

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

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

CANTURADA

ZIBIBBO I.G.P.

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



UVE

100% Zibibbo.

TERRITORIO

Provincia di Trapani.

TERROIR

Allevato a contropalliera. Resa per ettaro 80 Q.li. Età del vigneto 15 anni. Sesto d'impianto 250x110. Altitudine 150 m sul livello del mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta dopo la metà di Agosto. Diraspatura. Macerazione a freddo 8/10 ore. Pressatura soffice, decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata 14/16° in silos di acciaio per 10/12 giorni. Affinamento sui lieviti per 4/6 mesi. Chiarifica, filtrazione e imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino, al naso alle tipiche note di zagara si uniscono sentori agrumati e di frutta esotica.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con i primi di riso o pasta della cucina siciliana, carni bianche e con formaggi erborinati.

GRADO ALCOLICO

14%

FORMATO

75 Cl