DCC

DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA

CASTELLARE DI CASTELLINA

Rocca di Frassinello

Feudi del *Pisciotto*

GURRA DI MARE

DALLA TOSCANA ALLA SICILIA

Questa è la storia di un viaggio attraverso il vino di due straordinarie regioni. Una storia che parte dalla Toscana, dalla sua campagna disegnata dal gusto del Rinascimento e dalla fatica dei contadini mezzadri, e arriva fino ai confini più estremi della Sicilia, a un crocevia fra terra e mare.

Domini Castellare di Castellina è il marchio che unisce quattro aziende diverse per storia, dimensioni e collocazione geografica, ma accomunate da uno stile produttivo votato all'eccellenza e riconosciuto a livello internazionale. Castellare di Castellina, nel cuore del Chianti Classico, Rocca di Frassinello, nella Maremma toscana tra Montalcino e Bolgheri, Feudi del Pisciotto, in Sicilia, in val di Noto, e Gurra di Mare, a Porto Palo di Menfi, l'antico porto di Selinunte, una delle zone più ricche di storia dell'isola.

Quattro cantine così distanti e diverse fra loro, ma accomunate dalla proprietà di Paolo Panerai, giornalista ed editore di Class Editori che, coadiuvato dai preziosi consigli di amici come Veronelli e il professor Attilio Scienza, ha intrapreso l'avventura di **Castellare di Castellina**. Ma soprattutto, quattro realtà che condividono la mano dello stesso enologo, Alessandro Cellai, a Castellare dal 1997, che da allora ha seguito ogni nuovo progetto diventando il vero motore del gruppo e conquistando più volte il titolo di miglior enologo dell'anno.

Castellare di Castellina è la più antica e, sin dagli anni '70, è ai vertici di tutte le classifiche del vino più autorevoli. **Rocca di Frassinello**, inaugurata nel 2007 con una cerimonia degna dello splendore dell'unica cantina progettata dal grande Renzo Piano, è nata da una joint venture internazionale, la sola mai realizzata fra un marchio del grande vino francese e uno italiano: Castellare di Castellina e Domaines Barons de Rothchild-Château Lafite.

Feudi del Pisciotto è la prima cantina siciliana del gruppo, figlia della scelta di puntare su un territorio nuovo con un genius loci peculiare che ha permesso alla Sicilia di crescere molto dal punto di vista enologico fino a diventare una delle più importanti regioni italiane del vino. La prima annata di Feudi del Pisciotto, un feudo del '700, è stata quella del 2007: a partire da allora, un'intera linea di bottiglie vestite da etichette disegnate dai più prestigiosi stilisti italiani, nell'ambito di un progetto che mira a valorizzare, nell'unione fra moda e arte, il patrimonio culturale siciliano.

L'ultima nata, nel 2010, è **Gurra di Mare** i cui vigneti si affacciano sul mare e arrivano fin sulla spiaggia che guarda la Tunisia. Piccola, ma fedele al pari di tutte le altre aziende del gruppo a una filosofia produttiva vocata alla grande qualità, Gurra di Mare promuove un progetto di salvaguardia della palma finanziando la ricerca contro il punteruolo rosso, un vero e proprio flagello naturale per l'ecosistema siciliano.

Quattro cantine che coprono uno spettro produttivo amplissimo, con il Sangioveto (così come il grande Luigi Veronelli voleva che si chiamasse il Sangiovese di quella zona del Chianti dove si trova Castellina) che, pur declinato in modi diversi, veste il ruolo di vitigno principe per le due aziende toscane, e un attento mix di tradizione e vocazione internazionale, dal Nero d'Avola al Pinot Nero, per le due siciliane.


CASTELLARE
DI CASTELLINA
Rocca di Frassinello
Feudi
del
Pisciotto
GURRA DI MARE

CASTELLARE
DI CASTELLINA



80 ettari nel cuore del Chianti Classico di cui 33 a vigneto, scandiscono le colline di un anfiteatro naturale circondato da boschi, ove si preserva la biodiversità che stimola le viti a crescere più forti senza ricorrere a prodotti chimici di sintesi mai usati a Castellare. I vigneti, esposti per lo più a sud-est, hanno fino a 45 anni di età e si trovano a un'altitudine media di 370 metri sul livello del mare. Le rese per ettaro sono molto basse, nettamente al di sotto di quanto previsto dal disciplinare, per ottenere il massimo della qualità; un'ottima esposizione al sole, un buon drenaggio dell'acqua, un suolo misto di marne calcaree, galestro e poca argilla danno luogo a vini, sia rossi che bianchi, ben strutturati, intensi e adatti a un lungo affinamento in bottiglia. L'impegno di Castellare a favore dell'ambiente è testimoniato a partire dalle etichette che, ogni anno, riportano un uccellino diverso, sempre più raro per l'uso indiscriminato di veleni e diserbanti nelle vigne.





GOVERNO DI CASTELLARE

Il fresco vino di primavera. È il vino prodotto con il metodo tradizionale 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 d'estate.

Da uve: Sangioveto (90%),
Malvasia Nera (5%), Canaiolo (5%)
Denominazione: IGT Toscana
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in cemento e bottiglia
Formati: 0,75 l



CHIANTI CLASSICO

Il vero Chianti Classico. Solo vitigni autoctoni, per mantenere la formula più tradizionale del più famoso dei vini italiani. Questo rispetto di tradizione e territorio esalta il bellissimo rosso rubino del Sangioveto.

Da uve: Sangioveto (95%),
Canaiolo e altri vitigni autoctoni (5%)
Denominazione: Chianti Classico DOCG
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 7 mesi in barrique usate e botti da 5 HL
Formati: 0,375 l 0,75 l 1,5 l 3 l



CHIANTI CLASSICO RISERVA

Una selezione attenta delle migliori uve della proprietà in questa Riserva, per ottenere da ogni annata un vino che interpreti al meglio il territorio del Chianti Classico. L'affinamento si protrae per circa 15 mesi in barrique usate, a cui seguono altri 15 mesi in bottiglia.

Da uve: Sangioveto (95%),
Canaiolo e altri vitigni autoctoni (5%)
Denominazione: Chianti Classico DOCG
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 15 mesi in barrique usate e botti da 5 Hl
Formati: 0,375 l 0,75 l



CHIANTI CLASSICO RISERVA
Il Poggiale

È il cru del Chianti Classico, la Riserva che nasce da una sola vigna esaltando l'enorme potenzialità del Sangioveto. L'affinamento in barrique dura fino a 18 mesi, a cui seguono altri 12 mesi in bottiglia.

Da uve: Sangioveto (90%), Canaiolo (5%), Ciliegiolo (5%)
Denominazione: Chianti Classico DOCG
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 12-18 mesi in barrique
Formati: 0,75 l 1,5 l



POGGIO AI MERLI

La Toscana si è scoperta terra eccezionale per il Merlot. Questo di Castellare, grazie alla posizione speciale della vigna, ha una personalità rara. A suggellarne l'eccellenza, il 97+ attribuito all'annata 2016 da Wine Advocate.

Da uve: 100% Merlot
Denominazione: IGT Toscana
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 24-30 mesi in barrique (100% nuove)
Formati: 0,75 l 1,5 l



CONIALE

Cabernet Sauvignon in purezza, per misurare le capacità produttive di Castellare con il resto del mondo. Un lavoro in vigna e in cantina per ottenere più eleganza che potenza, ad esaltare le caratteristiche del terroir.

Da uve: 100% Cabernet Sauvignon
Denominazione: IGT Toscana
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 18 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



LE GINESTRE

Le ginestre è un vino raffinato che nasce da uve Chardonnay e Sauvignon Blanc. Aromi e struttura si fondono in un insieme di grande gradevolezza al palato.

Da uve: Sauvignon Blanc (60%), Chardonnay (40%)
Denominazione: IGT Toscana
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in bottiglia
Formati: 0,75 l



CANONICO

Uno Chardonnay di grande struttura e mineralità adatto anche ad un lungo affinamento in bottiglia. Per chi ama la profondità del gusto.

Da uve: 100% Chardonnay
Denominazione: IGT Toscana
Vinificazione: in barrique nuove
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



SPARTITO

100% Sauvignon Blanc, il più affascinante ma anche il più difficile dei vitigni a bacca bianca. Per chi ama vini ricchi di profumi e di grande stoffa: da bere come si legge uno spartito di grande musica.

Da uve: 100% Sauvignon Blanc
Denominazione: IGT Toscana
Vinificazione: in barrique nuove
Affinamento: 12 mesi in barrique
Formati: 0,75 l









VIN SANTO

L'autentico vin santo del Chianti Classico, né troppo secco né troppo dolce. Fatto nel rispetto più rigoroso della tradizione, con i grappoli di Malvasia Bianca e di poco Trebbiano fatti appassire appesi, in ambiente areato, e non sui cannicci. E poi in caratelli che hanno madri di 20-30 anni.

Da uve: Malvasia Bianca (60%) e Trebbiano toscano (40%)
Denominazione: Vin Santo del Chianti Classico DOC
Vinificazione: in caratelli
Affinamento: 5 anni in caratelli di castagno
Formati: 0,375

L'OLIONOVO

A differenza del vino che il tempo in genere migliora, l'olio extra-vergine d'oliva dà il meglio di sé appena franto. Per sottolineare questa caratteristica, Castellare ha brevettato il nome "L'Olionovo", espressione 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: Frantoio, Pendolino, Ascolane, Moraiolo
Frangitura: a freddo
Formati: 0, 25 l 0,50 l 0,75l 1 l

ACETO DI CASTELLARE

Un aceto naturale frutto di un vino selezionato da palati esperti e di un metodo di produzione raffinato quale quello dei trucioli. L'eventuale presenza di sedimenti non muta la genuinità del prodotto, anzi ne è una conferma.

Vinificazione: a truciolo
Affinamento: carati da 225 l
Formati: 0,25 l 0,50 l

GRAPPA DI CASTELLARE

Il segreto delle grandi grappe sta nella qualità delle vinacce e nella rapidità con cui queste vengono distillate. La Grappa di Castellare è fatta con vinacce di Sangioveto, portate a distillazione nel giro di 36 ore, mantenendo così la freschezza dei profumi e le note tipiche del vitigno. Il risultato è un distillato di incomparabile finezza e qualità.

Da uve: vinacce di Sangioveto
Distillazione: in alambicchi
Affinamento: in bottiglia
Formati: 0,50 l 0,70 l

I SODI DI S. NICCOLÒ

- È il Grand Cru di Castellare, orgoglio dell'Azienda per aver dimostrato la grandezza del Sangioveto in blend con la Malvasia Nera: l'annata 1985 si è classificata al 6° posto della Top 100 di Wine Spectator

- Il vigneto San Niccolò si caratterizza per una bassa presenza di argilla e di sostanza organica nel suolo a fronte di un'abbondante presenza di galestro

- In etichetta ogni anno è rappresentato un uccellino diverso, a testimoniare l'impegno di Castellare in difesa di una viticoltura sostenibile



I Sodi di S. Niccolò è prodotto da uve di Sangioveto e di Malvasia Nera raccolte nel vigneto di San Niccolò posizionato a 430 metri di altitudine. L'affinamento in barrique si protrae fino a 30 mesi, a cui seguono 12 mesi in bottiglia. Presenta un colore rosso rubino intenso, grande concentrazione olfattiva e un gusto profondo ed elegante, sostenuto dalla fresca acidità del Sangioveto e da morbidi tannini. Il finale è lungo e di grande persistenza.

Da uve: Sangioveto (85%) e Malvasia Nera (15%)
Denominazione: IGT Toscana
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 24-30 mesi in barrique per 2/3 nuove ed a lungo in bottiglia
Formati: 0,75 l 1,5 l 3 l 6 l







I Sodi di S. Niccolò, Poggio ai Merli e Coniale: la migliore selezione dei vini di Castellare di Castellina proposti, in edizione limitata, all'interno di un elegante cofanetto in legno che riporta sul coperchio il disegno degli iconici uccellini della storica azienda chiantigiana, per un'idea regalo sorprendente ed esclusiva. Confezione da 3 bottiglie formato 0,75 l, una per ciascun Grand Cru nell'annata corrente in commercio.

Rocca di Frassinello



Nella suggestiva barriccaia concepita da Renzo Piano come un anfiteatro scavato nella roccia, riposano fino a 2.500 barrique ove affinano vini che coniugano il meglio dell'enologia italiana e francese. Sugli 89 ettari coltivati a Sangioveto, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Vermentino soffia una brezza di mare, proveniente dalla piana fra Castiglione della Pescaia e Grosseto, che toglie umidità e mitiga il clima. La combinazione tra un ottimo irraggiamento solare ed un'elevata escursione termica notturna, i suoli di medio impasto con una buona componente di galestro, le rese basse, la raccolta esclusivamente manuale, l'utilizzo delle forza di gravità nel processo di vinificazione guidato dall'enologo Alessandro Cellai, sono i fattori che concorrono all'eccellenza dei vini di Rocca di Frassinello, tutti blend tra varietà autoctone ed internazionali ad esclusione di Baffonero 100% Merlot.





VERMENTINO

Un vino bianco immediato, la cui freschezza esalta le note classiche agrumate di un vitigno che ha trovato in Maremma la sua terra d'elezione. Buona struttura e ottima persistenza.

Da uve: 100% Vermentino
Denominazione: Maremma Toscana DOC
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in bottiglia
Formati: 0,375 l 0,75 l



POGGIO ALLA GUARDIA

Prodotto da uve Sangioveto, Merlot, Cabernet Sauvignon e con una punta di Syrah. Affinamento in cemento per mantenere integri gli aromi di frutta matura e macchia mediterranea. Etichetta di ingresso con una personalità spiccata e grande bevibilità.

Da uve: Sangioveto (40%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (25%), Syrah (5%)
Denominazione: Maremma Toscana DOC
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 12 mesi in cemento
Formati: 0,375 l 0,75 l



ORNELLO

Una percentuale consistente di uve Syrah, in blend con Sangioveto, Merlot e Cabernet Sauvignon dona all'Ornello la caratteristica nota di pepe nero. Vino di grande equilibrio, eleganza e struttura.

Da uve: Sangioveto (40%), Syrah (20%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (20%)
Denominazione: Maremma Toscana DOC
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 12 mesi in barrique
Formati: 0,75 l 1,5 l 3 l



LE SUGHERE DI FRASSINELLO

Blend di grande stoffa in cui Sangioveto, Cabernet Sauvignon e Merlot si fondono per realizzare un vino di grande armonia ed eleganza. L'affinamento in barrique dura 18 mesi, a cui seguono altri 9 mesi in bottiglia.

Da uve: Sangioveto (50%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%)
Denominazione: Maremma Toscana DOC
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 18 mesi in barrique
Formati: 0,75 l 1,5 l 3 l



ROCCA DI FRASSINELLO

La finezza del Sangioveto si coniuga con la struttura del Cabernet Sauvignon e la morbidezza del Merlot, in un equilibrio fondato sull'eleganza. Circa 24 mesi in barrique, in parte nuove, seguiti da un congruo affinamento in bottiglia.

Da uve: Sangioveto (60%), Merlot (20%), Cabernet Sauvignon (20%)
Denominazione: Maremma Toscana DOC
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 24 mesi in barrique
Formati: 0,75 l 1,5 l 3 l

ROCCA DI FRASSINELLO BIANCO

- Dai vigneti di Rocca di Frassinello si ottengono uve Vermentino di qualità straordinaria, un vitigno che sta sorprendendo per la sua versatilità e che ha trovato nella Maremma Toscana il suo habitat ideale grazie alle caratteristiche uniche del suolo - di medio impasto argilloso con una buona presenza di scheletro di galestro – ed agli effetti benefici della brezza che arriva dal vicino Mar Tirreno.

- I migliori grappoli, selezionati con cura fin dalla raccolta rigorosamente a mano, e 10 mesi di permanenza sui lieviti, danno vita al Rocca di Frassinello Bianco, Vermentino di grande struttura, armonioso e persistente, la prova che anche i vini bianchi possono essere vini «importanti».



Le migliori uve di Vermentino trattate con cura fin dalla raccolta, e 10 mesi di permanenza sui lieviti, permettono di ottenere un vino bianco armonioso, dal sorso pieno e setoso, ricco di aromi floreali, note agrumate e una componente spiccatamente minerale che dona freschezza e sapidità. Un vino di grande persistenza che è in grado di affinare in bottiglia per diversi anni.

Da uve: Vermentino
Denominazione: Maremma Toscana DOC
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in acciaio con permanenza sui lieviti e 2 mesi in bottiglia
Formati: 0,75 l

ROCCA DI FRASSINELLO SAN GERMANO

- Sul poggio di San Germano la vite veniva coltivata già 3.000 anni fa dagli Etruschi. A testimoniarlo, la scoperta della necropoli di San Germano, le cui tombe hanno restituito oggetti dei corredi funebri legati alla produzione del vino. Una storia millenaria che ha permesso alle piante di auto-selezionarsi sviluppando, in modo naturale, le difese alle avversità climatiche e biologiche, e di ottenere dunque uve più sane e di qualità eccellente.

- La perfetta esposizione delle vigne, l'azione mitigatrice del mare, una particolare concentrazione di galestro nel suolo, le rese basse e l'accurata selezione solo dei migliori grappoli, sono le premesse che rendono unico questo vino che rappresenta il vertice della piramide qualitativa dei rossi in blend dell'azienda, in parallelo al merlot in purezza Baffonero.



Nasce da un uvaggio Cabernet Sauvignon, Merlot e in piccola parte Sangioveto, che sosta in barriques (70% nuove) per circa 24 mesi; seguono 11 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino impenetrabile indice di grande complessità. Un vino seducente fin dall'olfatto con note spiccate di mora, ribes, caffè e vaniglia. In bocca si presenta di grande struttura ma anche armonico ed elegante grazie alla freschezza donata dal Sangioveto. Un vino di grandissima persistenza.

Da uve: Sangioveto (10%), Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (45%)
Denominazione: Maremma Toscana DOC
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 24 mesi in barrique
Formati: 0,75 l

BAFFONERO

- Baffonero, 100% Merlot, prende il nome dall'omonima vigna chiamata così perché da lì partivano le battute di caccia al cinghiale guidate dal capocaccia soprannominato Baffonero. La vigna, situata in una posizione privilegiata, genera uve dalle caratteristiche distintive di unicità ed eccellenza.

- Nato nel 2007 per sfidare, nello spirito dell'America's Cup, il più famoso dei Merlot italiani, è già divenuto un'icona di territorialità e qualità.

- 94/100 da Wine Spectator, 95/100 da Wine Advocate, 97/100 di Vinous – Antonio Galloni, più volte 3 Bicchieri Gambero Rosso e nella top ten della classifica di Gentleman che somma i rating assegnati dalle più autorevoli guide enologiche italiane ed internazionali (best ranking 6°).



Rosso rubino intenso, al naso è fruttato con una varietà di frutti neri, in particolare mora, mirtillo e vaniglia. Nel bicchiere la componente aromatica si modifica evolvendo verso il tabacco, la cioccolata e infine leggermente sul caffè. In bocca si percepisce la stessa complessità. Pieno e robusto con una freschezza che lo rende lungo e piacevole.

Da uve: 100% Merlot
Denominazione: Maremma Toscana DOC
Vinificazione: in cemento
Affinamento: 24 mesi in barrique (100% nuove)
Formati: 0,75 l 1,5 l 3 l

GRAPPA ROCCA DI FRASSINELLO



Ottenuta dalle vinacce fresche delle uve Sangioveto, Merlot, Cabernet Sauvignon utilizzate per dare vita al Rocca di Frassinello, la nostra grappa è distillata in alambicchi di rame e poi affinata in barrique. Giallo ambrato, naso intenso in un equilibrio di profumi con sentori prevalenti di vaniglia e miele. In formato da 0,50 l e 0,75 l.



Feudi del *Pisciotto*



I 43 ettari di vigneto si trovano in Val di Noto, a circa 300 metri di altitudine ed a 7 km in linea d'aria dal mare, su un suolo di medio impasto e ricco di scheletro. Intorno al grande Feudo del 1700 che confina con la Riserva naturale Sughereta di Niscemi, prosperano le principali varietà autoctone (Nero d'Avola, Frappato, Inzolia) ed internazionali (Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero) da cui nascono i vini dell'azienda la cui qualità è stata riconosciuta più volte dalla critica, come dimostra l'inserimento del Nero d'Avola nella Top 100 di Wine Spectator 2017. Nell'antico Baglio di Feudi è presente un Palmento unico in Sicilia, per dimensioni e stato di conservazione, con le vasche utilizzate per pigiare l'uva ancora intatte. La struttura accoglie un Wine Relais e un Ristorante dove il contrasto fra antico e moderno e l'eleganza degli spazi si coniugano con una vista mozzafiato sui vigneti.





NERO D'AVOLA

Il vitigno che meglio di tutti gli altri esprime il carattere enologico della Sicilia. Ricavato dalle migliori selezioni aziendali, esprime in assoluta purezza l'eleganza e la capacità di evolvere nel tempo del Nero d'Avola. Top 100 per Wine Spectator. Etichetta disegnata da Versace.

Da uve: 100% Nero d'Avola
Denominazione: DOC Sicilia
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



CERASUOLO DI VITTORIA

Vino di notevole personalità ottenuto dalla vinificazione di uve Frappato e Nero d'Avola per l'unica DOCG siciliana. Profumo intenso e persistente che ricorda il melograno. È di colore rosso ciliegia carico. In bocca si presenta morbido e di buon corpo. Etichetta disegnata da Giambattista Valli.

Da uve: Nero d'Avola (60%), Frappato (40%)
Denominazione: DOCG Cerasuolo di Vittoria
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



CABERNET SAUVIGNON

In Sicilia il Cabernet Sauvignon acquisisce caratteristiche di assoluta unicità. Privo di note vegetali troppo intense, di grande struttura e con una componente polifenolica propria dei vini destinati ad avere grande longevità. Etichetta disegnata da Missoni.

Da uve: 100% Cabernet Sauvignon
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



MERLOT

Un Merlot che esprime tutta la potenzialità e il carattere di questo vitigno che si esprime ottimamente nel terroir della Sicilia. Colore rosso rubino intenso, naso delicatamente vegetale, sentori di more e con una bella speziatura. Al palato è persistente, avvolgente e con un lungo finale.

Da uve: 100% Merlot
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



FRAPPATO

Come il Nero d'Avola anche il Frappato mostra tutta la valenza enologica della Sicilia. Colore rosso rubino, bouquet con frutti a bacca rossa e sentore di spezie dolci. Rotondo al palato con una vivace acidità, ma molto ben bilanciato. Etichetta disegnata da Carolina Marengo.

Da uve: 100% Frappato
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



DAVOLAROSA BRUT

Uno spumante rosè, metodo charmat, ottenuto da uve Nero d'Avola in purezza, le migliori delle vigne di Feudi del Pisciotto: perlage fine e persistente, profumi freschi e intensi, grande sapidità e bevibilità.

Da uve: 100% Nero d'Avola
Denominazione: DOC Sicilia
Vinificazione: in acciaio (metodo charmat)
Affinamento: 3 mesi in bottiglia
Formati: 0,75 l



GRILLO

Il Grillo è il vitigno a bacca bianca autoctono oggetto del maggior interesse negli ultimi tempi, per le sue caratteristiche di aromaticità e freschezza. Colore giallo dorato con note di mela e pera che lo rendono immediatamente riconoscibile. Etichetta disegnata da Carolina Marengo.

Da uve: 100% Grillo
Denominazione: DOC Sicilia
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 8 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



CHARDONNAY

Lo Chardonnay è forse il vitigno a bacca bianca che meglio si è adattato, fra quelli non autoctoni, al terroir dell'isola. Le note varietali di albicocca e pesca sono in assoluta evidenza e la buona acidità gli dona bevibilità e grande longevità. Etichetta disegnata da Alberta Ferretti.

Da uve: 100% Chardonnay
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 8 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



ALAZIZA

Giallo paglierino intenso. Al naso esprime grande freschezza, con i sentori di pesca del Viognier e le note aromatiche proprie dello Zibibbo. Al palato, una spiccata acidità sorregge la struttura, donando bevibilità e armonia. Ottima persistenza. Etichetta disegnata da Stephan Janson.

Da uve: Viognier (85%), Zibibbo (15%)
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 2 mesi in bottiglia
Formati: 0,75 l



PASSITO

Gewürztraminer e Semillon in parti uguali per un passito veramente unico per la Sicilia. Le note intensamente aromatiche del Gewürztraminer si sposano perfettamente con il Semillon, il tutto sorretto da una perfetta acidità. Note di frutta secca, miele e rosa. Etichetta disegnata da Gianfranco Ferré.

Da uve: Gewürztraminer (50%), Semillon (50%)
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 12 mesi in barrique
Formati: 0,50 l



FICO BIANCO

Un vino dal carattere mediterraneo nato dalla combinazione di uno dei vitigni autoctoni per eccellenza, l'inzolia, e del vitigno bianco internazionale più importante, lo chardonnay. Profumi di grande intensità di fiori e frutta a polpa bianca, dalla pesca alla mela golden. Sorso pieno e vibrante, con un persistente ritorno finale di note agrumate. La scultura in etichetta è del grande ceramista Giacomo Alessi da Caltagirone.

Da uve: Inzolia, Chardonnay
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 2 mesi in bottiglia
Formati: 0,75 l



FICO ROSSO

Due grandi vitigni internazionali che si esaltano nel terroir siciliano. Si presenta di colore rosso rubino intenso e con un profumo ampio, che rimanda alla frutta rossa ed alla macchia mediterranea. In bocca è fresco, morbido ed equilibrato, con un retrogusto di cacao e vaniglia. Un vino di grande struttura, ma che non perde in eleganza e bevibilità. La scultura in etichetta è del grande ceramista Giacomo Alessi da Caltagirone.

Da uve: Merlot, Cabernet Sauvignon
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l

L'ETERNO

- 100% Pinot nero. Nasce da un suggerimento del grande enologo Giacomo Tachis che ben conosceva questo nobile vitigno e ne aveva intravisto le possibilità di esprimersi a Feudi. Un'espressione sorprendente, pienamente territoriale, fine ed elegante.

- In etichetta la mano dell'Eterno, scultura palermitana del Serpotta, il cui restauro è stato finanziato da Feudi del Pisciotto con il concorso degli stilisti del Fashion italiano, autori delle etichette degli altri vini dell'azienda.



Rubino con riflessi granati, bouquet di viole e lampone, note di chiodo di garofano e tabacco. Trama tannica dolce e setosa nel sorso sapido e persistente.

Da uve: 100% Pinot Nero
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 12 mesi in barrique (100% nuove)
Formati: 0,75 l

MORO DI TESTA



- Il Syrah predilige terreni sabbiosi e i vigneti di Piano Spineto, l'altopiano che si trova nella parte più alta dell'azienda, di fronte al mare, sono l'habitat ideale per questo grande vitigno.

- L'immagine del Moro in etichetta è tratta da una scultura del grande ceramista di Caltagirone, Giacomo Alessi.

Di colore rosso rubino intenso con spiccate note speziate, in particolare pepe nero e cannella, oltre ad un frutto sempre fresco e croccante. Mora, mirtillo ma anche ribes e cassis, note tipiche, queste ultime, del Nero d'Avola più pregiato. Grande struttura ma anche una straordinaria eleganza con una trama tannica fitta e setosa. Un vino che si lascia apprezzare fin da subito ma che è capace di evolvere in bottiglia per diversi anni.

Grapes: Syrah (90%), Nero d'Avola (10%)
Denomination: IGT Terre Siciliane
Vinification: in steel
Ageing: 18 months in barriques
Format: 0,75 l

GURRA DI MARE



A Porto Palo di Menfi, l'antico porto di Selinunte, in una delle zone più ricche di storia dell'intera Sicilia, accanto alla riserva naturale delle foci del fiume Belice, fra palme nane, tamerici, giunchi e papaveri, è nata Gurra di Mare, la seconda azienda siciliana di Domini Castellare di Castellina. Due ettari di vigneto a Chardonnay e Viognier che digradano fino alla spiaggia, su un terreno a composizione prevalentemente sabbiosa: un terroir difficile per fare viticoltura, quasi «eroico», ma capace di dare vita ad un bianco estremamente sapido e minerale. La palma è il simbolo dell'azienda, perché così radicata nel paesaggio della Sicilia, ma anche così fragile sotto gli attacchi del punteruolo rosso. Per questo, parte del ricavato della vendita dei vini di Gurra di Mare va a favore della ricerca per definire un protocollo d'azione contro questo flagello.



TIRSAT

- Chardonnay e Viognier in blend al 50% da vigne che si affacciano direttamente sulla spiaggia di Porto Palo di Menfi
- 9 mesi di permanenza sui lieviti (batonnage) post fermentazione alcolica ed un congruo affinamento in bottiglia per ottenere un vino che tiene in equilibrio armonico complessità e freschezza
- Tirsat deriva dall'antico nome arabo di Porto Palo «Tirsat Abi Tawar», letteralmente «scoglio» ma anche ponte fra mondo arabo e occidentale



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 sapidità che lo rende armonico.

Da uve: Viognier (50%), Chardonnay (50%)
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 9 mesi in acciaio
Formati: 0,75 l


TIR·SAT


TIR·SAT
GUERRA DI MARE



DOC

DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA

Castellina in Chianti (Siena)

Tel. +39 0577 740490 – 742903
e-mail: info@castellare.it

www.castellare.it
www.roccadifrassinello.it
www.feudidelpisciotto.it
www.gurradimare.it