i piatti a base di pesce e crostacei. Servire ad una temperatura di 10°C.

VITIGNO

100% GRILLO DOC SICILIA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Sicilia Occidentale

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per due / tre anni.

Cod. Articolo:	SICILIAGR
Colore:	BIANCO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308020126

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg
Cartoni per strato: 21 | File: 4
Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504
Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg



CHARDONNAY TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Colore paglierino, con riflessi dorati, conserva note di frutta matura, gradevolmente minerale al palato, si abbina ad antipasti, piatti a base di pesce, verdure e carni bianche. Servire ad una temperatura di 10°C.

VITIGNO
CHARDONNAY (100%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA
Vittoria (RG)

CONSERVAZIONE
Da consumare subito o conservare al massimo per tre / cinque anni.

Cod. Articolo:	SICILIACH
Colore:	BIANCO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308020133

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg
Cartoni per strato: 21 | File: 4
Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504
Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg



NERELLO MASCALESE

TERRE SICILIANE SPUMANTE BRUT

Metodo	Charmat
Vitigno	Nerello Mascalese 100%
Classificazione	IGT Terre Siciliane
Maturazione	Tardiva
Colore	Giallo tenue
Profumo	Sentori di frutta fresca
Sapore	intenso ma delicato, di ottima struttura e fragranza, con un perlage fine e persistente
Grado alcolico	11,5% vol
Temperatura di servizio	8°-10°C
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, eccelle con formaggi, pietanze a base di pesce, zuppe, frutti di mare, verdure e dessert
FORMATI	Bottiglia da 75 cl. Cartone 6 bottiglie
PALLET	
Cartoni per strato	16
Numero strati	5
Cartoni per pallet	80
Bottiglie per pallet	480
Peso per cartone	9,2 kg
Misure cartone	L29 P19 H28,5
Altezza pallet	1,60 mt
EAN	8002308020058

