



CANTINA CHITARRA GRILLO SUPERIORE



Cépage
Grillo

Vignoble

contre formation d'espalier avec taille Guyot;
densité de plantes 3500/4000 pieds par
hectare avec des rendements de 80\100



Dénomination

D.O.C. Sicilia Superiore

Territoire

Altitude de 20 à 150 m d'altitude, orographie
principalement vallonnée avec des sols de
texture moyenne qui ont tendance à être
argileux avec une bonne teneur en matière
organique



Zone de production

Communes Marsala Mazara del Vallo, Trapani
Salemi



Vinification

Pressurage doux, sédimentation statique et
fermentation à température contrôlée à 16°
C pendant 20 jours, stockage et élevage en
acier



Alcool
13 %vol

Notes de dégustation



Couleur
jaune paille



Odeur
délicate, florale, avec des notes d'agrumes



Goût
intense et savoureux, avec d'agréables notes
d'agrumes



Mois de longévité
48 mois



Accord: à combiner avec une cuisine
végétarienne et des premiers plats de fruits
de mer, excellent avec des viandes blanches
grillées et des fromages frais



CANTINA CHITARRA CHARDONNAY SUPERIORE



Cépage
Chardonnay

Vignoble
contre formation d'espalier avec taille Guyot;
densité de plantes 3500/4000 pieds par hectare
avec des rendements de 70/100 q. eux par
hectare



Dénomination
D.O.C. Sicilia Superiore

Territoire
altitude de 100 à 150 m au – dessus du niveau de
la mer , terrain principalement plat avec des sols
de texture moyenne qui ont tendance à être
calcaires avec une bonne teneur en matière
organique



Zone de production
Communes de Marsala Trapani Salemi



Vinification
Pressurage doux, sédimentation statique et
fermentation à température contrôlée à 16° C
pendant 20 jours, stockage et élevage en acier



Alcool
13,50 %vol

Notes de dégustation



Couleur
jaune paille



Odeur
fine et élégante



Goût
fin, persistant et avec une excellente saveur



Mois de longévité
24 mois



Accord: exalte de manière exceptionnelle les
plats typiquement méditerranéens à base de
poissons et crustacés



CANTINA CHITARRA

NERO D'AVOLA RISERVA



Cépage

Nero d'Avola

Vignoble

contre formation d'espalier avec taille Guyot ; densité de plantes 3500/4000 pieds par hectare avec des rendements de 70/110 q. eux par hectare



Dénomination

D.O.C. Sicilia Riserva

Territoire

Altitude de 150 à 300 m d'altitude , orographie principalement vallonnée avec des sols de texture moyenne avec une bonne teneur en matière organique



Zone de production

Communes de Marsala et Trapani Salemi



Vinification

macération avec les peaux 16-18 jours à 26° C Rayonnages de stockage et de vieillissement en cuves en béton.



Alcool

13,50 %vol

Notes de dégustation



Couleur

rouge intense



Odeur

notes fruitées intenses de prunes et de fruits rouges



Goût

équilibré, doux, bien structuré



Mois de longévité

48 mois



Accord: A combiner avec des viandes rouges, des rôtis, des viandes braisées et des fromages affinés



CANTINA CHITARRA

NERO D'AVOLA VENDEMMIA TARDIVA



Cépage
Nero D'Avola

Vignoble

ontre formation d'espalier avec taille Guyot; densité de plantes 3500/4000 pieds par hectare avec des rendements de 80 q. eux par hectare



Dénomination
D.O.C. Sicilia Tardiva

Territoire

Altitude de 150 à 400 m asl, orographie principalement plate avec des sols de texture moyenne avec une bonne teneur en matière organique



Zone production
Communes de Marsala, Trapani et Salemi



Vinification

séchage sur le plant, macération, fermentation avec les peaux 20 jours à 26° C. Rayonnage, stockage et maturation dans des cuves en béton



Alcool
14,50 %vol

Notes de dégustation



Coleur
rouge intense



Odeur
épiceée, structurée avec des notes de fruits rouges mûrs



Goût
corps important, équilibré à la fois en rondeur et en persistance



Mois de longévité
48 mois



Accord: il accompagne bien les plats importants, aux saveurs fortes: gibier, ragoûts et fromages affinés. Malgré sa structure remarquable, ce vin se prête à la méditation et à la bonne compagnie