



AL-CANTÀRA ..POESIE DA BERE!

5StarWines
BEST CELLAR OF THE YEAR 2023

Wine Spectator

JAMES SUCKLING.COM

WINEENTHUSIAST **Decanter**



Catalogo 2025

WINE- GRAPPA - OLIVE OIL



Viticoltura eroica

Al-Cantàra si estende su una superficie di circa 20 ettari sul versante Nord/Nord-Est dell'Etna. Qui, 14 ettari sono dedicati alla coltivazione di varietà autoctone, tra cui Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Quattro ettari ospitano vigne storiche di 85 anni, delle quali 2000 ceppi sono a "Piede Franco". I restanti impianti risalgono al 2005. Inoltre, l'azienda coltiva anche vitigni internazionali come Pinot Noir e Cabernet Sauvignon.

Tre ettari sono dedicati agli uliveti, prevalentemente composti da Nocellara dell'Etna, con ulivi di circa 85 anni.

Al-Cantàra vanta una produzione diversificata che include 8 vini ETNA DOC, 7 vini Terre Siciliane IGP, 2 tipologie di Grappa e Olio Extra Vergine di Oliva.

Le nostre regole per un buon vino



Agricoltura

Nutriamo i nostri vigneti attraverso il SOVESCIO, una tecnica antica e biologica di fertilizzazione del terreno. La gestione dei vigneti è interamente manuale, La raccolta è affidata alle donne, che nel corso degli anni si sono dimostrate particolarmente abili nel riconoscere i grappoli durante i diversi stadi di maturazione. Questa abilità è fondamentale per caratterizzare le diverse tipologie di vini che produciamo. Gli impianti del 2005 presentano una densità di 5000 ceppi per ettaro. Per ottenere una resa minore ma di altissima qualità, abbiamo scelto il sistema di allevamento a doppio cordone speronato capovolto.



La Selezione

La nostra filosofia si basa sull' "ASCOLTO DELLE VIGNE"

Visitiamo i filari delle nostre vigne più volte, in momenti diversi, con l'obiettivo di raccogliere grappoli in vari stadi di maturazione. Questo ci permette di enfatizzare le sfumature e le caratteristiche che ciascuna etichetta deve esprimere. È dunque la **MATURAZIONE DEL GRAPPOLO** che ci guida nella selezione delle uve per determinare il tipo di vino da produrre.

All'interno di un singolo vigneto, anche se situato in una posizione favorevole, la maturazione non avviene mai in modo uniforme



Valorizzazione del Cultivar

Poniamo un forte accento sulla produzione di vini da singoli vitigni in purezza, preservando così la longevità e l'integrità dei nostri vini.

Espressione varietale: Tra le 15 tipologie di vino che produciamo, 14 sono vinificate in purezza. Un approccio ci consente di esprimere appieno l'eleganza e le caratteristiche distintive dei vitigni autoctoni dell'Etna, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante.

Espressione del terroir: Sperimentiamo anche la vinificazione in purezza di vitigni internazionali come Pinot Noir e Cabernet Sauvignon, In collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, stiamo coltivando quattro vitigni reliquia dell'Etna, con l'obiettivo di valutare il loro potenziale per la vinificazione futura.



La vinificazione è il processo cruciale che influenza la qualità del vino. Dalla diraspatura all'imbottigliamento, trattiamo i mosti in assenza di ossigeno, utilizzando gas inerti come azoto e anidride carbonica.

La pressatura soffice, effettuata sotto gas inerte, consente di produrre mosti di qualità superiore. Questo processo rispetta l'integrità delle parti solide dell'uva, riducendo la rottura dei vinaccioli e minimizzando le lacerazioni dei raspi nel caso di uve non diraspate, evitando inoltre fenomeni di ossidazione.

Questa metodologia ci permette di ottenere vini di grande eleganza, con un'intensa espressione aromatica e una notevole persistenza. Inoltre, l'uso di questo approccio riduce drasticamente la necessità di utilizzare solfiti aggiunti.

I nostri vini bianchi contengono un massimo di 70 mg/L di solfiti aggiunti, quasi la metà del limite consentito per il regime biologico.



Per l'affinamento dei nostri vini rossi, utilizziamo botti in rovere francese e botti in castagno dell'Etna. A seconda dell'etichetta, impieghiamo botti da 225 litri, 500 litri e 2500 litri. Acquistiamo un numero limitato di barriques e tonneau nuove, poiché preferiamo lavorare con botti di secondo, terzo e quarto passaggio.

Il nostro obiettivo è che l'affinamento in legno arricchisca, senza mai sovrastare, l'eleganza dei vitigni dell'Etna.

Il coraggio e l'impegno nell'applicare questi principi rappresentano le fondamenta per la produzione di vini di categoria superiore, caratterizzati da eleganza, finezza dei profumi, freschezza, grande persistenza e longevità.

Nel corso degli anni, numerosi premi e riconoscimenti, sia a livello nazionale che internazionale, ci hanno motivato a perseverare in questa visione e a continuare a cercare l'eccellenza nelle nostre produzioni.

Al-Cantàra è anche:



CREATIVITA' e CULTURA del TERRITORIO. Dall'intuizione che un buon vino è "poesia" e che per crearla ci voglia "arte", nasce la matrice creativa di Al-Cantàra.

Ogni bottiglia è ispirata a una poesia di illustri autori siciliani, come Pirandello, Verga, Nino Martoglio, Micio Tempio e molti altri.

Abbiamo invitato giovani artisti siciliani a disegnare le etichette, interpretando visivamente la poesia che dà il nome al vino.

Il risultato è un packaging autentico e incisivo, che riflette l'essenza del territorio da cui provengono questi vini. Ogni bottiglia racconta una storia affascinante, travolgente e intrisa di cultura

SOSTENIBILITÀ'. Al-Cantàra è impegnata in progetti significativi di sostenibilità, con l'obiettivo di minimizzare il nostro impatto sul territorio protetto dell'Etna, dove si trova la nostra cantina.

In collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, abbiamo sviluppato un sistema di fitodepurazione e riutilizzo delle acque reflue generate nella lavorazione del vino.

Inoltre, produciamo energia solare attraverso impianti fotovoltaici installati sulle sommità di ogni edificio, contribuendo così a un futuro più sostenibile per la nostra azienda e per il territorio circostante.





AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

occhi di ciumi

Etna Doc Bianco



2024

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2024 -
92/100 -

2023

WINE SPECTATOR
90/100

James Suckling
90

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2023 -
92/100 -

2021

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2021 -
92/100 -

2020

WINE Enthusiast
88/100

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2020 -
92/100 -

2018

WINE SPECTATOR
90/100

2017

WINE Enthusiast
89/100

2015

WINE Enthusiast
89/100

2010

**LA Wine int. &
Spirits
Competition
Packaging**
BRONZE 2010



CLASSIFICAZIONE: Doc Etna Bianco

VITIGNO: Carricante e Grecanico

SUPERFICIE VITATA: 3,5 ettari

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2015/1968

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 60 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

VINIFICAZIONE: in bianco e fermentazione per 12/15 giorni
a bassa temperatura

AFFINAMENTO: 6/12 mesi in acciaio sui lieviti, 3 mesi in
bottiglia

PRODUZIONE: 20.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2008

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 – 13 % vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6-8 anni

NOTE DEGUSTATIVE: colore giallo paglierino cristallino, luminoso e invitante, con riflessi dorati che ne evidenziano la freschezza. Al naso spicca una complessità aromatica con sentori floreali intensi, accompagnati da note di frutta bianca, come mela e pesca, e delicate sfumature agrumate che richiamano il limone e il pompelmo. Si possono anche percepire accenni minerali tipici del terroir vulcanico dell'Etna. Al palato, il vino è fresco e vivace, con un equilibrio perfetto tra acidità e struttura. Presenta netto sentori floreali seguiti da toni di frutta matura, con un finale lungo e sapido che esalta la mineralità, rendendolo ideale da abbinare a piatti a base di pesce, crostacei e insalate estive.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: formaggi stagionati, carni bianche, crostacei.



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

ciuri di strata

Doc Sicilia Bianco



2023

JAMES SUCKLING.COM



AL-CANTÀRA SICILIA BIANCO
CIURI DI STRATA 2022

Aromas of waxed lemons, citrus leaf, spices and chalky soil. Medium-bodied, clean and vivid with green fruit and some herbaceous undertones. Refreshing finish. Drink now.

2022

VINITALY
INTERNATIONAL
L 5 STAR WINE
2022 - 90/100 -

2021

VINITALY
INTERNATIONAL
L 5 STAR WINE
2023 - 92/100 -



CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia Bianco

VITIGNO: Catarratto

SUPERFICIE VITATA: 4 ettari

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 1982

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 80/90 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica - sovescio

VINIFICAZIONE: in bianco

AFFINAMENTO: 4 mesi sui lieviti

PRODUZIONE: 6.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2021

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 -13% vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 anni

NOTE DEGUSTATIVE: Ciuri di Strata è un vino Sicilia Bianco DOC che si presenta con un elegante colore giallo paglierino. Al naso, offre una complessità aromatica caratterizzata da intense note floreali e frutti tropicali, con un bouquet che spazia dal limone dolce alla pesca e all'ananas, a tratti con una qualità simile a banana e miele. In bocca, il vino si rivela fresco, croccante e pulito, con una leggera a media struttura e un'alta acidità che bilancia perfettamente il palato. I sapori di mela verde, scorza di lime e agrumi si intrecciano con una sottile mineralità, regalando un'esperienza rinfrescante e vivace. Il finale, pur essendo lungo, presenta una leggera nota amarognola che invita a un nuovo assaggio. Ciuri di Strata è un vino che delizia e sorprende, riflettendo l'autenticità e la ricchezza del terroir siciliano

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: formaggi freschi, carni bianche, crostacei.



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

'A NUTTURNA

IGP Terre Siciliane



2024

VINITALY
INTERNATIONAL
5 STAR WINE
2024 - 91/100 -

2023

VINITALY
INTERNATIONAL
5 STAR WINE 2023
- 90/100 -

James Suckling
90

2022

DECANTER
89 BRONZE

VINITALY
INTERNATIONAL
5 STAR WINE
2022 - 90/100 -

2020

DECANTER
92 SILVER

VINITALY
INTERNATIONAL
5 STAR WINE
2023 - 90/100 -



CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane

VITIGNO: Nerello Mascalese 100%

SUPERFICIE VITATA: 2 ettari

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2005

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 70 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

VINIFICAZIONE: in bianco e fermentazione per 12/14 giorni a 14 -18gradi

PROCESSO DI PRODUZIONE: uve intere caricate in pressa.

Vino prodotto solo con mosto fiore

AFFINAMENTO: 4-6 mesi su fecce nobili in acciaio sui lieviti, 6 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 4.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2017

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 - 13,5 % vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8-10 anni

NOTE DEGUSTATIVE: vino di Nerello Mascalese Bianco, si caratterizza per una complessità olfattiva affascinante. Al naso, emergono sentori di spezie gialle, frutti maturi, e delicate note di liquirizia, menta ed erbe officinali.

L'affinamento in legno contribuisce a sfumature di vaniglia, miele e cocco, che arricchiscono ulteriormente il bouquet aromatico. In bocca, La Notturna si presenta con una freschezza sorprendente e un'ampiezza che conferisce una bella struttura. La sapidità è ben presente, donando equilibrio al palato. Le note fruttate si accompagnano a quelle di erbe aromatiche, creando un'armonia gustativa raffinata. Questo vino si distingue per il suo equilibrio e la grande sapidità, offrendo un'esperienza sensoriale memorabile.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: piatti di carne bianca, pesce



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

LUCI LUCI

Etna Doc Bianco



2024

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE -93/100

2023

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE -92/100

James Suckling

89

2022

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 92/100

WINE SPECTATOR

90/100

2021

**DECANTER 90
SILVER**

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE -92/100

WINE Enthusiast

91/100

2020

WINE SPECTATOR

90/100

**DECANTER 93
SILVER**

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE -90/100

WINE Enthusiast

91/100

2019

**DECANTER 89
BRONZE**

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE -90/100

2018

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE -90/100

**DECANTER 89
BRONZE**

WINE Enthusiast

89/100

2017

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE -92/100

2016

**DECANTER 90
SILVER**

IWC International

Wine Contest

BRONZE

2015

**DECANTER
COMMENDED**

WINE Enthusiast

90/100



CLASSIFICAZIONE: DOC Etna Bianco

VITIGNO: Carricante 100%

SUPERFICIE VITATA: 2 ettari

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2005

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 65 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica - sovescio

VINIFICAZIONE: in bianco e fermentazione per 12/14 giorni a 14-18 gradi

AFFINAMENTO: 18 mesi in acciaio sui lieviti, 12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 7.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2007

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 - 13% vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8-12 anni

NOTE DEGUSTATIVE: Il vino si presenta con un vivace colore giallo paglierino, di buona consistenza che anticipa la sua freschezza. Al naso, si esprime con un bouquet aromatico elegante, dove risaltano delicate note di fiori bianchi e frutta fresca, in particolare mela gialla e frutti tropicali come l'ananas e il mango. Questo vino bianco, proveniente dalle Terre Siciliane e realizzato con uve Carricante, è caratterizzato da un'armonica delicatezza. Luci Luci è arricchito da 49 menzioni di note terrose che rivelano una piacevole mineralità, trasmettendo l'essenza del suo terroir vulcanico. Le note di degustazione sono amplificate da un'acidità vivace che conferisce equilibrio e freschezza al palato, rendendolo un vino sorprendentemente versatile. La combinazione di profumi floreali, fruttati e minerali offre un'esperienza sensoriale complessa e invitante.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: formaggi stagionati, carni bianche e crostacei.



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

re befè

Spumante Metodo Classico Millesimato



2023

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2023 -
90/100 -

JAMES SUCKLING.COM



AL-CANTÀRA ETNA RE BEFÈ
SPUMANTE EXTRA BRUT 2018

This is chalky and citrusy with hints of bread dough and white flowers on offer. Crisp and refreshing with zingy bubbles and vivid acidity cutting through. Bone-dry. Disgorged in May 2022. Drink now.



CLASSIFICAZIONE: DOC Etna Spumante Brut bianco

VITIGNO: Nerello Mascalese

SUPERFICIE VITATA: 2 ettari

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

COMUNE DI PRODUZIONE Randazzo (CT)

CONTRADA: Feudo S. Anastasia

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2005

RESA MEDIA: 60 Quintali per ettaro

AFFINAMENTO: in bottiglia sui lieviti per 36/48 mesi e 6 mesi dopo la sboccatura

PRODUZIONE: 4.000 bottiglie

PRIMA ANNATA: 2016

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 -12,5% vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8-10 anni

NOTE DEGUSTATIVE: al gusto è elegante, con una carbonica cremosa, una bella freschezza, ritorni gusto-olfattivi e piacevole ferrosità in un finale minerale di silice e una buona persistenza. Alla vista e all'olfatto, poi, Re Befè si presenta di colore giallo luminoso, mentre il fresco panorama olfattivo è segnato da note speziate e minerali di pietra lavica, cenere nera e incenso che si fondono con i profumi agrumati di cedro, kiwi, e zest di arancia, seguono le note fruttate di mela verde e un bouquet floreale di ginestra e foglie di limone, erbe di montagna e leggeri sentori di mandorle fresche

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Antipasti di pesce, Crostacei, Molluschi, Secondi di pesce



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

AMURI DI FIMMINA E AMURI DI MATRI Etna Doc Rosato



2024

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2024 -
91/100 -

2023

VINITALY
INTERNATIONAL 5 STAR
WINE 2023 - 92/100 -
**Migliore Vino
Rosato d'Italia**

**James Suckling
90**

2022

**Concours Mondial
de Bruxelles
GOLD**

2018

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2018 -
88/100 -

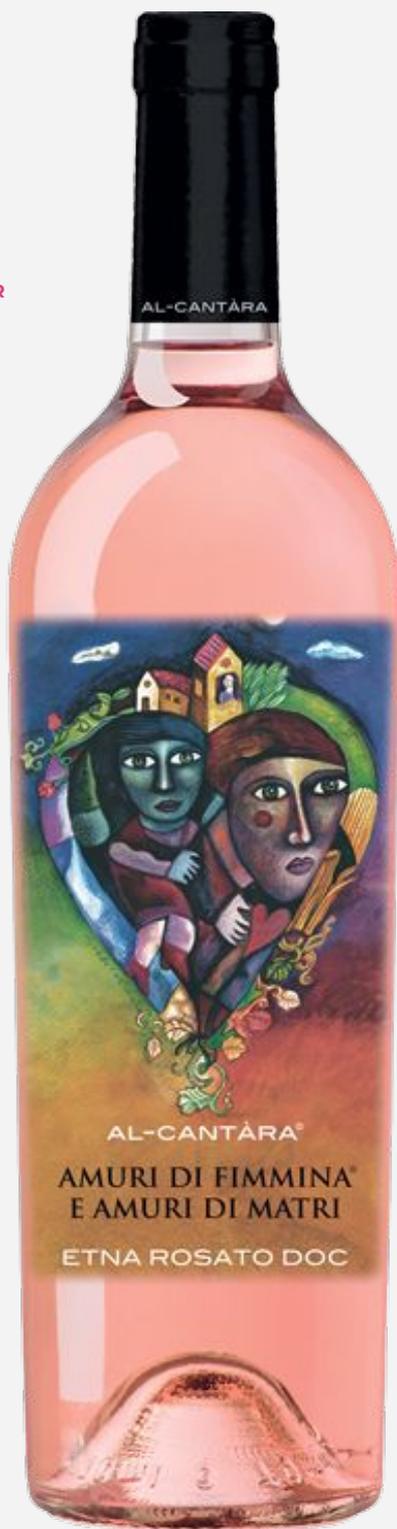
**WINE Enthusiast
91/100**

2016

IWC International
Wine Contest
COMMENDED

2015

VINITALY BRONZE



CLASSIFICAZIONE: DOC Etna Rosato

VITIGNO: 100% Nerello Mascalese

SUPERFICIE VITATA: 2 ettari Nerello Mascalese,

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2005

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 65 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

VINIFICAZIONE: in bianco con breve macerazione sulle bucce;
fermentazione a temperatura controllata per 10/12 giorni

AFFINAMENTO: 8 mesi acciaio sui lieviti, 4 mesi bottiglia

PRODUZIONE: 4.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2008

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 – 13,5% vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3-5 anni

NOTE DEGUSTATIVE: elegante colore rosa chiaro brillante.

Al naso, esplose con profumi freschi e fruttati, caratterizzati da note di pesca, agrumi e melograno, arricchiti da delicati sentori floreali.

In bocca, si distingue per la freschezza vibrante e una buona acidità, con sapori di fragole dolci e lamponi succosi, insieme a note di ciliegia e frutti di bosco. La mineralità vulcanica dell'Etna conferisce un carattere unico, rendendolo perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche. Ogni sorso offre un'esperienza sensoriale appagante e raffinata, ideale per chi cerca eleganza e gusto.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: piatti di pesce, formaggi freschi (primo sale e provola dei Nebrodi).



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

lu veru piaciri

Etna Doc Rosso



2024

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2024 -
91/100 -

2023

WINE SPECTATOR
88/100

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2023 -
92/100 -

James Suckling
91

2022

WINE SPECTATOR
86/100

2021

WINE Enthusiast
89/100

2020

WINE SPECTATOR
89/100

2018

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2021 -
90/100 -

WINE Enthusiast
88/100

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2018 -
88/100 -

DECANTER
89 BRONZE

2017

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2017 -
90/100 -

DECANTER
89 BRONZE

2010

LA Wine int. &
Spirits Competition
Packaging
BRONZE 2010



CLASSIFICAZIONE: DOC Etna Rosso

VITIGNO: 100% Nerello Mascalese

SUPERFICIE VITATA: 3 ettari circa

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2005

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 70 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

VINIFICAZIONE: in rosso e macerazione fino a 28 giorni

MALOLATTICA: spontanea dopo la fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques, tonneaux e botte di rovere Francese, 12 mesi in acciaio inox, 12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 20.000 bottiglie

PRIMA ANNATA: 2008

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 - 14% vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8-10 anni

NOTE DEGUSTATIVE: Si presenta con un fresco bouquet che apre le porte a note agrumate di buccia di pompelmo e fruttate di ribes nero. Al centro del suo profilo aromatico, troviamo la dolcezza della pesca vigna, accompagnata da un ventaglio di frutti rossi come fragole e lamponi, insieme a un delicato sentore di fiore d'arancio che aggiunge freschezza e complessità. Nel finale, si percepiscono eleganti note di vaniglia e un leggero dolce che avvolge il palato. Il vino si distingue per la sua complessità e per l'armoniosa combinazione di frutta scura ricca e luminosa, bilanciata da un tocco di acidità e freschezza. Una scelta affascinante per coloro che cercano un'esperienza sensoriale intrigante e raffinata.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Lo possiamo abbinare con arrostiti di carni rosse, timballi di pasta e salumi.



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

muddicchi di sulì

IGP Terre Siciliane Rosso



2024

VINITALY
INTERNATIONAL
5 STAR WINE
2024 - 92/100

2023

VINITALY
INTERNATIONAL
5 STAR WINE
2023 - 92/100 -

James Suckling
90

2022

VINITALY
INTERNATIONAL
5 STAR WINE
2022 - 90/100 -

2020

WINE SPECTATOR
88/100

2019

VINITALY
INTERNATIONAL
5 STAR WINE 2019
- 90/100 -

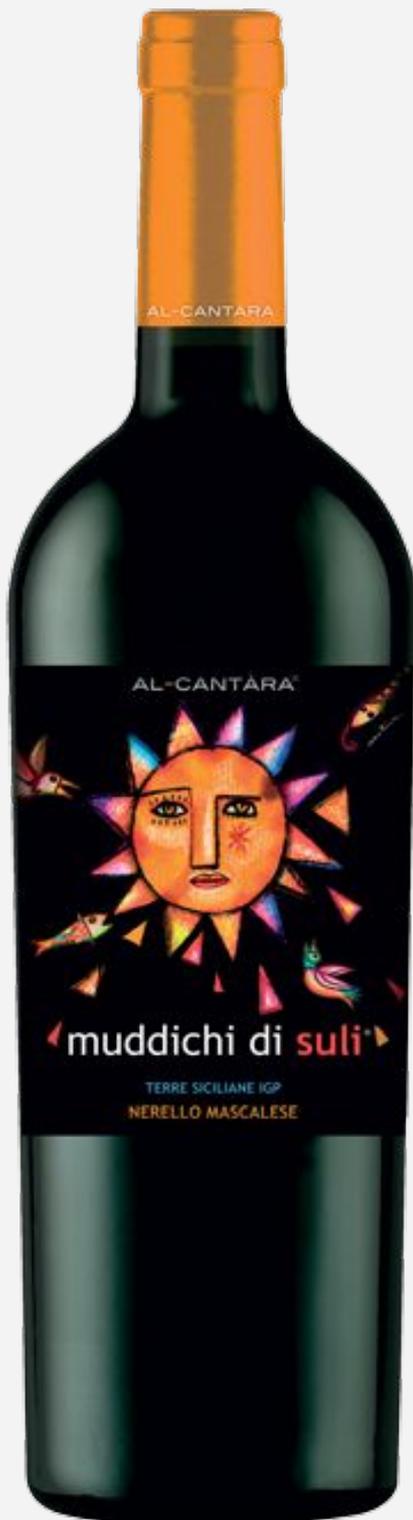
2018

DECANTER 84
COMMENDED
WINE Enthusiast
86/100

2010

LA Wine int. &
Spirits Competition
Lim. Production
BRONZE 2010

LA Wine int. &
Spirits Competition
Packaging
BRONZE 2010



CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane Rosso

VITIGNO: 100% Nerello Mascalese

SUPERFICIE VITATA: 2 ettari

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2005

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 65 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

VINIFICAZIONE: in rosso e macerazione per 12/15 giorni

MALOLATTICA: spontanea, a seguire la fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: 18 mesi in acciaio inox, 12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 7.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2008

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 – 13,5% vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6-8 anni

NOTE DEGUSTATIVE: si presenta con un colore rosso rubino intenso, brillante e con buona consistenza nel bicchiere. Al naso, offre un bouquet aromatico ricco e avvolgente, con note di frutti rossi maturi come ciliegie e prugne, accompagnate da delicate sfumature speziate e accenni di vaniglia. Questi profumi creano un profilo aromatico complesso e affascinante. In bocca, il vino si rivela caldo e morbido, con una freschezza vivace che conferisce equilibrio e leggerezza. La struttura tannica è morbida e rotonda, mentre i sapori fruttati si armonizzano con una leggera nota minerale. Il finale è lungo e piacevole, con una persistenza che invita a un nuovo sorso, rendendo Muddicchi di Sulì una scelta ideale da abbinare a piatti di carne e formaggi stagionati

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni bollite, formaggi freschi (primo sale e provola dei Nebrodi).



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

O'scuru O'scuru

Etna Doc Rosso



2024

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2024 -
90/100

2023

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2023 -
90/100

James Suckling
93

2022

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2022 -
90/100

DECANTER 87
BRONZE

2021

DECANTER 87
BRONZE

WINE Enthusiast
90/100

2020

WINE SPECTATOR
92/100

BIBENDA 5
GRAPPOLI

DECANTER 95
GOLD

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2020 -
91/100 -

2019

DECANTER 88
BRONZE

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2019 -
91/100 -

2018

WINE Enthusiast
90/100

DECANTER 88
BRONZE

2017

DECANTER 88
BRONZE

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2017 -
90/100 -

2016

DECANTER 87
BRONZE

2015

DECANTER
COMMENDED



CLASSIFICAZIONE: DOC Etna Rosso

VITIGNO: Nerello Mascalese

SUPERFICIE VITATA: 4 ettari

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: 4.000 ceppi per ettaro a 620s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

ETA' DELLE VIGNE: circa 85 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 45 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

VINIFICAZIONE: in rosso e macerazione fino a circa 28
giorni a 28 gradi

MALOLATTICA: Spontanea, dopo fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: 12 mesi in botte grande di rovere

Francese, 12 mesi in acciaio inox, 12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 7.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2005

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 -14,5% vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 9-12 anni

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino profondo, caratterizzato da riflessi purpurei. Al naso, si apre con un bouquet aromatico complesso e avvolgente, nel quale si intrecciano profumi di frutta rossa matura, come ciliegie, lamponi e prugne. Si aggiungono note floreali, come violetta, e sfumature speziate. Inoltre, si possono percepire delicati richiami di legno provenienti dall'affinamento, con sentori di vaniglia e cacao che completano il profilo aromatico. In bocca offre un'esperienza gustativa ricca e avvolgente. La freschezza è ben bilanciata da tannini morbidi e setosi, che conferiscono eleganza e struttura. I sapori di frutta rossa si fondono armoniosamente con note spezie e una sottile mineralità che rimanda al terroir vulcanico dell'Etna. Il finale è lungo e persistente, con un retrogusto piacevolmente sapido

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: eleganti bolliti, arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi freschi (primo sale e formaggio primo sale con 12 mesi di affinamento).



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

O'scuro O'scuro

Prefillossera Etna Doc Rosso



2024

VINITALY
INTERNATIONAL 5
STAR WINE 2024 -
91/100 -



CLASSIFICAZIONE: DOC Etna Rosso

VITIGNO: Nerello Mascalese

SUPERFICIE VITATA: 0,5 ettari

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: 2.000 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

ETA' DELLE VITI: viti a piede franco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 40 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica - sovescio

VINIFICAZIONE: in rosso e macerazione fino a circa 28 giorni a 28 gradi

MALOLATTICA: Spontanea, dopo fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneau di rovere francese, 12 mesi in acciaio inox, 12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 1300 bottiglie circa

PRIMA VENDEMMIA: 2017

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5-14,5% vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 9-12 anni

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino intenso e una buona consistenza che evidenzia la sua ricchezza. Al naso, emergono sentori avvolgenti di frutta di bosco matura, come ribes e more, accompagnati da delicate note speziate di pepe e chiodi di garofano, insieme a un leggero tocco di vaniglia che aggiunge complessità al bouquet aromatico. In bocca, O'Scuro si rivela caldo e morbido, con una freschezza che bilancia perfettamente la sua struttura. I tannini sono morbidi e ben integrati, conferendo al vino eleganza e lunghezza. La persistenza è discreta ma piacevole, con un finale che si arricchisce di ricordi di frutti rossi e una leggera mineralità vulcanica.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: con bolliti eleganti, arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi freschi (primo sale e formaggio primo sale con 12 mesi di stagionatura).



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

un bellissimo novembre

Etna Doc Rosso



2023

JAMES SUCKLING.COM

91
PTS.

JAMES SUCKLING.COM

AL-CANTÀRA NERELLO
MASCALÈSE ETNA ROSSO UN
BELLISSIMO NOVEMBRE 2020

A juicy and crunchy wine with
cherry, mineral, dried rosemary
and other herbs. Light to medium
body. Attractive and lightly austere
finish. Drink now.

2021

WINE ENTHUSIAST
93/100



CLASSIFICAZIONE: Doc Etna Rosso

VITIGNO: Nerello Mascalese

SUPERFICIE VITATA: 1 ettaro

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: ceppi per ettaro 6000

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2005

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 65 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

VINIFICAZIONE: in rosso e macerazione fino a 28 giorni a
28/30 gradi

MALOLATTICA: Spontanea, dopo fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: 12 mesi in legno di castagno dell'etna, 12
mesi in acciaio inox e 12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 3.800 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2018

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 -14% vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8 anni

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino profondo, brillante e con riflessi violacei, che evidenziano la freschezza del vino. Al naso, offre un bouquet aromatico complesso e avvolgente, con intensi profumi di lamponi succosi e arance rosse, arricchiti da delicate note di fiori bianchi, mela gialla e frutta tropicale. Le tipiche sfumature minerali del terroir dell'Etna si integrano perfettamente, rendendo l'esperienza olfattiva unica. In bocca, si rivela elegante e ben strutturato, con una freschezza vibrante che bilancia tannini morbidi e setosi. I sapori di frutta rossa si fondono armoniosamente con note di nocciola e vaniglia, provenienti dall'affinamento in botti di castagno. Il finale è lungo e persistente, caratterizzato da un delicato retrogusto minerale.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: bolliti, arrostiti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

La fata galanti

IGP Terre Siciliane Rosso



2024

VINITALY
INTERNATIONAL
L 5 STAR WINE
2024 - 90/100

2023

James Suckling
90

2020

WINE SPECTATOR
88/100

2021

VINITALY
INTERNATIONAL
L 5 STAR WINE
2021 - 93/100 -

2018

DECANTER
87 SILVER

VINITALY
INTERNATIONAL
L 5 STAR WINE
2018 - 86/100 -

2017

WINE Enthusiast
90/100

DECANTER
90 SILVER

2010

LA Wine int. & Spirits
Competition
Packaging
BRONZE 2010

LA Wine int. & Spirits
Competition
Best of Classic
Adwords
Lim. Production 2010

LA Wine int. & Spirits
Competition
Lim. Production
GOLD 2010



CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane Rosso

VITIGNO: 100% Nerello Cappuccio

SUPERFICIE VITATA: 2 ettari

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2005

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 70 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

VINIFICAZIONE: in rosso e macerazione per 12/15 giorni

MALOLATTICA: spontanea, dopo fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques, per 12 mesi in acciaio inox, 12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 7.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2008

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 – 13,5 % vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6-8 anni

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino intenso. Al naso, offre una piacevole complessità aromatica, con profumi distintivi di amarena e frutti di bosco selvatici, arricchiti da sfumature speziate che ne esaltano il bouquet. Questi aromi fruttati sono ben equilibrati da note leggermente erbacee, rendendo l'esperienza olfattiva intrigante e vivace. In bocca, La Fata Galanti si presenta caldo e morbido, con una struttura elegante e armoniosa. I tannini sono ben integrati e conferiscono una sensazione setosa, mentre il palato è avvolto da sapori fruttati e spezie, rendendo ogni sorso una vera delizia. Il finale è persistente e piacevole, invitando a un nuovo assaggio. Questo vino è perfetto per accompagnare piatti di carne e formaggi stagionati, rendendolo un'ottima scelta per le occasioni speciali.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: si abbina bene con le carni rosse.



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

Capiddazzu Paga Tuttu

IGP Terre Siciliane Rosso



2023

JAMES SUCKLING.COM

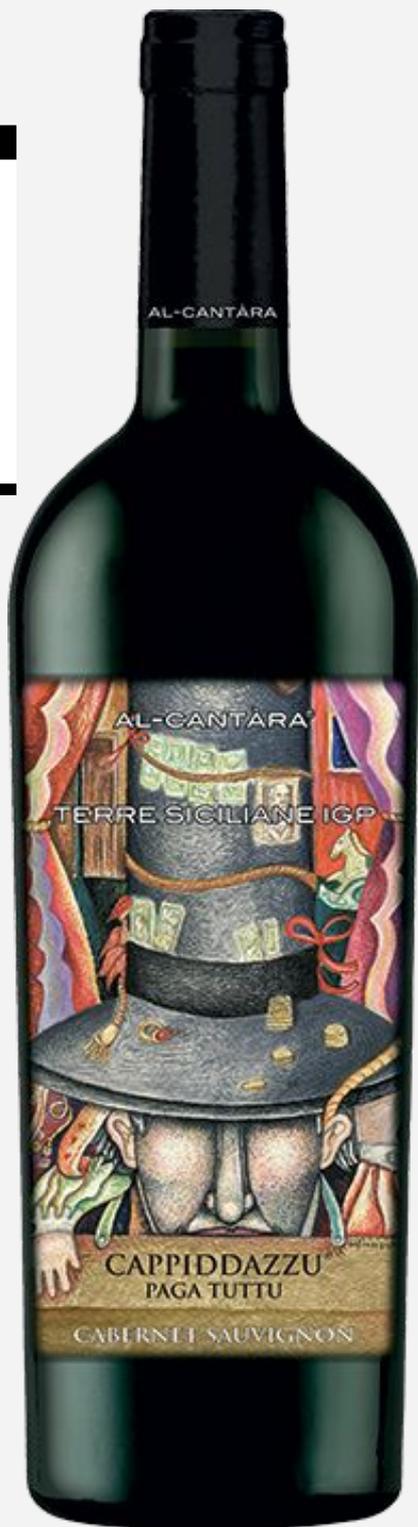


AL-CANTÀRA CABERNET
SAUVIGNON TERRE SICILIANE
CAPPIDDAZZU PAGA TUTTU
2018

Sour cherry with some herbal
character as well as stewed
tomatoes. Medium to light body.
Crunchy finish. A little jammy. Drink
now.

2021

VINITALY
INTERNATIONAL
5 STAR WINE 2021
- 91/100 -



CLASSIFICAZIONE: IGT Terre Siciliane

VITIGNO: Cabernet Sauvignon

SUPERFICIE VITATA: 0,3 ettari circa

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

CONTRADA: Feudo S. Anastasia

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2012

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot

RESA MEDIA: 65 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

FERMENTAZIONE: in rosso per 10/12 giorni

MALOLATTICA: spontanea, dopo fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques, 12 mesi in acciaio
inox, 12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 3.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2015

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 – 14,5% vol

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8-10 anni

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino profondo e luminoso, che invita a esplorare il suo intenso profilo aromatico. Al naso, si presenta con un bouquet complesso in cui si intrecciano sentori di frutti rossi maturi, come ciliegie e prugne, accompagnati da delicate note speziate di pepe nero e un accenno vanigliato, derivante dall'affinamento in legno. In bocca, rivela una struttura piena e avvolgente. I tannini sono morbidi e ben integrati, conferendo al vino un'eleganza notevole. Le note fruttate si ripropongono in un equilibrio armonioso con una leggera mineralità, mentre il finale è lungo e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Si può abbinare a carni rosse, piatti a base di cernia; pesce azzurro e tonno ed anche con "cous cous" a base di carne e ortaggi.

16



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

U' TOCCU

IGP Terre Siciliane Rosso



2023

JAMES SUCKLING.COM



AL-CANTÀRA PINOT NERO
TERRE SICILIANE 'U TOCCU
2019

Some pinot noir character with dried strawberries, apple skin and hints of earth. Light to medium body. Fresh fruit. Simple yet delicious. Drink now.



CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane

VITIGNO: Pinot nero

SUPERFICIE VITATA: 0,3 ettari circa

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo (CT)

DENSITA' DELLE VIGNE: 6.000 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Vulcanico/limoso - argilloso, ricco di minerali e di scheletro

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2005

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio cordone speronato

RESA MEDIA: 70 Quintali per ettaro

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

VINIFICAZIONE: in rosso e macerazione fino a 28 giorni a 28 gradi.

MALOLATTICA: spontanea, dopo fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques, 12 mesi in acciaio inox, 12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 3.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2008

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 – 14,5% vol

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8-10 anni

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino profondo, che evidenzia la sua vivacità e la densità. Al naso, si apre con un bouquet aromatico complesso e avvolgente, caratterizzato da profumi di frutti rossi maturi, tra cui ciliegie e lamponi, accompagnati da delicate note floreali e spezie leggere. Si possono percepire anche sfumature di cacao e un leggero tocco di legno, derivato dall'affinamento. In bocca, il vino rivela una struttura piena e armoniosa, con tannini morbidi e ben integrati. La freschezza è bilanciata da sapori di frutta rossa e spezie, creando un'esperienza gustativa ricca e avvolgente. Il finale è lungo e persistente, con una leggera mineralità che invita a un nuovo sorso

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: si abbina bene a salumi e carni bianche, allo stoccafisso o baccalà.

17



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

LU DISIÙ

IGP Terre siciliane passito rosso



CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane Passito Rosso

VITIGNO: Nerello Masalese 100%

COMUNE DI PRODUZIONE: Randazzo

CONTRADA: Feudo S. Anastasia

CEPPI IN PRODUZIONE: 2000

IMPIANTO DELLE VIGNE: 2005

ALTITUDINE: 620 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello

FERTILIZZAZIONE: organica – sovescio

APPASSIMENTO: A seguito di un processo di surmaturazione fra i 10/ 25 gg. L'uva viene tenuta in pianta dove avviene una torsione del peduncolo del grappolo, rimanendo così per altri 10 /20 gg. Successivamente viene raccolta i primi di dicembre e termina l'ultima fase di appassimento, questa volta in fruttiera, su graticci per 60/90 giorni in verticale

VINIFICAZIONE: Torchiato a mano e vinificato in rosso per 15/20 giorni. Sino al raggiungimento dell'equilibrio tra zuccheri e alcol, fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO: 24 mesi in barriques, 12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE: 1.000 Bottiglie

PRIMA ANNATA: 2013

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50 – 14,5% vol.

CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4-6 anni

NOTE DEGUSTATIVE: è un vino dal colore rosso rubino intenso, con profumi di frutta secca e candita, fichi, miele e note speziate. In bocca è morbido e vellutato, con una fresca acidità che bilancia la dolcezza

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: perfetto per accompagnare dessert. Formaggi Blu e stagionati.



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

rosa fresca aulentissima Grappa Bianca



GRADAZIONE: 42%

VINACCE FRESCHE DI: Nerello Mascalese 100%

DISTILLAZIONE: Caldaia sotto vuoto ad alambicco di rame su legno di faggio, ulivo e quercia. 76 / 77 % di alcol al termine del processo

LIMPIDEZZA: Trasparente, incolore, brillante senza difetti.

SENSAZIONI OLFATTIVE: La grappa si presenta con un profumo non molto intenso, delicata con dei profumi lievemente vinosi, che si mantiene costante per tutta la durata della degustazione.

SENSAZIONI GUSTATIVE: Grappa piacevolmente armonica, secca e con note minerali tipiche dei terreni vulcanici da dove provengono le vinacce. Nel suo complesso si presenta piacevole ed elegante, con una nota fragrante tipica di vinacce fresche e vinose.

PERSISTENZA: abbastanza persistente, tende a svanire con lenta gradualità.

DILUZIONE con acqua demineralizzata e filtraggio a freddo

FRANCHEZZA: Il prodotto è estremamente pulito e non si riscontrano difetti.

IMPRESSIONI GENERALI: Grappa giovane piacevole immediata con sensazioni delicate da consumarsi in qualsiasi occasione.

E' un prodotto molto indicato per chi ricerca una grappa con sensazioni morbide o per chi si avvicina per le prime volte all'assaggio della grappa.



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

rosa fresca aulentissima

Grappa Barricata



GRADAZIONE: 42°

VINACCE FRESCHE DI: Nerello Mascalese 100%

DISTILLAZIONE: Caldaia sotto vuoto ad alambicco di rame su legno di faggio, ulivo e quercia. 76 / 77 % di alcol al termine del processo

AFFINAMENTO: 10 mesi in barrique in rovere di terzo passaggio da 225 lt, segue un periodo di affinamento in bottiglia.

LIMPIDEZZA: Ambrato con riflessi dorati, brillante.

SENSAZIONI OLFATTIVE: Nel suo complesso le percezioni olfattive presentano una grappa di buona intensità con leggeri sentori di vaniglia e cioccolato

SENSAZIONI GUSTATIVE : la grappa si dimostra armonica ed equilibrata, con un profilo morbido e una sapidità tipica dei terreni vulcanici da dove provengono le vinacce. Al gusto si confermano i profumi dell'affinamento in barrique con leggeri tonalità di vaniglia.

PERSISTENZA: Ottima ed elegante

DILUZIONE con acqua demineralizzata e filtraggio a freddo

RISPONDENZA AL TIPO: E' una grappa ben strutturata e ben impostata.

IMPRESSIONI GENERALI: Grappa barricata piacevole, immediata con sensazioni calde e intense da consumarsi in qualsiasi occasione.

E' un prodotto indicato per chi ricerca una grappa con sensazioni tipiche dell'affinamento in legno. Sentori caldi della tostatura delle botti di rovere francese che sviluppano note di vaniglia e cioccolato. E' un prodotto indicato agli amanti della grappa con un grado di complessità maggiore.



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA

'A TISTIMUNIANZA

Olio Extra Vergine di Oliva



CLASSIFICAZIONE : EVO

VARIETÀ OLIVO : Nocellara etnea 80%,
Nocellara comune, Brandofino 20%

ETÀ DELLE PIANTE: 80 anni media

RESA MEDIA PER ETTARO: 15%

ACIDITÀ: 0,21%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto:

L'olio si presenta con un colore verde intenso, con riflessi dorati, mostrando una buona limpidezza.

Profumo:

Al naso, l'olio rivela un bouquet complesso con spiccati sentori di erba fresca, foglie d'olivo e cardo. Si possono percepire anche note fruttate di pomodoro maturo e mela verde, accompagnate da una delicata nota di mandorla.

Gusto:

In bocca, è ricco e avvolgente, con un equilibrio perfetto tra amaro e piccante. Il retrogusto offre una piacevole sensazione di verde, con richiami a pepe nero e spezie. La persistenza di sapori è notevole, rendendo l'esperienza di degustazione molto appagante.

Abbinamenti:

Questo olio extravergine si abbina perfettamente a bruschette, insalate fresche, piatti a base di pesce e carne alla griglia, esaltando i sapori dei cibi.

Conclusione:

A TISTIMUNIANZA è un olio di grande carattere, capace di esprimere il territorio di origine e la cura con cui è stato prodotto. È ideale per chi cerca un prodotto di alta qualità che racconti una storia attraverso il suo gusto.

BOTTIGLIA: 50 ml



Vieni a trovarci

Contattaci

Cantine e Vigneti in Randazzo (CT) S.P. 89

C/da Feudo S. Anastasia

Coordinate GPS lat. 37.888061, long.

15.0066567

095222644

+39 3273942061

info@al-cantara.it

© AL-CANTÀRA SOCIETA' AGRICOLA S.R.L. 2023



ph Antonio Parrinello