



# AVVI NAN DO

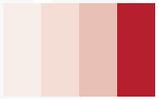
2018  
19



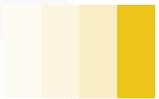


# AVVI NAN DO

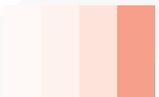
2018  
19



ROSSI



BIANCHI



ROSATI



FRIZZANTI



AMARI



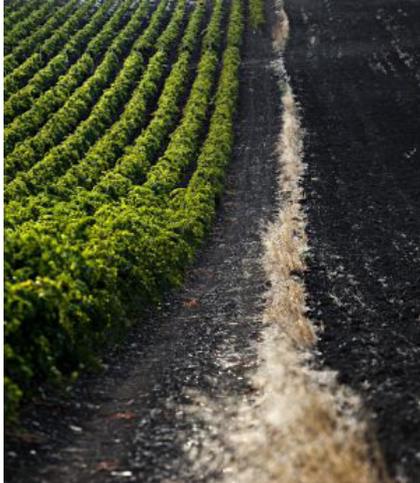


ROSSI



Az. Agricola Milazzo  
**MARIA COSTANZA**  
ROSSO DOP

Uve: **NERO D'AVOLA 100%**  
Alcool: **14%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: colore rosso intenso tendente al granata. Elegante al naso apre con tenui sentori di frutta e belle note speziate, incenso, inchiostro e macchia mediterranea. Successivamente riaffiorano i sentori di frutto rosso, lampone, ribes maturo.  
Al palato potente, di ottima struttura, con un tannino levigato e di eccezionale lunghezza gustativa.  
Abbinamenti: carni rosse, arrosti, stufati, selvaggina e cibi molto saporiti.  
Bicchiere: Ballon grande



DUCA DI SALAPARUTA  
**PASSO DELLE MULE**  
NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Uve: **NERO D'AVOLA 100%**  
Alcool: **13,5%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: colore rosso rubino. Al naso è intenso e avvolgente; dominano le note fruttate di marasca e lampone, seguono poi quelle più complesse di spezie e vaniglia. Al palato è ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tannino austero ma garbato.  
Abbinamenti: formaggi stagionati, secondi di carne rossa.  
Bicchiere: Ballon grande

FIRRIATO  
**SANTAGOSTINO**  
ROSSO IGT

Uve: **50% Nero d'Avola 50% Syrah**  
Alcool: **14,5%**  
Temperatura di servizio: **16°/18°C**  
Note: colore rosso rubino cupo e fitto, sentori di frutta rossa, con in evidenza prugna e amarena. In bocca è potente, caldo, solare, dai tannini vigorosi e carezzevoli.  
Abbinamenti: Piatti a base di carni rosse robuste, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura.  
Bicchiere: Ballon grande





FIRRIATO  
**HARMONIUM**  
ROSSO IGT

Uve: **NERO D'AVOLA 100%**  
Alcool: **15%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: Rubino intenso e fitto il colore alla vista. Il naso è concentrato e ben delineato, dapprima impostato su ricordi di marasca e di frutti di bosco, poi impreziosito da note di rabarbaro, chiodi di garofano, liquirizia e tabacco. L'assaggio è morbido e liscio, caldo e corposo, persistente, balsamico e vellutato in chiusura.

Abbinamenti: Indicato per piatti a base di carni rosse robuste, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura.

Bicchiere: Ballon grande



COTTANERA  
**BARBAZZALE**  
ETNA ROSSO DOC

Uve: **90 % NERELLO MASCALESE**  
**10% NERO D'AVOLA**

Alcool: **13,5%**

Temperatura di servizio: **16°/18°C**

Note: colore rosso rubino brillante.

Aromatici profumi fruttati di lamponi e more.  
Sentori di fiori di campo e sfumature minerali.

In bocca è piacevolmente fresco e sostenuto da una straordinaria spalla acida.

Abbinamenti: accompagna piatti saporiti e speziati.

Da provare con il polpo alla luciana.

Bicchiere: Ballon grande



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO  
**C'D'C' ROSSO**  
TERRE SICILIANE IGT

Uve: **NERO D'AVOLA, MERLOT,**  
**CABERNET SAUVIGNON, SYRAH**

Alcool: **14%**

Temperatura di servizio: **16/18 °C**

Note: alla vista è di un color rosso rubino ricco di sfumature violacee. Al naso emergono sentori di frutta rossa e scura in cui emergono nette la mora e il lampone oltre all'amarena in sciroppo. Al palato risulta morbido, vellutato e pieno. con tannini non aggressivi, buona acidità e lunghezza.

Abbinamenti:primi e secondi piatti a base di carne rossa e bianca.

Bicchiere: Ballon grande





## LE CASEMATTE FARO DOC

Uve: **NERELLO MASCALESE 55%,  
NERELLO CAPPUCCIO 25%, NOCERA  
10%, NERO D'AVOLA 10%**

Alcool: **13,5%**

Temperatura di servizio: **18/20 °C**

Note: rosso rubino il colore, arricchito da riflessi scuri e vivaci. Al naso: frutti di bosco, amarena e lamponi, che poi lasciano spazio anche a molteplici sfumature, le quali richiamano il rosmarino, le spezie, il cuoio e le olive nere. Abbinamenti: ottimo con le seconde portate a base di carne. Ideale da abbinare ai fegatelli alla brace.

Bicchiere: Ballon grande



## ENZA LA FAUCI TERRA DI VENTO FARO DOC

Uve: **60% NERELLO MASCALESE, 15% NOCERA  
15% NERELLO CAPPUCCIO, 10% NERO D'AVOLA**

Alcool: **14%**

Temperatura di servizio: **16°/18°C**

Note: colore rosso granato molto intenso, spiccati sentori di frutta a bacca rossa, sapore strutturato ed armonico, leggermente sapido e tannico al retrogusto.

Abbinamenti: carni rosse o bianche, piatti a base di pesce, formaggi di media stagionatura e salumi.

Bicchiere: Ballon grande



## BAGLIO DI PIANETTO SHYMER TERRE SICILIANE IGT

Uve: **SYRAH 50% - MERLOT 50%**

Alcool: **13,5%**

Temperatura di servizio: **16/18 °C**

Note: profumo intenso, di qualità fine; a primo impatto le note di merlot che precedono gli speziati del syrah.

Al gusto si conferma un vino morbido ed equilibrato, di buona intensità con un finale persistente. Complessivamente è un vino di buon corpo e di buona armonia che esprime le diverse peculiarità dei vitigni che lo compongono.

Bicchiere: Ballon piccolo





**PLANETA**  
**CERASUOLO DI VITTORIA**  
DOCG

Uve: **60% NERO D'AVOLA**  
**40% FRAPPATO**  
Alcool: **13%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: rosso rubino con tenui riflessi amarena, naso a base di frutti di bosco, fragoline, gelso e melograno, in bocca troviamo il pepe nero, la carruba e le amarene dolci. Palato scattante con un finale molto sapido e tondo con note di gelso. Abbinamenti: in stagione, perfetto con un trancio di tonno appena scottato, con dei funghi trifolati o della cacciagione da piuma, la sua armonia con pizze invece sorprende tutto l'anno.  
Bicchiere: Ballon grande



**BAGLIO DELLE FATE**  
**CERASUOLO DI VITTORIA**  
DOCG

Uve: **60% NERO D'AVOLA , 40% FRAPPATO**  
Alcool: **14%**  
Temperatura di servizio: **16°/18°C**  
Note: nel bicchiere si presenta con un colore scuro, molto intenso. Gli aromi che si diffondono al naso sono variegati: partendo da note di mora e frutti rossi si arriva a profumi più pepati e tabaccosi, con lievi nuances di vaniglia e rosa appassita. La bocca è di medio corpo, ben equilibrato e morbido, con una freschezza notevole.  
Chiude con un finale persistente.  
Abbinamenti: Primi e secondi a base di carne  
Bicchiere: Ballon grande



**FIRRIATO**  
**ALTAVILLA DELLA CORTE**  
SYRAH IGT

Uve: **SYRAH 100%**  
Alcool: **14%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: rosso rubino intenso. Al naso si esprime con sentori di frutti rossi maturi, note di vaniglia e cenni di spezie. Al palato si presenta di grande personalità e struttura, equilibrato e persistente.  
Abbinamenti: primi e secondi piatti a base di carne, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.  
Bicchiere: Ballon piccolo





TASCA D'ALMERITA  
**REGALEALI**  
NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Uve: **NERO D'AVOLA 100%**  
Alcool: **13%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: color rosso rubino intenso, al naso esprime un profilo olfattivo caratterizzato da note di ciliegia, amarena, gelso e mirtillo, vaniglia e salvia. Al palato è morbido e giustamente tannico, fresco ed equilibrato. Chiude con una piacevole sensazione di frutti a bacca rossa.  
Abbinamenti: a tutto pasto, ben si abbina a ricchi piatti di pasta, anche ripiena. Ottimo su piatti a base di ragù di agnello.  
Bicchiere: Ballon grande



MANDRAROSSA  
**COSTADUNE**  
NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Uve: **NERO D'AVOLA 100%**  
Alcool: **14%**  
Temperatura di servizio: **16°/18°C**  
Note: rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei. Al naso si percepiscono sentori di frutta a bacca rossa matura come ciliegia nera, prugna e gelsi rossi. Al palato è caratterizzato da una discreta struttura, morbida ed avvolgente, e da una piacevole freschezza  
Abbinamenti: salumi, formaggi a pasta dura, arrosti e verdure in pastella  
Bicchiere: Ballon piccolo



ALESSANDRO DI CAMPOREALE  
**DONNATA**  
NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Uve: **NERO D'AVOLA 100%**  
Alcool: **14%**  
Temperatura di servizio: **16°C**  
Note: caratterizzato da una articolata trama aromatica in cui si alternano note fragranti ed integre di prugna, lampone, mora, ciliegia, viola, macchia mediterranea, noce moscata e cioccolato. Intenso, vigoroso e ben strutturato, si rivela morbido e pulsante.  
Abbinamenti: il ideale con gli anelletti al forno alla palermitana o con una succulenta tagliata di tonno.  
Bicchiere: Ballon grande





TASCA D'ALMERITA  
**LAMÙRI**  
NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Uve: **NERO D'AVOLA 100%**  
Alcool: **13%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: brillante, di colore rosso rubino intenso, al naso esprime belle note fruttate di ciliegia, mora e gelso. Una traccia speziata, di vaniglia, cacao e tabacco apre ad un assaggio di buona struttura, morbido ed equilibrato.  
Abbinamenti: a tutto pasto, ben si abbina a piatti di pasta, anche ripiena. Ottimo con un cous cous di carne.  
Bicchiere: Ballon grande



DONNAFUGATA  
**SEDÀRA**  
ROSSO IGT

Uve: **NERO D'AVOLA, SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON ED ALTRE VARIETÀ**  
Alcool: **13,5%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: rosso rubino, al naso esprime un profilo olfattivo intenso, tutto giocato su note di frutta rossa, tabacco, spezie e sentori minerali. In bocca è equilibrato, lungo, appagante grazie ad un sorso che chiama il successivo. Armonico, chiude su un finale di grande persistenza.  
Abbinamenti: lasagne, pollo alla cacciatora, barbeque e tonno scottato.  
Bicchiere: Ballon piccolo

PLANETA  
**PLUMBAGO**  
NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Uve: **NERO D'AVOLA 100%**  
Alcool: **13,5%**  
Temperatura di servizio: **16°/18°C**  
Note: viola porpora saturo, dominato dal profumo delle prugne mature e delle more selvatiche, mostra dei tratti aromatici piacevolmente complessi di incenso, gelsomino e tartufo nero. Il tannino è morbido come una torta Sacher, duro e austero come una tavoletta di cioccolato modicano.  
Abbinamenti: perfetto con carni alla brace con le quali ritrova affinità sui toni affumicati e la sua naturale dolcezza che aiuta su eventuali salse.  
Bicchiere: Ballon piccolo





ANTICHI VINAI  
**PETRALAVA**  
ETNA ROSSO DOC

Uve: **NERELLO MASCALESE**  
**NERELLO CAPPUCCIO**  
Alcool: **13,5%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: rosso rubino, tendente al granato con il lungo affinamento in bottiglia, profumo vinoso intenso con eleganti sentori floreali e piacevoli note vanigliate.  
Abbinamenti: carni rosse e selvaggine.  
Bicchiere: Ballon grande



CANTINE FINA  
**PERRICONE**  
NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Uve: **PERRICONE 100%**  
Alcool: **13,5%**  
Temperatura di servizio: **16°/18°C**  
Note: al naso si presenta con una gamma speziata preziosa, ginepro, pepe nero, marasca, confetture, prugne e ciliegie, e tocchi vegetali straordinari. In bocca è elegante, dotato di un buon tenore alcolico con la caratteristica di una lunga persistenza, tipica dei prodotti di qualità.  
Abbinamenti: salumi, formaggi a pasta dura, arrostiti e verdure in pastella  
Bicchiere: Ballon grande



PLANETA  
**LA SEGRETA**  
IL ROSSO SICILIA DOC

Uve: **50% NERO D'AVOLA**  
**25% MERLOT 20% SYRAH**  
**5% CABERNET FRANC**  
Alcool: **14%**  
Temperatura di servizio: **16°C**  
Note: colore rosso rubino intenso e vivido, al naso profumi di ribes e gelso con un tenue finale speziato e mentolato. In bocca, sapori di frutti di bosco maturi, i tannini sono docili e ben levigati. Abbinamenti: ideale con primi mediterranei, piatti leggeri di carni, verdure o anche del pesce azzurro.  
Bicchiere: Ballon piccolo





COTTANERA  
**FATAGIONE**  
IGT SICILIA ROSSO

Uve: **85% NERELLO MASCALESE**  
**15% VARIETÀ INTERNAZIONALI**  
Alcool: **13,5%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: rosso rubino, al naso esprime profumi intensi di frutta di sottobosco, ciliegia rossa, fragoline, lamponi con caratteristiche note di macchia mediterranea. Equilibrato, in bocca è fresco, lungo, caratterizzato da una bella acidità e da un finale di ottima persistenza. Abbinamenti: Ben si accompagna ad antipasti e ricchi primi di carnea. Cous cous di carne.  
Bicchiere: Ballon grande



CADIS CANTINA DI SOAVE  
**DUGA DEL FRASSINO**  
VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Uve: **CORVINA, MOLINARA E RONDINELLA.**  
Alcool: **13%**  
Temperatura di servizio: **16/18 °C**  
Note: grazie ad un processo esclusivo il vino Valpolicella viene ripassato sulle bucce dell'Amarone. Il risultato è un vino elegante, avvolgente, di grande struttura con persistenti aromi di frutti di bosco, tannini soffici, complessità e profondità. Abbinamenti: ottimo complemento per ogni piatto a base di carni rosse, pollame, selvaggina o formaggio.  
Bicchiere: Ballon piccolo

CADIS CANTINA DI SOAVE  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG**

Uve: **CORVINA, RONDINELLA E MOLINARA**  
Alcool: **14,5%**  
Temperatura di servizio: **18°C**

Note: è un vino intenso che presenta un ricco aroma di ciliegia matura e di piccoli frutti rossi, con una nota finale di cioccolato. Si presenta ampio ed equilibrato.  
Abbinamenti: perfetto per accompagnare carni alla griglia, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.  
Bicchiere: Ballon grande





BIANCHI



AZ. AGRICOLA MILAZZO  
**MARIA COSTANZA**  
BIANCO DOP

Uve: **INZOLIA, CHARDONNAY E NERO D'AVOLA VINIFICATO IN BIANCO**

Alcool: **13%**

Temperatura di servizio: **12 °C**

Note: si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi verdi.

Apre con sentori erbacei primaverili di essenze con linfa bianca e lattiginosa.

Frutto tropicale giallo con sentori maturi che chiude con profumi di agrumato giallo dolce e cedro. Sul finale sentori di rosmarino. In bocca è molto equilibrato con un attacco morbido e poi lungo con buona persistenza.

Abbinamenti: antipasti, pesce, carni bianche, funghi e tartufi e, generalmente, con i cibi delicati.

Bicchiere: renano



FIRRIATO  
**CHARMÈ BIANCO**  
IGT TERRE SICILIANE

Uve: **BLEND DI VITIGNI AUTOCTONI**

Alcool: **12%**

Temperatura di servizio: **8/10 °C**

Note: color paglierino leggero, con sottili nuances di tonalità verde, al naso apre con note gentili di fiori di campo e ginestra e sviluppa sentori che ricordano il mango, la papaya, la banana matura e il melone a buccia gialla, il rosmarino e l'alloro.

Abbinamenti: formaggi stagionati, Secondi di carne rossa.

Bicchiere: calice piccolo

ALESSANDRO DI CAMPOREALE  
**BENEDE**  
CATARRATTO SICILIA DOC

Uve: **CATARRATTO 100%**

Alcool: **13%**

Temperatura di servizio: **10°/12°C**

Note: giallo paglierino luminoso, al naso emergono sfumature gentili e fragranti di mandorla, pesca bianca, zagara e agrumi, che compongono un bouquet raffinato ed invitante. Al palato: freschezza, volume, ed eleganza sono le caratteristiche di questo vino ampio e piacevolmente complesso. Abbinamenti: ottimo con antipasti di mare, gamberoni e scampi alla brace.

Bicchiere: renano





TASCA D'ALMERITA  
**LEONE**  
BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Uve: **CATARRATTO 58%**  
**PINOT BIANCO 16%** **SAUVIGNON 15%**  
**TRAMINER AROMATICO 11%**  
Alcool: **12,5%**  
Temperatura di servizio: **8/10 °C**  
Note: colore giallo paglierino con netti riflessi verdognoli, al naso esprime uno spettro olfattivo ampio e variegato: pompelmo, pesca bianca, mela verde, ananas ed agrumi in genere. Al palato è fresco, morbido, ricco, intenso e fragrante. Chiude con una piacevole sensazione di frutto dolce e maturo.  
Abbinamenti: tutti i piatti della cucina di mare. Ideale con sushi e sashimi.  
Bicchiere: renano



COTTANERA  
**BARBAZZALE**  
BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Uve: **INZOLIA 100%**  
Alcool: **12,5%**  
Temperatura di servizio: **10/12 °C**  
Note: color paglierino brillante con riflessi verdolini, al naso ha netti sentori floreali, ginestra e glicine, una fresca nota vegetale su un fondo iodato.  
Abbinamenti: risotto alla marinara, spaghetti alle vongole, tortino di alici, spatola "ammudicata", frittura di calamari e gamberi, sauté di cozze e/o vongole, involtini di pescespada arrosto.  
Bicchiere: renano

PLANETA  
**ALASTRO GRECANICO**  
MENFI DOC

Uve: **GRECANICO 70%** **GRILLO 15%**  
**SAUVIGNON BLANC 15%**  
Alcool: **13,5%**  
Temperatura di servizio: **10°C**  
Note: color giallo paglierino trasparente, naso ricco di profumi di cedro, pesca, frutti tropicali e fiori gialli.  
In bocca è vibrante, ma cremoso e setoso con note di melone bianco.  
Abbinamenti: piatti a base di pesce delicatamente speziati.  
Bicchiere: renano





AZ. AGRICOLA MILAZZO

### **BIANCO DI NERA**

Frizzante Bianco IGT

Uve: **NERO CAPPUCCIO E INZOLIA**

Alcool: **12%**

Temperatura di servizio: **8/10 °C**

Note: color giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Elegante al naso, fragrante con note vegetali aromatiche, sviluppa sentori di frutta gialla e note dolci. Al palato è pieno, con un profilo acido ben equilibrato.

Abbinamenti: piatti a base di pesce, carni bianche, zuppe, verdure e formaggi freschi delicati.

Bicchiere: tulipano



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

### **C'D'C' BIANCO**

TERRE SICILIANE IGT

Uve: **CHARDONNAY, GRILLO, INSOLIA E CATARRATTO**

Alcool: **12,5%**

Temperatura di servizio: **6/8 °C**

Note: giallo paglierino tenue, esprime note minerali di pietra focaia poi di frutta tropicale, burro fresco ed erbe aromatiche. Palato intenso e persistente, ottima sapidità. Chiude con sentori di erbe aromatiche.

Abbinamenti: antipasti di pesce, primi e secondi leggeri di mare, gamberi rossi di Sicilia marinati all'arancia.

Bicchiere: renano



ANTICHI VINAI

### **PIETRALAVA**

ETNA BIANCO DOC

Uve: **CARRICATE E CATARRATTO**

Alcool: **12,5%**

Temperatura di servizio: **14/16 °C**

Note: colore giallo paglierino, profumo floreale con piacevoli sentori di fiori di ginestra, sapore asciutto, armonico, gradevolmente acidulo.

Abbinamenti: portate a base di pesce e crostacei,

Bicchiere: renano





ANTICHI VINAI  
**NEROMOSSO**  
BIANCO MOSSO DI SICILIA

Uve: **NERELLO MASCALESE  
VINIFICATO IN BIANCO E UVE  
BIANCHE AROMATICHE**  
Alcool: **11,5%**  
Temperatura di servizio: **6/8 °C**  
Note: colore paglierino chiaro brillante  
con leggere sfumature ramate,  
profumo floreale con delicati sentori di  
frutta fresca, piacevolmente aromatico,  
sapore morbido con buona freschezza  
e persistenza.

Abbinamenti: come aperitivo e con  
tutte le pietanze a base di pesce e  
crostacei.

Bicchiere: renano



BAGLIO DI PIANETTO  
**FICILIGNO**  
SICILIA DOC BIO

Uve: **INSOLIA E VIOGNIER**  
Alcool: **13,5%**  
Temperatura di servizio: **7°C**

Note: color giallo paglierino, tenue, al naso note floreali  
di rosa, ginestra e frutta tropicale.

Sapore equilibrato, sapido, confermando al retrogusto  
note di mango, ananas matura e frutto della passione.

Abbinamenti: vino a tutto pasto per la sua variegata  
adattabilità ai piatti elaborati, ricchi di sapori forti.

Bicchiere: renano



DONNAFUGATA  
**ANTHILIA**  
SICILIA DOC BIANCO

Uve: **CATARRATTO E ALTRE VARIETÀ**  
Alcool: **12,5%**  
Temperatura di servizio: **9/11 °C**  
Note: colore giallo paglierino. Al naso  
offre un bouquet fresco e fragrante con  
note di frutta a polpa bianca unite a  
sentori di erbe aromatiche e fiori bianchi.  
In bocca ritroviamo la nota fruttata  
evidente, rinfrescata da una piacevole  
sapidità. Chiude una buona persistenza.  
Abbinamenti: bruschetta al pomodoro  
e basilico, pasta ai frutti di mare e pesce  
azzurro.

Bicchiere: calice piccolo





CANTINE FINA  
**MAKISÈ**  
BIANCO FRIZZANTE

Uve: **GRILLO 100%**  
Alcool: **12%**  
Temperatura di servizio: **10/12 °C**  
Note: Alla vista ha un colore giallo paglierino brillante, con un perlage molto lieve. Il naso è pervaso da sentori sottili e fini di fiori e frutta a polpa bianca. In bocca colpisce per la freschezza scorrevole e per la struttura leggera.

Abbinamenti: ottimo con gli antipasti e gli stuzzichini leggeri e sfiziosi. Ideale per accompagnare piatti a base di pesce grigliato, molluschi, crostacei, carni bianche e verdure saltate o al forno. Ideale come aperitivo.  
Bicchiere: tulipano



MANDRAROSSA  
**COSTADUNE**  
GRECANICO DOC

Uve: **GRECANICO 100%**  
Alcool: **12%**

Temperatura di servizio: **10°/12°C**  
Note: il vino ha un colore giallo paglierino con vividi riflessi verdognoli, al naso presenta intensi profumi di zagara e agrumi, come limoni e cedri e leggeri sentori di timo.  
Abbinamenti: formaggi leggeri, antipasti a base di pesce, tabulé di verdure e carni bianche  
Bicchiere: renano

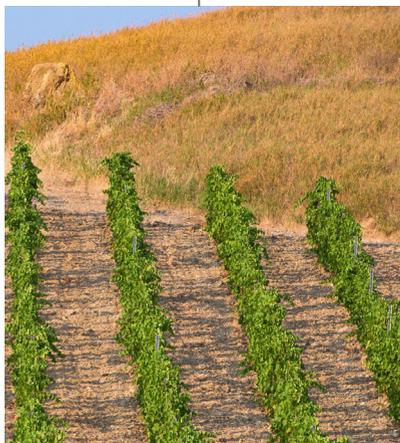


PLANETA  
**LA SEGRETA**  
SICILIA DOC

Uve: **50% GRECANICO 30% CHARDONNAY  
10% VIOGNIER 10% FIANO**  
Alcool: **13%**

Temperatura di servizio: **10°C**  
Note: colore giallo chiaro con riflessi verdi che ne anticipano la freschezza, al naso note giovanili agrumate e floreali, bilanciate da vive note mediterranee, pesca, papaya e camomilla, equilibrato e fine al palato, grazie ad una ben dosata acidità.

Abbinamenti: ottimo aperitivo, antipasti, insalate e primi piatti a base di sughi leggeri o di mare.  
Bicchiere: tulipano





TASCA D'ALMERITA  
**REGALEALI BIANCO**  
SICILIA DOC

Uve: **GRECANICO, CATARRATTO, INZOLIA E CHARDONNAY**  
Alcool: **12%**  
Temperatura di servizio: **8/10 °C**  
Note: color giallo paglierino, delicato e luminoso, ha profumi agrumati, mela, pera e pesca, note erbacee, fiori di campo e sfumature minerali gessose. Corrispondente al palato, è fresco, sapido ed equilibrato. Chiusura agrumata.

Abbinamenti: come aperitivo, primi piatti e pietanze a base di pesce, con verdure gratinate e con il pollo arrosto.

Bicchiere: renano



BAGLIO DELLE FATE  
**GRILLO**  
SICILIA DOC

Uve: **GRILLO 100%**  
Alcool: **12%**  
Temperatura di servizio: **8/10 °C**  
Note: colore giallo vivace, dai profumi intensi di agrumi e di macchia mediterranea, dal gusto ricco, intenso e salino.

Abbinamenti: piatti a base di pesce e crostacei.

Bicchiere: renano

CANTINE FINA  
**KIKÈ**  
TRAMINER AROMATICO

Uve: **TRAMINER AROMATICO, SAUVIGNON BLANC**  
Alcool: **13%**  
Temperatura di servizio: **12°/13°C**  
Note: giallo paglierino scarico. Intenso, aromatico, con note di rose, chiodi di garofano, erbe aromatiche, salvia. Pieno al palato, con finale leggermente dolce  
Abbinamenti: carni bianche, pesce, crostacei.  
Bicchiere: renano





FIRRIATO  
**ALTAVILLA DELLA CORTE**  
GRILLO DOC

Uve: **GRILLO 100%**  
Alcool: **12,5%**  
Temperatura di servizio: **10/12 °C**  
Note: colore giallo paglierino tenue, attraversato da vivaci tonalità verdoline il profumo della Sicilia inebria il naso con i suoi agrumi freschi e intensi, che si incontrano con deliziose nuance di mandorle e meloni. È un vino da scoprire e da vivere nella sua delicata complessità di odori fruttati e di fragranze di lavanda e ginestra.  
Abbinamenti: antipasti di pesce, crostacei, primi di pesce, secondi di carne bianca.  
Bicchiere: renano



CANTINE FINA  
**KEBRILLA**  
GRILLO DOC

Uve: **GRILLO 100%**  
Alcool: **13,5%**  
Temperatura di servizio: **10°/12°C**  
Note: giallo Paglierino con riflessi dorati, È un vino sapido, in quanto parte delle uve provengono da vigneti adiacenti la costa di mare d'avanti l'isola di Mozia. Queste sue caratteristiche lo rendono un vino evocativo che racchiude tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia.  
Abbinamenti: pesce, molluschi e crostacei, formaggi freschi, salumi, uova e risotti.  
Bicchiere: tulipano



PLANETA  
**TEREBINTO**  
GRILLO DOC

Uve: **GRILLO 100%**  
Alcool: **14%**  
Temperatura di servizio: **12°C**  
Note: colore giallo chiaro con riflessi verdi, spiccatamente aromatico, con profumi di albicocca, litchis e frutta tropicale, fresco e vibrante nonostante una discreta presenza alcolica  
Abbinamenti: crudità di mare, pasta con i ricci, frittate di verdure e di pesce. Bene anche con formaggi a pasta bianca e con verdure in pinzimonio.  
Bicchiere: tulipano





SAN MICHELE APPIANO  
**GEWÜRZTRAMINER**

Uve: **GEWÜRZTRAMINER 100%**

Alcool: **13,5%**

Temperatura di servizio: **10/18 °C**

Note: giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, al naso esprime note di frutta polpa gialla, tropicale e di spezie orientali. Una traccia di liquirizia apre poi ad un assaggio elegante, gustoso, pieno. Equilibrato da una marcata freschezza, chiude più morbido, per un finale di ottima persistenza.

Abbinamenti: ottimo aperitivo è un vino a tutto pasto.

Bicchiere: tulipano



SANTA MARGHERITA  
**PINOT GRIGIO**  
VALDADIGE DOC

Uve: **PINOT GRIGIO 100%**

Alcool: **12,5%**

Temperatura di servizio: **10/12°C**

Note: questo vino bianco secco ha colore giallo paglierino. Il profumo pulito e intenso ed il gusto asciutto dal piacevole sentore di mela golden rendono il Pinot Grigio Santa Margherita vino di grande carattere e versatilità.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati e con i soufflé.

Bicchiere: renano

SAN MICHELE APPIANO  
**MULLER THURGAU**

Uve: **MULLER THURGAU 100%**

Alcool: **12,5%**

Temperatura di servizio: **10/12°C**

Note: giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso note di fieno e di noce moscata affiancano sentori di frutta a polpa gialla prima di un assaggio fresco ed equilibrato. Caratterizzato da un'ottima equilibrio, con un'ottima vena di acidità, chiude con un chiaro retrogusto fruttato per un finale di ottima pulizia

Abbinamenti: antipasti di pesce.

Bicchiere: renano







ROSATI



FIRRIATO  
**CHARME ROSATO**  
IGT TERRE SICILIANE

Uve: **BLEND DI VITIGNI AUTOCTONI**  
Alcool: **12%**  
Temperatura di servizio: **12 °C**  
Note: rosato carico e intenso, al naso sensazioni fruttate, eteree ed eleganti di tamarindo, susina rossa, anguria, melagrana, fragola e lampone, screziate da raffinate sfumature di rosa, geranio, fresia, violetta e ciclamino. In bocca, equilibrato, mostra il suo carattere aprendosi con energica freschezza e morbida cremosità, richiamando e riproponendo l'ampio e ricco quadro aromatico che lo caratterizza, rivelando anche un accento di tannini lievi e sottili di grande pregio.  
Abbinamenti: antipasti, pesce, carni bianche, funghi e tartufi.  
Bicchiere: baloon piccolo



MANDRAROSSA  
**COSTADUNE**  
PERRICONE ROSÈ IGT

Uve: **PERRICONE100%**  
Alcool: **12,5%**  
Temperatura di servizio: **10°/12°C**  
Note: il vino ha un colore rosa ciliegia. al naso presenta note di rosa, ciliegia, lampone e di fragola. rotondo e lungo, in bocca è elegante, con un finale molto pulito.  
Abbinamenti: tagliata di manzo, zuppe di legumi, minestre di verdure e formaggi semistagionati.  
Bicchiere: baloon piccolo



PLANETA  
**LA SEGRETA**  
ROSÈ SICILIA DOC

Uve: **50% NERO D'AVOLA 50% SYRAH**  
Alcool: **12%**  
Temperatura di servizio: **10/12 °C**  
Note: Rosa delicato, al naso note floreali come quelle dell'ibisco incontrano sentori di fragoline, lamponi e rabarbaro, vivace e fresco in bocca ricorda la meringa e richiama la polpa chiara delle pesche tabacchiere.  
Abbinamenti: perfetto come aperitivo, bene anche con frutti di mare e frittiture vegetali, tempura o sushi.  
Bicchiere: baloon piccolo





FRIZZANTI



MOËT & CHANDON  
**MOËT IMPÉRIAL**  
CHAMPAGNE BRUT

Uve: **PINOT NERO 40%, PINOT MEUNIER 30%, CHARDONNAY 30%**

Alcool: **12%**

Temperatura di servizio: **8/10 °C**

Note: colore giallo paglierino dorato, dal perlage fine e persistente, al naso esprime belle ed intense note di mela verde, di agrumi, di fiori bianchi impreziosite da una decisa traccia minerale, quasi gessosa. Al palato è sontuoso, fresco, seducente, molto lungo e piacevolissimo.

Abbinamenti: Antipasti di pesce, Primi di pesce.

Bicchiere: flutes pancia larga



MUMM  
**MUMM CORDON ROUGE**  
CHAMPAGNE

Uve: **PINOT NOIR 45% CHARDONNAY 30%  
PINOT MEUNIER 25%**

Alcool: **12,0%**

Temperatura di servizio: **8/10 °C**

Note: colore giallo dorato impreziosito da un perlage fine e abbondante, al naso note di pesca, sia gialla che bianca, albicocca e frutti tropicali tra cui emergono ananas e litchis. In bocca è fresco grazie all'acidità, con note vanigliate, di panificazione e di caramello. Il finale, caratterizzato da frutta secca.

Abbinamenti: Antipasti, Primi di pesce.

Bicchiere: flutes pancia larga



VEUVE CLICQUOT  
**CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT**  
CHAMPAGNE BRUT

Uve: **PINOT NOIR, CHARDONNAY,  
PINOT MEUNIER**

Alcool: **12%**

Temperatura di servizio: **8/10 °C**

Note: giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Fine e persistente la grana. Al naso, note di frutta matura e frutta secca sono seguite da sentori di pan brioche, mandorle e spezie dolci. È rotondo ed equilibrato all'assaggio, con acidità e sapidità ben misurate. Il retrogusto ritorna sul tostato.

Abbinamenti: Antipasti e piatti di pesce.

Bicchiere: flutes pancia larga





AZ. AGRICOLA MILAZZO  
**SPUMANTE MILAZZO**  
METODO CLASSICO BRUT

Uve: **INZOLIA DOMINANTE E CHARDONNAY**

Alcool: **12,5%**

Temperatura di servizio: **8/10 °C**

Note: Un bel colore giallo tenue con riflessi verdognoli e un perlage finissimo e persistente. Emergono evidenti le note di erbe aromatiche tra cui si distinguono la liquirizia ed il finocchio selvatico. Lo arricchiscono i sentori floreali e di agrumi canditi. Al palato risulta molto equilibrato con sinergia tra dorsale acida, struttura e persistenza che gli conferiscono una buona complessità.

Abbinamenti: eccellente sul pesce e i dessert

Bicchiere: flutes



ANTICHI VINAI  
**BOLLENERE**  
BRUT METODO CHARMAT

Uve: **NERELLO MASCALESE VINIFICATO IN BIANCO E UVE BIANCHE LOCALI**

Alcool: **12,5%**

Temperatura di servizio: **6/8°C**

Note: paglierino chiaro brillante con spuma persistente e perlage fine, profumo floreale delicato, sapore secco e armonico.

Abbinamenti: come aperitivo e con tutte le pietanze a base di pesce e crostacei. Ideale con il pesce della tradizione siciliana, la frutta a polpa bianca, i fichidindia e i dolci delicati.

Bicchiere: flutes



FIRRIATO  
**SAINT GERMAIN**  
SPUMANTE BRUT

Uve: **GRILLO E CATARRATTO**

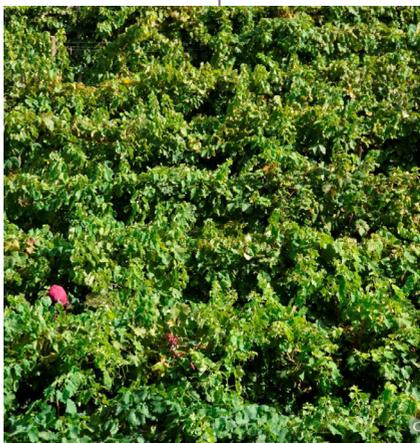
Alcool: **12%**

Temperatura di servizio: **8°C**

Note: giallo paglierino luminoso, nella sua raffinata eleganza incide mutevole ed armonioso con spiccate note di frutta bianca e di agrumi, la sua calibrata acidità e freschezza ne esalta la persistenza fino alle note minerali in chiusura di bocca.

Abbinamenti: ideale con la pasticceria secca, interessante l'abbinamento con la frutta ma è intrigante l'accostamento con alcuni formaggi speziati.

Bicchiere: flutes





DUCA DI SALAPARUTA  
**FLORIO SPUMANTE BRUT**  
METODO CHARMAT

Uve: **GRILLO 100%**  
Alcool: **12,5%**  
Temperatura di servizio: **8/10 °C**  
Note: gradevole e pulito, Florio Spumante Brut, che nasce da una pressatura molto soffice delle uve e da una lenta fermentazione a bassa temperatura, è perfetto come aperitivo ma è un ottimo accompagnamento anche a tutto pasto  
Abbinamenti: perfetto per un aperitivo tra amici.  
Bicchiere: flutes pancia larga



DUCA DI SALAPARUTA  
**DUCA BRUT**  
METODO CHARMAT

Uve: **GRECANICO E CHARDONNAY**  
Alcool: **12%**  
Temperatura di servizio: **6/8 °C**

Note: colore giallo paglierino con netti riflessi verdognoli, gradevole e complesso in cui si possono cogliere aromi fruttati evoluti in equilibrio con nette sensazioni di crosta di pane, sapore fresco e brioso, ben equilibrato, con notevole personalità e gradevolezza, gradevole e complesso in cui si possono cogliere aromi fruttati evoluti in equilibrio con nette sensazioni di crosta di pane. Sapore fresco e brioso, ben equilibrato, con notevole personalità e gradevolezza.  
Abbinamenti: ottimo aperitivo ma gradevole anche a tutto pasto.  
Bicchiere: flutes



FERRARI TRENTO 1902  
**SPUMANTE ROSÉ**  
TRENTO DOC

Uve: **PINOT NERO 60% CHARDONNAY 40%**  
Alcool: **12,5%**  
Temperatura di servizio: **8/10 °C**  
Note: color rame tendente al rosa antico, il perlage è fine e persistente, raffinate percezioni di fragoline di bosco e ribes con una fresca essenza di fiori di biancospino, sottolineata da delicate note di crosta di pane derivanti dagli oltre due anni sui lieviti, il gusto è fresco e fruttato, adeguatamente morbido: il fondo di mandorla dolce è sorretto da una vena acida dotata di straordinaria piacevolezza.  
Abbinamenti: Pesce, aperitivi, dessert.  
Bicchiere: flutes pancia larga





AMARI



ROSSA SOC. COOP.  
**AMARA**  
LIQUORE A BASE DI ERBE E AGRUMI

Alcool: **30%**  
Temperatura di servizio: **-5 °C**  
Note: Nel bicchiere si presenta limpido e di un bel colore dorato. Offre piacevoli sensazioni che richiamano gli agrumi, le erbe aromatiche e il Mediterraneo, con i suoi delicati profumi.  
Bicchiere: calice piccolo



PUNICO LIQUORI  
**AMARO PUNICO**  
LIQUORE A BASE DI ERBE

Alcool: **30%**  
Temperatura di servizio: **0 °C**  
Note: L'Amaro Punico è un liquore siciliano prodotto artigianalmente a partire da una selezione di erbe aromatiche e digestive che crescono nel territorio di Marsala. La sua essenza dona al liquore Punico un'identità squisitamente mediterranea. Il colore è bruno intenso e i suoi profumi decisi e raffinati. Gentile sul palato, rivela una forte personalità e un costante equilibrio. Non contiene sostanze chimiche di origine sintetica.  
Bicchiere: calice piccolo



GINEVRA  
**AMARO NOSTRUM**  
LIQUORE A BASE DI ALGHE ERBE E AGRUMI

Alcool: **32%**  
Temperatura di servizio: **0 °C**  
Note: Amaro Nostrum Ginevra è lo straordinario liquore siciliano che unisce gli agrumi e le alghe in un sapore unico che seduce i sensi e avvolge il palato. È frutto di una storica tradizione in grado di innovare con originalità e sapienza.  
Bicchiere: calice piccolo



Bere senza sapersi controllare o bere nel momento, nel luogo, o per motivazioni sbagliate significa bere in maniera non responsabile.

Un uso dell'alcol non responsabile può comportare rischi anche gravi per la salute e la sicurezza degli individui e per la loro convivenza civile.

### **QUANDO BERE È COMUNQUE UN RISCHIO**

Esistono categorie di persone (i bambini e gli adolescenti, chi assume certi farmaci, gli ex alcolisti) o particolari situazioni (il lavoro, la guida) e fasi della vita (la gravidanza) in cui il consumo di alcol, anche se moderato, può comunque costituire un pericolo.

È molto importante far crescere consapevolezza sui pericoli, in modo che anche chi si trova in queste situazioni possa tenere comportamenti idonei in fatto di consumo di bevande alcoliche.







Uno di famiglia.



Il Supermercato di casa tua.



Oltre la convenienza.

[www.desparmessina.it](http://www.desparmessina.it) [info@desparmessina.it](mailto:info@desparmessina.it)