

# CANTURADA

## GRILLO D.O.P.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



### UVE

100% Grillo.

### TERRITORIO

Provincia di Trapani.

### TERROIR

Allevato a contropalliera. Resa per ettaro 70 Q.li. Età del vigneto 25 anni. Sesto d'impianto 250x110. Altitudine 200m sul livello del mare.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta tra la fine di Agosto e la prima settimana di Settembre. Pressatura soffice, decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata 16/18° in silos di acciaio per 10/12 giorni. Affinamento sui lieviti per 4/6 mesi.

### DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino, in bocca si apre con un sorso ampio, fresco e elegante caratterizzato da chiare note di agrumi, pesca e frutta esotica. Presenta una piacevole sapidità.

### ABBINAMENTI

Antipasti a base di pesce, molluschi e crostacei. Primi leggeri e formaggi freschi.

### GRADO ALCOLICO

12,5%

### FORMATO

75 Cl

# CANTURADA

## NERO D'AVOLA D.O.P.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



### UVE

100% Nero d'Avola.

### TERRITORIO

Provincia di Trapani.

### TERROIR

Allevato a contropalliera. Resa per ettaro 60 Q.li. Età del vigneto 20 anni. Sesto d'impianto 250x110. Altitudine 200m sul livello del mare.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta tra metà settimana di Settembre. Pigiadiraspatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata 23/25° in silos di acciaio per 6/8 giorni. Svinatura. Stoccaggio e affinamento in silos di acciaio. Chiarifica filtrazione ed imbottigliamento.

### DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet fruttato con note di frutti rossi. Vino di buona struttura con tannini dolci e morbidi.

### ABBINAMENTI

Carni rosse, anche alla griglia. Ottimo in abbinamento con primi saporiti.

### GRADO ALCOLICO

13,5%

### FORMATO

75 Cl



# CANTURADA

## ROSATO NERELLO MASCALESE I.G.P.

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



### UVE

100% Nerello Mascalese.

### TERRITORIO

Provincia di Trapani.

### TERROIR

Allevato a contropalliera. Resa per ettaro 60 Q.li. Età del vigneto 20 anni. Sesto d'impianto 250x90.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta fine Agosto. Pigiadiraspatura. Separazione della parte solida dalla parte liquida. Fermentazione a temperatura controllata 14/16° in silos di acciaio per 13/15 giorni. Affinamento sui lieviti per 4/6 mesi. Chiarifica, filtrazione e imbottigliamento. Vinificato in acciaio al fine di mantenere inalterate le naturali caratteristiche.

### DEGUSTAZIONE

Un rosè luminoso ed accattivante che esalta al meglio le note fruttate e floreali delle uve.

### ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con antipasti di pesce o crostacei sia cotti che crudi.

### GRADO ALCOLICO

12,5%

### FORMATO

75 Cl