



Zona Di Produzione:

nella parte sud-occidentale della Sicilia
nella zona di Agrigento

Vitigni:

100% uve di Syrah lasciate ad appassire
leggermente più a lungo sulla pianta;
in questo modo le uve hanno una perdita
di peso di circa il 30% e sviluppano
una più alta percentuale di alcool
con un importante residuo zuccherino

Colore:

rosso rubino brillante
ma mai troppo intenso

Odore:

pieno e ricco di frutti rossi maturi
con un elegante nota di pepe nero

Gusto:

pieno e morbido con un intrigante
sentore di frutti a bacca scura

Servizio:

16-18° è la temperature ideale.
Conservare il luogo fresco e asciutto
lontano dalla luce diretta

Accostamenti:

partner ideale di qualsiasi tipo di pasta,
carne grigliata e formaggi teneri



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 intenso

Odore:

è un vino che ricorda la mandola amara con leggero sentore di frutta matura

Gusto:

il leggero appassimento lo rende un vino piacevole ed equilibrato

Servizio:

temperatura ambiente. Nel periodo estivo si consiglia di rinfrescare la bottiglia per circa cinque minuti. Aprire la bottiglia almeno un'ora prima di consumarla

Accostamenti:

carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati



Zona Di Produzione:

nel cuore del Salento nella parte sud-est della Puglia

Vitigni:

Primitivo 100% dove le viti sono normalmente molto antiche (25/30 anni)

Colore:

un intenso rosso porpora con riflessi brillanti

Odore:

elegante, frutti rossi ricchi e maturi, complesso di fragranze di pini Mediterranei

Gusto:

la forza della sua corposità sorprende con la morbidezza dei suoi tannini. Vellutato e deciso

Servizio:

temperatura ambiente

Accostamenti:

abbinamento ideale per piatti saporiti, formaggi stagionati e come vino da conversazione



Zona Di Produzione:

le più alte colline di Marsala

Vitigni:

Grillo

Colore:

giallo brillante e delicato con sfumature verdi

Odore:

limone, erbe e delicate note di acacia

Gusto:

rinfrescante, delicato e con una persistente acidità minerale

Servizio:

sempre ben freddo

Accostamenti:

ideale con pesce, carne bianca e cibo asiatico



Zona Di Produzione:

le più alte colline di Marsala

Vitigni:

Nero d'Avola

Colore:

un profondo rosso granato
con un nucleo scuro

Odore:

frutti di bosco intensi e maturi, elegante,
s sofisticato e dai toni fruttati

Gusto:

corposo con morbidi tannini,
vellutato e intenso

Servizio:

sempre ben freddo

Accostamenti:

abbinamento ideale per piatti saporiti
e formaggi stagionati