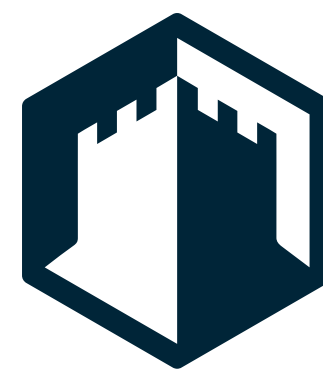




CANTINE EUROPA



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION No. 1308/13



SIBILIANA
GRUPPO CANTINE EUROPA

Sibiliana è il progetto per la valorizzazione dei vini e la commercializzazione dei prodotti in bottiglia del **Gruppo Cantine Europa**. E' il patto tra alcuni nostri viticoltori, ogni anno più numerosi, perché siano selezionati i vigneti più votati e le migliori uve. Sibiliana garantisce la produzione di vini che sappiano rappresentare la meglio il nostro territorio e le sue tradizioni, e che siano in grado di vincere la sfida dei mercati e affrontare il severo giudizio dei consumatori ed estimatori più attenti.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION No. 1308/13



CANTINE EUROPA

Tra le più grandi aziende vitivinicola siciliane, le **Cantine Europa** sono una cooperativa di viticoltori fondata nel 1962. Oggi può contare su oltre 2.000 soci, vigneti per 6.000 Ha in tre provincie (Trapani, Agrigento e Palermo), 600.000 Hl di vino annualmente prodotti. Questi numeri mostrano quanto grande sia la responsabilità sociale che Cantine Europa interpretano per difendere i valori del nostro territorio e della nostra viticoltura.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION No. 1308/13

TERRITORIO E VIGNETI

La base produttiva è costituita da oltre 6.000 ettari vitati divisi fra uve autoctone, le bianche Grillo, Catarratto ed Inzolia e le rosse Nero d'Avola e Nerello Mascalese, e internazionali, Cardonnay, Pinot Grigio, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

I sistemi di allevamento sono quelli classici della zona: prevalentemente controspalliera e piccole percentuali di alberello.

Il tipo di potatura è quasi sempre a Guyot, anche se negli impianti più recenti e con velleità qualitative superiori si tende alla sostituzione con il cordone speronato. Per quanto riguarda i suoli si individuano tre aree: la zona costiera, compresa fra i comuni di Petrosino e Mazara del Vallo, in cui vi è un'assoluta prevalenza di terreni sciolti, profondi, fertili, discretamente dotati di sostanza organica e particolarmente vocati alla viticoltura; l'area compresa fra Mazara del Vallo e Campobello di Mazara, dove prevalgono terreni profondi, poco dotati di sostanza organica e con un'alta percentuale di argilla.

La zona più interna, a est di Mazara del Vallo, è caratterizzata da terreni con alta percentuale di argilla, poca sostanza organica e un'eccessiva tendenza alla fessurazione che comporta ampie perdite di acqua dai suoli e stress idrico estivo per i vigneti. In queste aree si ottengono, grazie ad opportune tecniche di aridocoltura, uve di alto valore qualitativo. Un insieme così ampiamente eterogeneo consente di ottenere vini carichi di fruttato e altamente personalizzati.



Il territorio provinciale è patrimonio unico, per la grande estensione di superficie coltivata a vite. La solarità delle terre della Sicilia occidentale, il clima mite e ventilato, l'alternarsi di pianura e dolci colline, sono le condizioni elettive per una viticoltura avanzata e selettiva, con ottimi risultati sia nella valorizzazione delle cultivar autoctone più pregiate.

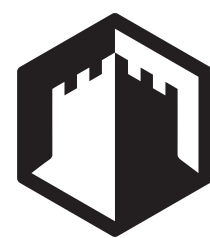
Le tenute si trovano nei territori di Marsala, Petrosino e Mazara del Vallo, anche se una buona percentuale si concentra anche nelle provincie di Agrigento e Palermo. Da un punto di vista altimetrico, oltre il 50% della superficie di riferimento della cantina si trova a quote inferiori ai 100 metri s.l.m. La zona costiera di riferimento ha infatti un'altitudine variabile fra i 5 e i 25 metri s.l.m.

Man mano che ci si sposta verso le aree più interne, cresce la quota di zone collinari. L'esposizione è variabile a seconda dell'ubicazione dei terreni e viene tenuta in grande considerazione nella scelta del vitigno da impiantare e/o della tecnica colturale da adottare. Il clima è quello tipico delle pianure costiere della provincia di Trapani.

La temperatura media annua risulta di 18°-19 °C con un'escursione termica di 13,5°-14,5°C durante il corso dell'anno. I valori minimi assoluti di temperatura sono sempre sopra lo zero.

Terra della vite e del vino, quest'angolo di Sicilia è generoso di storia e tradizioni, colori, profumi e sapori e sa essere coinvolgente nelle passioni ed indimenticabile per emozioni.





SIBILIANA
GRUPPO CANTINE EUROPA

Eughenès

Eughenès è il marchio storico di Cantine Europa e ha sempre contraddistinto i suoi vini migliori. Vini dal carattere unico, distinguibile, autentico. Sinceri interpreti dei nostri migliori valori.

GRILLO

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ZIBIBBO

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CATARRATTO LUCIDO

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



PERRICONE

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SYRAH - NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

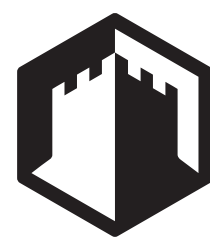
NERO D'AVOLA

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION No. 1308/13



SIBILIANA
GRUPPO CANTINE EUROPA

SENSALE

La nostra linea dei Vini ottenuti da uve allevate in regime di agricoltura biologica certificata. Con **Sensale** abbiamo dato corpo alla sempre crescente attenzione dei viticoltori di Cantine Europa per la produzione di uve nel rigoroso rispetto per l'ambiente.

GRILLO

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA **BIO**

CHARDONNAY

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA **BIO**

NERO D'AVOLA

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA **BIO**

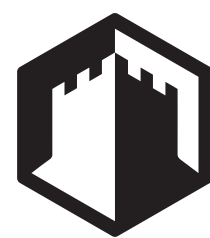
SYRAH

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA **BIO**



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION No. 1308/13



SIBILIANA
GRUPPO CANTINE EUROPA

ROCENO

I **Roceno**, esclusivamente da uve siciliane, sono la migliore combinazione possibile tra autenticità e piacevolezza, semplicità e tradizione, gusto moderno e tipicità. Sono il sorprendente risultato di scelte produttive attente e scrupolose.

GRILLO

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GRECANICO

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

INZOLIA

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



NERO D'AVOLA

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

FRAPPATO

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

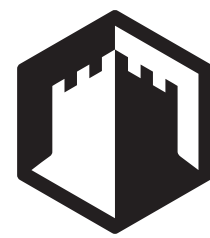
**NERELLO MASCALESE
ROSE'**

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION No. 1308/13



SIBILIANA
GRUPPO CANTINE EUROPA

C H A R I S

Brut Petillant



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION No. 1308/13

Èughenès

GRILLO

SICILIA D.O.C.

VITIGNO

Grillo 100%

DENOMINAZIONE

SICILIA / Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, dopo la raccolta fatta a mano, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C.

Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino, dal colore giallo paglierino, rivela note di fiori esotici al naso. Fresco e intenso al palato, con note di pesca bianca e frutti tropicali.

ABBINAMENTI

Questo eccezionale vino può essere gustato da solo o come accompagnamento a crostacei, calamari fritti e carni bianche.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Diciotto Mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
13%		ø 80mm h. 284mm	80x120x165cm Kg 795	Naturale	256x297x174mm	
RS: 3 g/L	pH: 3,3	g 420	105 Cartoni 5 Strati		6x75 Kg. 7,8	



8 006188 010468



Èughenès

CATARRATTO LUCIDO

SICILIA D.O.C.

VITIGNO

Catarratto Lucido 100%

DENOMINAZIONE

SICILIA / Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, dopo la raccolta, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C. Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Catarratto Lucido si presenta con un colore giallo paglierino con accennate sfumature verdoline. Il bouquet è delicato, accarezzato da ricordi di fiori come l'iris, frutta non troppo matura e per concludere agrumi; finale minerale.

ABBINAMENTI

Accompagna piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche; eccellente su seppie e gamberi crudi.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Due Anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
13%		ø 80mm h. 284mm g 420	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	256x297x174mm 6x75 Kg. 7,8	 8 006188 010444
RS: 3,5 g/L	pH: 3,2					



Èughenès

ZIBIBBO

SICILIA D.O.C.

VITIGNO

Zibibbo 100 %

DENOMINAZIONE

SICILIA / Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, dopo la raccolta, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C. Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo tenue con marcati riflessi verdolini; bouquet aromatico elegante e complesso con sentori di fiori di zagara e di sambuco; in bocca, ingresso morbido e avvolgente caratterizzato da una piacevole acidità avvolta da eleganti note aromatiche.

ABBINAMENTI

Perfetto con crudità di crostacei e altri importanti ed eleganti piatti di pesce della tradizione siciliana.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Diciotto Mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
13%		ø 80mm h. 284mm g 420	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	256x297x174mm 6x75 Kg. 7,8	 8 006188 010437
RS: 5 g/L	pH: 3,3					



Èughenès

NERO D'AVOLA

SICILIA D.O.C.

VITIGNO

Nero d'avola 100%

DENOMINAZIONE

SICILIA / Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è raccolta a mano nelle prime ore del mattino, e in tarda serata al picco della sua maturazione. Dopo la raccolta, viene portata velocemente in cantina. La combinazione fra il succo e le bucce viene refrigerato a 26,5°C e trasferito nelle vasche per la macerazione. Questo periodo dura dai 12 ai 15 giorni; successivamente il vino viene affinato in acciaio inox alla temperatura controllata di 18°/20°C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore rosso rubino mostra una struttura elegante al palato e fresca allo stesso tempo, grazie alla sua acidità dall'equilibrio eccellente. Al naso è fruttato con la tipica aroma di ciliegia e marasca.

ABBINAMENTI

Questo vino è perfetto accompagnato con stufati di manzo e pollo arrosto con patate.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Tre anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
13%		ø 80mm h. 284mm g 420	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	256x297x174mm 6x75 Kg. 7,8	 
RS: 4,2 g/L	pH: 3,4					

8 006188 010475



Èughenès

PERRICONE

SICILIA D.O.C.

VITIGNO

Perricone 100%

DENOMINAZIONE

SICILIA / Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è raccolta a mano nelle prime ore del mattino, e in tarda serata al picco della sua maturazione. Dopo la raccolta, viene portata velocemente in cantina. La combinazione fra il succo e le bucce viene refrigerato a 26,5°C e trasferito nelle vasche per la macerazione. Questo periodo dura dai 12 ai 15 giorni; successivamente il vino viene affinato in acciaio inox alla temperatura controllata di 18°-20°C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con grande personalità in una gamma speziata preziosa: ginepro, pepe nero e classici frutti rossi. Anche in bocca il vino si segnala per la sua straordinaria eleganza, con una base tannica non troppo aggressiva, in un palato ampio dotato di un buon tenore alcolico e la lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Il nostro Perricone si accompagna egregiamente a formaggi semi-stagionati, pasta con la ricotta, ragù di salsiccia; ideale anche con seppie ripiene se servito ad una temperatura leggermente inferiore.

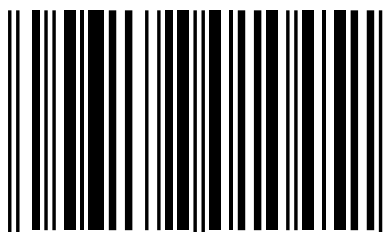
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Tre anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
13,5%		ø 80mm h. 284mm g 420	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	256x297x174mm 6x75 Kg. 7,8	 8 006188 010451
RS: 4 g/L	pH: 3,4					



Èughenès

SYRAH / NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE I.G.P.

VITIGNO

Syrah 60% / Nero d'Avola 40%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE / Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è raccolta a mano nelle prime ore del mattino, e in tarda serata al picco della sua maturazione. Dopo la raccolta, viene portata velocemente in cantina. La combinazione fra il succo e le bucce viene refrigerato a 26,5°C e trasferito nelle vasche per la macerazione. Questo periodo dura dai 12 ai 15 giorni; successivamente il vino viene affinato in acciaio inox alla temperatura controllata di 18°-20°C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con grande personalità in una gamma speziata preziosa: ginepro, pepe nero e classici frutti rossi. Anche in bocca il vino si segnala per la sua straordinaria eleganza, con una base tannica non troppo aggressiva, in un palato ampio dotato di un buon tenore alcolico e la lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Il Syrah Nero d'Avola si accompagna con ogni tipo di carne, soprattutto rossa. Ideale con i funghi porcini e paste con salse importanti.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Tre anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
14,5%		ø 80mm h. 284mm g 420	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	256x297x174mm 6x75 Kg. 7,8	 8 006188 010413
RS: 6 g/L	pH: 3,4					



SENSALE

CHARDONNAY

TERRE SICILIANE I.G.P. **BIO**

VITIGNO

Chardonnay 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE / Indicazione Geografica Protetta BIO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, dopo la raccolta fatta a mano, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C. Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il re delle uve bianche si è lasciato conquistare dalla generosità della nostra terra e da un clima gentile ed ospitale. Il regime biologico di coltivazione ne esalta la naturale eleganza e piacevolezza. Giallo paglierino intenso, presenta aromi avvolgenti di cedro e albicocca. In bocca è ampio e fresco.

ABBINAMENTI

L'abbinamento ideale è con i primi piatti e i fritti di pesce fresco.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Diciotto Mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
12%		ø 82mm h. 293mm g 400	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	242x300x169mm 6x75 Kg. 7,4 	NO
RS: 6 g/L	pH: 3,3					



SENSALE

GRILLO

SICILIA D.O.C. **BIO**

VITIGNO

Grillo 100%

DENOMINAZIONE

SICILIA / Denominazione di Origine Controllata BIO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, dopo la raccolta, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C. Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino, si caratterizza per il gusto equilibrato, sapido e fruttato alla stesso tempo. Le note agrumate si combinano con elementi floreali, dando al palato un sapore corposo e persistente.

ABBINAMENTI

Perfetto l'abbinamento con pollo, risotto agli asparagi e i piatti a base di pesce della tradizione mediterranea.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Diciotto Mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
12,5%		ø 82mm h. 293mm g 400	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	242x300x169mm 6x75 Kg. 7,4 	NO
RS: 6 g/L	pH: 3,25					



SENSALE

NERO D'AVOLA

SICILIA D.O.C. **BIO**

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

DENOMINAZIONE

SICILIA / Denominazione di Origine Controllata BIO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è raccolta a mano nelle prime ore del mattino, e in tarda serata al picco della sua maturazione. Dopo la raccolta, viene portata velocemente in cantina. La combinazione fra il succo e le bucce viene refrigerato a 26,5°C e trasferito nelle vasche per la macerazione. Questo periodo dura dai 12 ai 15 giorni; successivamente il vino viene affinato in acciaio inox alla temperatura controllata di 18°-20°C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore rosso rubino mostra una struttura elegante. Al naso evidenti le note di frutta a bacca rossa, come amarena e ciliegia. In bocca si presenta fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Ottimo con il Brasato di maiale, il Tonno alla griglia e primi forti. Eccellente in accompagnamento ai formaggi siciliani a pasta media.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
13%		ø 82mm h. 293mm	80x120x165cm Kg 795	Naturale	242x300x169mm	NO
RS: 6,5 g/L	pH: 3,35	g 400	105 Cartoni 5 Strati		6x75 Kg. 7,4	



SENSALE

SYRAH

TERRE SICILIANE I.G.P. **BIO**

VITIGNO

Syrah 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE / Indicazione Geografica Protetta BIO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è raccolta a mano, viene portata velocemente in cantina. La combinazione fra il succo e le bucce viene refrigerato a 26,5°C e trasferito nelle vasche per la macerazione. Questo periodo dura dai 12 ai 15 giorni; successivamente il vino viene affinato in acciaio inox alla temperatura controllata di 18°-20°C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un'uva nobile, forte non poteva che esprimersi pienamente se coltivata con rigorosi metodi naturali. Un vino pieno, ricco, completo, con aromi speziati e di frutta matura: un autentico Syrah mediterraneo.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente alle carni rosse alla griglia e ai formaggi stagionati siciliani.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
13%		ø 82mm h. 293mm g 400	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	242x300x169mm 6x75 Kg. 7,4	NO
RS: 7 g/L	pH: 3,35					



ROCENO

GRILLO

SICILIA D.O.C.

VITIGNO

Grillo 100%

DENOMINAZIONE

SICILIA / Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, dopo la raccolta fatta a mano, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C. Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Roceno Grillo, caratterizzato da un colore giallo paglierino carico, al naso risulta fine, elegante, con sentori di pesca bianca e melone giallo. In bocca mostra tutta la sua eleganza e persistenza.

ABBINAMENTI

Perfetto con le vongole, pasta con uova di ricci, patelle e con tutti i crudi di pesce tipici della nostra zona.

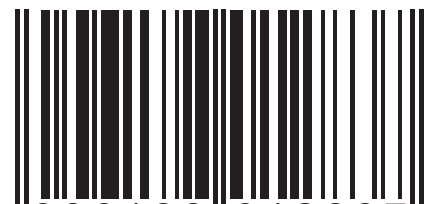
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Diciotto mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
12,5%		ø 82mm h. 293mm g 400	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	242x300x169mm 6x75 Kg. 7,4	 8 006188 012837
RS: 3,5 g/L	pH: 3,1					



ROCENO

GRECANICO

TERRE SICILIANE I.G.P.

VITIGNO

Grecanico 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE / Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, dopo la raccolta fatta a mano, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C.

Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Roceno Grecanico si presenta come un vino dalla grande personalità, di colore giallo paglierino con delicati riflessi verdolini. All'olfatto presenta un ampio bouquet, con diverse note di agrumi verdi e pesca. Al gusto mostra una decisa armonia.

ABBINAMENTI

Ottimo con molluschi di mare tipici della Sicilia occidentale, ma da accompagnare anche con formaggi poco stagionati o freschi.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Diciotto mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
12,5%		ø 82mm h. 293mm	80x120x165cm Kg 795	Naturale	242x300x169mm	 8 006188 012868
RS: 4 g/L	pH: 3,3	g 400	105 Cartoni 5 Strati		6x75 Kg. 7,4	



ROCENO

INZOLIA

TERRE SICILIANE I.G.P.

VITIGNO

Inzolia 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE / Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, dopo la raccolta fatta a mano, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C. Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Inzolia, si presenta con un colore giallo paglierino con decisi riflessi verdolini, dai profumi intensi ed avvolgenti di frutta a bacca bianca e lievi sentori erbacei e minerali. La discreta freschezza e l'accennata sapidità danno a questo vino un buon equilibrio.

ABBINAMENTI

Si abbina egregiamente all'insalata di polpo, crostacei e, in generale, a piatti dai sapori decisi.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Diciotto mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
12%		ø 82mm h. 293mm	80x120x165cm Kg 795	Naturale	242x300x169mm	 8 006188 012882
RS: 4 g/L	pH: 3,3	g 400	105 Cartoni 5 Strati		6x75 Kg. 7,4 	



ROCENO

NERO D'AVOLA

SICILIA D.O.C.

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

DENOMINAZIONE

SICILIA / Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è raccolta a mano nelle prime ore del mattino, e in tarda serata al picco della sua maturazione. Dopo la raccolta, viene portata velocemente in cantina. La combinazione fra il succo e le bucce viene refrigerato a 26,5°C e trasferito nelle vasche per la macerazione. Questo periodo dura dai 12 ai 15 giorni; successivamente il vino viene affinato in acciaio inox alla temperatura controllata di 18°-20°C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Caratterizzato alla vista da un rosso rubino intenso e profondo, emana sentori ampi e complessi, principalmente di frutti maturi a bacca rossa. In bocca, si presenta con una determinata struttura, frutto della sua naturale trama tannica, e da una importante morbidezza.

ABBINAMENTI

Perfetto con formaggi stagionati, carne alla brace e piatti a base di funghi e selvaggina.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
13%		ø 82mm h. 293mm g 400	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	242x300x169mm 6x75 Kg. 7,4	 8 006188 012806
RS: 5 g/L	pH: 3,4					



ROCENO

FRAPPATO

TERRE SICILIANE I.G.P.

VITIGNO

Frappato 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE / Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è raccolta a mano nelle prime ore del mattino, e in tarda serata al picco della sua maturazione. Dopo la raccolta, viene portata velocemente in cantina. La combinazione fra il succo e le bucce viene refrigerato a 26,5°C e trasferito nelle vasche per la macerazione. Questo periodo dura dai 12 ai 15 giorni; successivamente il vino viene affinato in acciaio inox alla temperatura controllata di 18°-20°C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino si caratterizza per le sue note fresche e minerali, con sentori di amarena e frutti di bosco. In bocca gli evidenti, ma delicati, tannini, fanno da cornice ad una discreta sapidità, descrivendo al meglio il suo ottimo corpo.

ABBINAMENTI

La grande versatilità del nostro Frappato, gli permette di abbinarsi alle più svariate pietanze, dagli antipasti e i primi a base di carne, ai piatti di pesce più saporiti.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
13%		ø 82mm h. 293mm g 400	80x120x165cm Kg 795 105 Cartoni 5 Strati	Naturale	242x300x169mm 6x75 Kg. 7,4	 8 006188 012851
RS: 5 g/L	pH: 3,4					



ROCENO

NERELLO MASCALESE ROSE'

TERRE SICILIANE I.G.P.

VITIGNO

Nerello Mascalese 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE / Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, dopo la raccolta fatta a mano, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C. Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Nerello Mascalese Rosè mostra il suo colore cristallino con delicate note erbacee e di frutta rossa, accompagnati da piacevoli sentori di spezie al naso. In bocca risulta complesso ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Perfetto accompagnato con carni bianche, cernia o pesce azzurro.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Diciotto mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°/12°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETTIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
13%		ø 82mm h. 293mm	80x120x165cm Kg 795	Naturale	242x300x169mm	 8 006188 012790
RS: 4 g/L	pH: 3,6	g 400	105 Cartoni 5 Strati		6x75 Kg. 7,4	



C | H | A | R | I | S

Brut Petillant

DENOMINAZIONE

Vino Spumante

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, dopo la raccolta fatta a mano, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a temperatura controllata. Vinificazione tramite il Metodo Charmat, con rifermentazione del vino in appositi recipienti pressurizzati. Affinamento di 30 giorni in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Charis è un vino fresco, vivace, delicato ed esplosivo allo stesso tempo. Al naso presenta un ampio bouquet di fiori freschi. Perlage leggero e persistente con una gradevole morbidezza al palato.

ABBINAMENTI

Intrigante sia per i vostri piatti di pesce che per aperitivi leggeri.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Diciotto mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10°C



ALCOL		BOTTIGLIA	PALLETIZZAZIONE	TAPPO	SCATOLA	EAN CODE
12%		ø 73mm h. 300mm	80x120x175cm Kg 1010	Naturale	242x319x169mm	
RS: 8 g/L	pH: 3,6	g 835	105 Cartoni 5 Strati		6x75 Kg. 9,7	

