

DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA
DISTRIBUZIONE

Castellina in Chianti (Siena)
Loc. Castellare

Tel. +39 0577 740490 – 742903
Fax +39 0577 742814

www.castellare.it
e-mail: info@castellare.it

DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA

CASTELLARE
DI CASTELLINA

Rocca di Frassinello

Feudi
del
Pisciotto

GURRA DI MARE



CASTELLARE DI CASTELLINA

Rocca di Frassinello

Feudi del *Pisciotto*

GURRA DI MARE

Per 25 anni è stato solo **Castellare di Castellina**. 25 anni di successi grazie alla riscoperta, col **Governo di Castellare**, del metodo di governare il vino (quello del Chianti nel fiasco) per averlo pronto già a primavera e poterlo bere fresco durante l'estate; alla fedeltà ai vitigni autoctoni per un Chianti veramente Classico, dove il rosso rubino del **Sangioveto** non viene incupito dal nero **Cabernet** o peggio dai vini del sud; alla Riserva Chianti Classico e la Riserva Speciale **Vigna il Poggiale** sempre ai massimi punteggi delle guide; ai vitigni internazionali vinificati in purezza: il **Cabernet** per il **Coniale** e il **Merlot** per **Poggio ai Merli**, sì da misurarsi con due dei vitigni più diffusi al mondo; e ancora grazie ai tre bianchi: **Le Ginestre** (Chardonnay e Sauvignon solo in acciaio), **Canonico** (dalla stoffa forte dello Chardonnay vinificato in barrique) e **Spartito** (Sauvignon anch'esso vinificato in barrique); poi il **Vinsanto S. Niccolò**, fatto come Dio comanda, senza il mestolo e senza essere troppo spiritoso o troppo dolce; infine il vino bandiera, il grande **I Sodi di San Niccolò**, esaltazione del Sangioveto e della Malvasia Nera, due volte nella classifica dei top **100 di *Wine Spectator***, a dimostrazione che il Sangioveto è un vitigno in grado di competere con i migliori al mondo.

Dopo Castellare di Castellina ha preso corpo il progetto **Rocca di Frassinello**, in un'altra grande zona vinicola della **Toscana**, la **Maremma**, fra **Bolgheri** a nord e **Scansano** a sud. Un grande progetto internazionale concepito con la partnership di **Les Domaines Baron de Rothschild-Lafite**: 500 ettari, di cui 80 vitati, divisi tra **Sangioveto** e **Cabernet**, **Merlot**, **Petit Verdot**, **Syrah** e **Vermentino**, per produrre una serie di etichette frutto del meglio dell'Italia e della Francia. A sancire il livello internazionale dell'azienda, il progetto della cantina firmato da **Renzo Piano**, che sulla collina più alta dell'anfiteatro di **Rocca di Frassinello**, di fronte al paese di **Giuncarico** nel comune di **Gavorrano**, ha concepito un edificio di una semplicità sconvolgente. Con una divisione degli spazi rivoluzionaria e un'attenzione eccezionale al processo di vinificazione che deve avvenire per caduta, usando solo la forza di gravità e non le pompe.

Dalla vendemmia del 2004 **Alessandro Cellai**, enologo e direttore di Rocca e Castellare, e Christian Le Sommier, enologo allora di Domaines de Rothschild, hanno deciso di rappresentare con i vini di Rocca tutto lo spettro della produzione di un grande chateau francese. **Poggio alla Guardia Vigne Alte** è il vino d'entrata, che non porta nel logo nessuna componente del nome dell'azienda, dalla personalità spiccata, anche se molto facile da bere. **Le Sughere di Frassinello** è la seconda etichetta, che riporta solo una parte del nome dell'azienda; vino di grandissima stoffa. **Rocca di Frassinello** è infine le **grand vin**, il massimo della produzione, un vino che riesce a coniugare forza, intensità, eleganza. 92/100 per Robert Parker e Wine Spectator e Tre Bicchieri Gambero Rosso. A questi tre vini si sono aggiunti poi **Ornello**, che s'inserisce tra Poggio alla Guardia e Sughere, diventando la terza etichetta, e si caratterizza per una percentuale consistente di Syrah, ed un **Vermentino**, bianco che in Maremma dà il meglio di sé come in Sardegna.

Dalla vendemmia 2007 Rocca di Frassinello è protagonista di una nuova sfida, quella di **Baffonero**, 100% Merlot di Maremma toscana che fin dalla prima vendemmia ha riscosso un successo di critica ai più alti livelli. Baffonero è nato per sfidare Masseto, il vino di Ornellaia che è diventato il primo vino italiano a essere commercializzato dai negotiant francesi, come fosse un premier gran cru classé. La convinzione è quella di aver messo al servizio di questa sfida ambiziosa un terroir eccezionale, una cantina senza eguali ed un grande lavoro di selezione e cura.

Dopo Castellare e Rocca di Frassinello, la terza sfida di **Paolo Panerai**, la più difficile e la più facile allo stesso tempo: Feudi del Pisciotto, una grande azienda in **Sicilia**, che gli antichi chiamavano anche **Enotria**, terra capace di dare vini di qualità insuperabile e a costi altrettanto insuperabili se solo si ha la pazienza e l'amore di scegliere grandi vitigni, per primi quelli locali, e coltivarli per la qualità e non la quantità. **Feudi del Pisciotto** si trova a 7 km dal mare, nel niscemese, fra **Caltagirone** e **Piazza Armerina**: oltre 40 ettari di vigneti, una cantina nuova per la vinificazione e una antica per l'invecchiamento; con lo storico palmento dove si vinificava già ai tempi dei Greci e dei Romani. Una posizione felicissima anche per il resort progettato con il recupero degli stupendi spazi del **feudo del '700** ancora integro.

Sempre in Sicilia, ma stavolta in provincia di Agrigento, nel comune di Menfi, vicino a Porto Palo, l'antico porto di Selinunte, accanto alla riserva naturale delle foci del fiume Belice, è nata **Gurra di Mare**, la nuova azienda di Domini di Castellare di Castellina. Gurra è il nome locale con cui ci si riferisce a un piccolo corso d'acqua che sfocia in mare ed è uno degli elementi che più caratterizzano il paesaggio di questa zona della Sicilia, alla cui storia, ricca e varia, rende omaggio anche il nome del primo vino di Gurra di Mare: **Tirsat**, che in arabo significa scoglio (lo scoglio di Porto Palo, che ai tempi della dominazione araba si chiamava appunto Tirsat abi Tawr). **Tirsat** è un blend di **Chardonnay** e **Viognier**, per dare vita ad un bianco elegante, fruttato e molto armonioso.

Quattro aziende quindi. Una storica, Castellare di Castellina, due nuove grandi aziende, di cui una nata come joint venture internazionale, Rocca di Frassinello, e una che affonda le radici nella storia di Sicilia-Enotria, ed una nuovissima piccola azienda situata in un posto unico al mondo. Quattro aziende che hanno lo stesso staff commerciale, guidato da Andrea Cabib, con un'unica società di distribuzione, **Dcc Domini Castellare di Castellina Distribuzione**, dal nome della più antica delle aziende. Per offrire al mercato vini di grande eleganza dalle zone più prestigiose d'Italia.



L'OLIONOVO

A differenza del vino che con il tempo in genere migliora, l'olio d'oliva extravergine dà il meglio di sé appena franto. Per questo, per sottolineare questa caratteristica, Castellare ha brevettato il nome L'Olionovo, l'espressione autentica con cui i contadini definiscono l'olio appena esce dal frantoio. Verde intenso, piccante quanto basta a renderlo vivo e gradevole al palato.

Da olive: Frantoi, Pendolino, Ascolane, Moraiolo
Frangitura: rigorosamente a freddo, con macina in pietra
Bottiglie: 6mila, nei formati da 1 litro, 0,750, 0,500, 0,250, quest'ultima da portare direttamente in tavola con il suo versatore di sicurezza. Il formato da 0,750 è con astuccio di raffinato cartone verde oliva



ACETO DI CASTELLARE

Quando il vino va a male diventa aceto. L'Aceto di Castellare è fatto con vino scelto e seguendo il metodo più raffinato, quello dei trucioli. Una sfida all'inverso per sconfiggere gli aceti sintetici. Un aceto naturale, non aromatizzato, che anche nel colore invoglia a usarlo per condire qualsiasi pietanza o contorno.

Metodo di produzione: a truciolo
Affinamento: in carati da 225 litri di legni diversi
Bottiglie: 2mila nei due formati da 0,500 e 0,250, da portare in tavola con il versatore



GRAPPA DI CASTELLARE

Il segreto delle grandi grappe sta nella qualità delle vinacce e nella rapidità con cui queste vengono distillate, perché così conservano tutti gli aromi e tutta la morbidezza della grande uva. La Grappa di Castellare è fatta con vinacce di Sangioveto, immediatamente insaccate e vinificate nel giro di 36 ore. Il risultato è un distillato di straordinaria purezza e qualità.

Da vinacce: di Sangioveto
Metodo: distillazione immediata con alambicchi a vapore, metodo artigianale
Bottiglie: 2.500 nei formati da 0,70 e 0,500 in raffinato astuccio di cartone color testa di moro



GOVERNO DI CASTELLARE

È il vino base, prodotto con il vecchio metodo del Governo, cioè con l'aggiunta di uva appassita dopo la prima fermentazione. Pronto a primavera, è un vino morbido, vivace, beverino, da consumare anche freddo di frigo in estate.

Da uve: Sangioveto e Canaiolo
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: no
Bottiglie: 70mila da 0,750



CHIANTI CLASSICO e Riserva

Solo vitigni autoctoni, senza Cabernet né Merlot, per mantenere la formula più tipica del più famoso dei vini italiani, senza correre dietro alla moda che, usando anche vini del Sud, fa diventare rossonero il bellissimo rosso rubino del Sangioveto. Un vino che ricerca, con la tipicità, la massima eleganza.

Da uve: Sangioveto, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barrique usate e bottiglia
Bottiglie: 105mila di Ch. Classico; 15mila di Riserva. Disponibili anche bottiglie da 0,375



CHIANTI CLASSICO RISERVA Vigna il Poggiale

È il cru del Chianti Classico, la Riserva che nasce da una sola vigna e che ha ottenuto costantemente i massimi punteggi per l'eleganza e la tipicità. Un vino che fa capire le enormi potenzialità del Sangioveto.

Da uve: Sangioveto, Canaiolo e Ciliegiolo
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barrique al 50% nuove
Bottiglie: 7mila
anche in formato Magnum



CONIALE

Cabernet Sauvignon in purezza, per misurare le capacità produttive di Castellare con il resto del mondo. Un lavoro in vigna e una vinificazione per ottenere più eleganza che potenza. Un risultato che, al di là della marcatura forte del Cabernet, illustra bene le caratteristiche del terroir.

Da uve: Cabernet Sauvignon in purezza
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barrique per 1/3 nuove
Bottiglie: 3mila



POGGIO AI MERLI

La Toscana si è scoperta terra eccezionale per il Merlot con vini primi assoluti nel mondo come Masseto. Questo Merlot in purezza di Castellare, grazie alla posizione speciale della vigna, ha una personalità rara da riscontrare anche nei migliori Merlot internazionali ancora una volta per l'eleganza. Fin dalla prima annata è stato definito un monumento al vino di eccellenza.

Da uve: Merlot in purezza
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barrique per 1/3 nuove
Bottiglie: 5mila
anche in formato Magnum



I SODI DI S. NICCOLÒ

È il vino più alto di Castellare, per due volte nella Top 100 di Wine Spectator, ripetutamente tre bicchieri e cinque grappoli, orgoglio dell'azienda per aver potuto dimostrare la grandezza del Sangioveto accompagnato da Malvasia nera, fino al quinto posto assoluto nel mondo. Da sempre ai massimi livelli di tutte le guide internazionali.

Da uve: Sangioveto (85-90%) e Malvasia Nera
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barrique per 2/3 nuove e a lungo in bottiglia
Bottiglie: 30mila anche in formato Magnum e Supermagnum



LE GINESTRE

La dimostrazione che la Toscana è terra anche di vini bianchi, sia pure con vitigni internazionali. Un vino gradevolissimo da bere, dove la profondità dello Chardonnay e gli aromi del Sauvignon Blanc si fondono in un insieme delicato e sapido allo stesso tempo.

Da uve: Chardonnay (40%) e Sauvignon Blanc 60%
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: no
Bottiglie: 10mila



CANONICO

Un vino bianco di grande spessore, complesso, da bere invecchiato. Capace di reggere anche i piatti più saporiti, grazie alla vinificazione in barrique e al lungo affinamento in bottiglia. Uno Chardonnay di stile borgognone, per chi ama la profondità del gusto.

Da uve: Chardonnay in purezza
Vinificazione: in barrique nuove
Affinamento: in barrique e a lungo in bottiglia
Bottiglie: 2mila



SPARTITO

Il gemello del Canonico, ma fatto con uve Sauvignon Blanc, il più affascinante ma anche il più difficile dei vitigni bianchi. Anch'esso per chi ama vini complessi, non passanti, ricchi di aromi, profumi e stoffa lunga anche se a bacca bianca. Da bere come si legge uno spartito di grande musica.

Da uve: Sauvignon Blanc
Vinificazione: in barrique nuove
Affinamento: in barrique
Bottiglie: 1.700



VIN SANTO S. NICCOLÒ

Né troppo spiritoso (cioè troppo secco) né troppo dolce. Fatto con il rispetto più rigoroso della tradizione, ma con i grappoli di Malvasia Bianca e di poco Trebbiano fatti appassire appesi, in ambiente areato, e non sui cannicci. E poi con caratelli che hanno madri di 20-30 anni. Non ce n'è mai abbastanza.

Da uve: Malvasia Bianca e Trebbiano toscano
Vinificazione: in caratelli di rovere e castagno
Affinamento: in caratelli e in bottiglia
Bottiglie: 3mila





VERMENTINO

Un vitigno che in Maremma dà il meglio di se, come in Sardegna. Al naso presenta un sentore fine e delicato di frutti, con note aromatiche agrumate che trasmettono al vino grande freschezza. Ha un gusto equilibrato, ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale che lo rendono sapido e persistente.

Da uve: Vermentino 100%
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in acciaio e bottiglia
Bottiglie: 6mila
Disponibili anche bottiglie da 0,375



POGGIO ALLA GUARDIA VIGNE ALTE

È frutto di un'accurata selezione nelle vigne che si trovano più a ridosso della cantina. Differisce dall'originario Poggio alla Guardia, per una lieve aggiunta di uve di Syrah che danno al vino un'ulteriore nota di eleganza e di pienezza. Di spiccata personalità e con note speziate che hanno reso già riconoscibile e apprezzata anche la versione senza Syrah.

Da uve: 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Sangioveto, 5% Syrah
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: acciaio, cemento e bottiglia
Bottiglie: 150mila
Disponibili anche bottiglie da 0,375



ORNELLO

Creato in omaggio ai butteri che restano il simbolo della terra di Maremma, forte ed elegante allo stesso tempo. Ornello (dal nome del legno), è il lungo bastone appuntito, con il quale viene mosso ancora oggi il bestiame. Il Vino si inserisce fra Poggio alla Guardia Vigne Alte e Le Sughere di Frassinello e si caratterizza per una percentuale consistente di uve di Syrah che lo rendono molto pieno e ricco, mantenendo tuttavia l'eleganza e la freschezza tipica dei vini di Rocca di Frassinello.

Da uve: Sangiovese 40%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barrique
Bottiglie: 50mila anche in formato Magnum e Supermagnum



LE SUGHERE DI FRASSINELLO

È la seconda etichetta di Rocca di Frassinello, una scalata verso l'altezza massima della prima. Un vino di grande stoffa, in cui il Sangioveto e i vitigni internazionali, Cabernet e Merlot, si fondono per realizzare un vino ideale italo-francese.

Da uve: Sangioveto (50%), Cabernet e Merlot 25% ciascuno
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barrique al 50% nuove
Bottiglie: 100mila a regime anche in formato Magnum e Supermagnum

Rocca di Frassinello



ROCCA DI FRASSINELLO

La prima etichetta, le grand vin secondo la classificazione bordolese, espressione massima del progetto italo-francese. Un vino che riesce a coniugare forza, intensità, eleganza, con tannini morbidi che lo rendono rotondo in bocca. Riuscito ai vertici massimi fin dalla prima vendemmia, quella del 2004. Un vino da grande competizione, secondo Christian Le Sommer, l'enologo di Les Domaines Baron de Rothschild-Lafite, che lo ha realizzato insieme ad Alessandro Cellai.

Da uve: Sangioveto (60%), Cabernet (20%), Merlot (20%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barrique nuove e a lungo in bottiglia
Bottiglie: 100mila a regime anche in formato Magnum e Supermagnum



BAFFONERO

100% Merlot. Al colore si presenta rosso rubino molto intenso, praticamente impenetrabile. Al naso è un'esplosione di fruttato con una varietà infinita di frutti neri, in particolare mora e mirtillo avvolti da una nota lieve di vaniglia. Nel bicchiere la componente aromatica si modifica evolvendo verso il tabacco, la cioccolata e leggermente sul caffè. In bocca si percepisce immediatamente la complessità con pienezza che accompagna tutta la degustazione. Pieno e robusto ma con una freschezza che lo rende estremamente lungo e piacevole per tutti.

Da uve: Merlot 100%
Vinificazione: vinificazione in cemento
Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese nuove e 12 mesi in bottiglia
Bottiglie: 4mila anche in formato Magnum e Supermagnum



GRAPPA DI ROCCA DI FRASSINELLO

Le vinacce, raccolte in sacchi dopo la pressatura, vengono trasferite alla distilleria che provvede alla distillazione nelle 36 ore successive al ricevimento. Una grappa vera, di grande morbidezza, che viene affinata nelle stesse barriques nelle quali riposa il vino Rocca di Frassinello.

Da vinacce: di Sangioveto, Cabernet Sauvignon e Merlot
Metodo: distillazione con alambicchi a vapore
Bottiglie: 2.500 in formato da 0,50 e 0,70

Feudi
del
Pisciotto







L'eterno

100% Pinot nero. Nasce da un suggerimento del grande Giacomo Tachis, che ben conosce questo nobile vitigno e le sorprendenti possibilità di esprimersi in Sicilia. Un'espressione dal chiaro carattere di Borgogna, consistente, ma allo stesso tempo molto fine ed elegante. In etichetta la mano de L'Eterno, scultura del Serpotta, il cui restauro è finanziato da Feudi con il concorso dei grandi stilisti autori delle etichette degli altri vini.

Da uve: Pinot Nero (100%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barriques 100% nuove
Bottiglie: 6mila



VERSACE
Nero d'Avola

Il vitigno che meglio di tutti gli altri esprime il carattere enologico della Sicilia. Questo vino, ricavato scrupolosamente delle migliori selezioni aziendali, esprime in assoluta purezza la straordinaria eleganza e capacità di evolvere nel tempo.

Da uve: Nero d'Avola (100%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barriques 50% nuove e 50% di secondo passaggio
Bottiglie: 12mila



GIAMBATTISTA VALLI
Cerasuolo di Vittoria

Il Cerasuolo di Vittoria è ad oggi l'unica D.O.C.G di Sicilia. Vino di notevole personalità ottenuto dalla vinificazione in rosso di uve Frappato e Nero D'Avola. Profumo molto intenso e persistente che ricorda il melograno maturo, è di colore rosso ciliegia carico, in bocca si presenta caldo e di buon corpo.

Da uve: Nero d'Avola (60%) e Frappato (40%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barriques 50% nuove e 50% di secondo passaggio
Bottiglie: 15mila



MISSONI
Cabernet Sauvignon

La Sicilia è una terra dove un po' tutti i vitigni danno il meglio di sé; il Cabernet acquisisce, in questa terra, caratteristiche di assoluta unicità. Privo di note vegetali, tipiche in senso non ideale di questo vitigno, risulta di grande livello strutturale e con una componente polifenolica da vino atto al grande invecchiamento.

Da uve: Cabernet Sauvignon (100%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barriques 50% nuove e 50% di secondo passaggio
Bottiglie: 9mila



VALENTINO
Merlot

Nasce da una delle vigne tra le prime piantate. Un Merlot che esprime tutta la potenzialità e il carattere di questo vitigno che ottimamente si esprime nel terroir della Sicilia. Di grande struttura e potenza senza mancare di eleganza.

Da uve: Merlot (100%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barriques 50% nuove e 50% di secondo passaggio
Bottiglie: 11mila

Feudi del Pisciotto



CAROLINA MARENGO
Frappato

Come il Nero d'Avola anche il Frappato mostra tutta la valenza enologica della Sicilia, capace di dare un vino potente, persistente e molto elegante che colpisce il degustatore fin dalle prime note olfattive che lo caratterizzano in maniera inconfondibile.

Da uve: Frappato (100%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barriques 50% nuove e 50% di secondo passaggio
Bottiglie: 9.500



CAROLINA MARENGO
Grillo

Il Grillo é forse il vitigno meno conosciuto della Sicilia anche se non è inferiore agli altri vitigni bianchi più noti. Le sue note di mela e pera cotogna lo rendono immediatamente riconoscibile e apprezzabile.

Da uve: Grillo (100%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barriques 50% nuove e 50% di secondo passaggio
Bottiglie: 6mila



ALBERTA FERRETTI
Chardonnay

La Sicilia si fa apprezzare non solo per i vini rossi ma anche per i bianchi; lo Chardonnay è forse quello che ha la migliore adattabilità tra tutti i vitigni bianchi non autoctoni. In questo vino le note varietali sono messe in assoluta evidenza e la buona acidità che questa uva ha nel suo Dna gli dona una freschezza che lo rende anche vino da invecchiamento.

Da uve: Chardonnay (100%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in barriques 80% nuove e 20% di secondo passaggio
Bottiglie: 5mila



BLUMARINE
Moscato

Proveniente da una vendemmia tardiva, mette in risalto tutte le rare caratteristiche aromatiche del vitigno. Nonostante la notevole struttura, è un vino che ha una straordinaria piacevolezza e quindi un'ottima bevibilità.

Da uve: Moscato (100%)
Vinificazione: in barriques
Affinamento: in barriques di secondo passaggio
Bottiglie: 5mila



FERRÉ
Passito

Una vera sfida; Gewürztraminer e Semillon in parti uguali per la creazione di questo passito veramente unico per la Sicilia. Le note intensamente aromatiche del Gewürztraminer si sposano perfettamente con l'eccellente struttura del Semillon; il tutto è sorretto da una perfetta acidità.

Da uve: Gewürztraminer (50%) e Semillon (50%)
Vinificazione: in barriques nuove
Affinamento: in barriques 50% nuove e 50%di secondo passaggio
Bottiglie: 2mila



BAGLIO DEL SOLE
Nero d'Avola

Il mondo ha ormai scoperto il Nero d'Avola, vitigno principe, anche se difficile, della Sicilia. Così come è difficile trovare un Nero d'Avola davvero in purezza. Questo lo è poiché la selezione delle uve è stata compiuta con l'obiettivo di realizzare un vino di altissima qualità a prezzo contenuto ma con solo e soltanto le qualità di questo vitigno autoctono.

Da uve: Nero d'Avola in purezza
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in acciaio e bottiglia
Bottiglie: 100mila



BAGLIO DEL SOLE
Merlot/Syrah

Due grandi vitigni internazionali che si esaltano nel terroir siciliano. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha un profumo intenso, ampio, che ricorda la frutta rossa e i dolci alla vaniglia. In bocca è fresco, morbido, equilibrato con un retrogusto complesso che ricorda le note di cacao e vaniglia. Un vino di grande struttura ma che non perde in eleganza e bevibilità.

Da uve: Merlot (50%) Syrah (50%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in acciaio e bottiglia
Bottiglie: 100mila



BAGLIO DEL SOLE
Inzolia Catarratto

La combinazione dei due vitigni bianchi più nobili, di cui solo ora si stanno scoprendo le enormi potenzialità. Soprattutto per il Catarratto che storicamente era destinato al Marsala. Combinati insieme, in percentuali analoghe ma variate da annata ad annata, creano un vino di personalità unica al mondo.

Da uve: Inzolia e Catarratto
in percentuali simili ma varianti
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: no
Bottiglie: 50mila



BAGLIO DEL SOLE
Inzolia

Un vino bianco in Sicilia dove il sole sembra bruciare tutto? Sì, perché il vitigno Inzolia si è autoselezionato nei secoli per conservare aromi e delicatezze come nei vini d'altura. Un vino che si beve con facilità per i suoi aromi e la gradevolezza in bocca.

Da uve: Inzolia in purezza
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: no
Bottiglie: 50mila



GURRA DI MARE

È il nome della nuova cantina che domina lo scorcio più bello di Porto Palo (Menfi).
Le vigne lambiscono la spiaggia; il sole, il vento e la corrente africana, rendono il vino prodotto da Gurra unico e particolare.
La Palma è simbolo della nuova Azienda, perché così radicata, così importante nella storia della Sicilia ma ora così fragile sotto gli attacchi del punteruolo rosso.
Per questo parte del ricavato della vendita dei vini di Gurra di Mare, andrà a favore della ricerca per definire un protocollo di azione contro il punteruolo rosso che ha minato profondamente il paesaggio siciliano, sterminando migliaia di palme.
Una volta ancora, la passione per il vino si lega alla cultura e alla storia di un territorio unico e straordinario.



TIRSAT

Chardonnay e Viognier in Blend al 50%. Il primo vino frutto della nuova Azienda con vigne fin sulla spiaggia di Porto Palo (Menfi), il terroir ideale per i due vitigni internazionali. Si presenta di un colore giallo dorato. Naso complesso e intenso caratterizzato da aroma di albicocche, pesche gialle, fiori bianchi, spezie e miele. In bocca una dolce intensità esotica unita a una piacevolissima freschezza che lo rende molto armonico.

Da uve: Chardonnay 50% Viognier 50%
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in acciaio e bottiglia
Bottiglie: 7mila



OLIO D'OLIVA
NOVITÀ

Da cultivar di Nocellara del Belice un olio fruttato e di straordinaria eleganza, in grado di competere con quello toscano per il quale rappresenta un'alternativa unica.