



Zona Di Produzione:

nelle dolci colline situate tra le città di Marsala ed Agrigento, nella parte occidentale della Sicilia

Vitigni:

è prodotto da un unico vitigno, tipico della Sicilia, il Nero d'Avola

Colore:

rosso rubino intenso

Odore:

vinoso e piacevole, ricorda le mandorle amare

Gusto:

morbido, leggermente tannico, vellutato e persistente

Servizio:

temperatura ambiente, aprendo la bottiglia almeno un'ora prima di consumarlo. Tenere in luogo asciutto e fresco, lontano dalla luce.

Accostamenti:

è il compagno ideale di piatti saporiti e formaggi stagionati.



Zona Di Produzione:

nelle dolci colline situate tra le città di Marsala ed Agrigento, nella parte occidentale della Sicilia.

Vitigni:

è prodotto da un unico vitigno tipico della Sicilia, il Nero d'Avola. Affinato in legno.

Colore:

rosso rubino intenso

Odore:

vinoso e piacevole, ricorda il sapore delle mandorle amare

Gusto:

rotondo, leggermente tannico, vellutato e persistente

Servizio:

temperatura ambiente, aprendo la bottiglia almeno un'ora prima di consumarlo. Tenere in luogo asciutto e fresco, lontano dalla luce. Può invecchiare per 4/5 anni

Accostamenti:

è il compagno ideale di piatti saporiti e carni rosse



Zona Di Produzione:

le morbide colline nei pressi di Marsala,
nella parte occidentale della Sicilia

Vitigni:

Nero d'avola vinificato in rosato

Colore:

rosa luminoso con note corallo

Odore:

fruttato e invitante

Gusto:

fresco e corposo

Servizio:

sempre ben freddo

Accostamenti:

come aperitivo, con pesce
o carni bianche



Zona Di Produzione:

le morbide colline nei pressi di Marsala,
nella parte occidentale della Sicilia

Vitigni:

due uve tipicamente siciliane:
Inzolia e Grecanico

Colore:

giallo paglierino

Odore:

delicato e fruttato

Gusto:

piacevolmente morbido e corposo

Servizio:

ben freddo

Accostamenti:

pesce, carni bianche e piatti freschi



Zona Di Produzione:

le morbide colline nella zona sud-ovest della Sicilia gentilmente accarezzate dalla brezza del mare

Vitigni:

un'interessante combinazione di uve tipicamente siciliane piantate recentemente sull'isola: Grillo e Vermentino

Colore:

un giallo luminoso e dorato

Odore:

buona intensità aromatica con delicate note di frutti tropicali

Gusto:

unisce in modo unico una concentrazione di frutti e mineralità

Servizio:

sempre ben freddo

Accostamenti:

è ottimo da sorseggiare con gli amici, ma eccellente con pesce e insalate mediterranee