



## CUTÒ GRILLO



**Cépage**  
Grillo

### Vignoble

contre formation d'espalier avec taille Guyot; densité de plantes 3500/4000 pieds par hectare avec des rendements de 80/110 quintaux par hectare



**Dénomination**  
Doc Sicilia

### Territoire

altitude de 100 à 200 m au dessus du niveau de la mer, 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

Commune de 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**  
12,50 %vol

## Notes de dégustation



**Couleur**  
jaune paille



**Odeur**  
délicate, avec des notes de fruits blancs



**Goût**  
agréable, persistant, avec une bonne saveur et fraîcheur



**Longévité**  
24 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.



## CUTÒ VIIGNIER



**Cépage**  
Viognier

### Vignoble

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



### Dénomination

I.G.P. Terre Siciliane

**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

Commune de Marsala Trapani Salemi



### Vinificazione

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



### Alcool

12,50 %vol

## Notes de dégustation



### Couleur

Jaune paille aux reflets verdâtres



### Odeur

floral élégant



### Goût

aromatique, fin, persistant et avec une excellente saveur



### Longévité

24 mois



### Accord

à l'apéritif, il exalte de manière exceptionnelle les plats typiquement méditerranéens à base de poissons et crustacés



## CUTÒ INZOLIA



**Cépage**  
Inzolia

### **Vignoble**

contre formation d'espalier avec taille Guyot;  
densité de plantes 3500/4000 pieds par  
hectare avec des rendements de 80/120  
quintaux par hectare



### **Dénomination**

I.G.P. Terre Siciliane

### **Territoire**

altitude de 50 à 120 m d'altitude, orographie  
mixte entre vallonné et plat avec des sols  
argileux principalement fertiles



### **Zone Production**

les communes de Trapani Marsala et Salemi



### **Vinification**

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



### **Alcool**

12,50 %vol

## Notes de dégustation



### **Couleur**

jaune paille avec de légers reflets verdâtres



### **Odeur**

délicate avec des notes florales et fruitées



### **Goût**

harmonieux, délicat, avec une excellente  
saveur et fraîcheur



### **Longévité**

24 mois



**Accord:** idéal à l'apéritif, il est excellent  
avec les fruits de mer, les crustacés et tous  
les plats de poisson



## CUTÒ ZIBIBBO



**Cépage**  
Zibibbo

### Vignoble

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



### Dénomination

D.O.C. Sicilia

### 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

Commune de Marsala Trapani



### Vinification

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



### Alcool

12,50 %vol

---

## Notes de dégustation



### Couleur

jaune paille



### Odeur

intense et persistante avec des notes de fruits tropicaux et de fleurs blanches



### Goût

aromatique, minéral, avec une excellente saveur



### Longévité

24 mois



**Accompagné:** à l'apéritif, il exalte de manière exceptionnelle les plats typiquement méditerranéens à base de poissons et crustacés



## CUTÒ SYRAH



**Cépage**  
Syrah

### **Vignoble**

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



### **Dénomination**

I.G.P Terre Siciliane

### **Territoire**

altitude de 150 à 400 m asl, terrain principalement plat 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 Rayonnage, stockage et maturation dans des cuves en béton



### **Alcool**

13,50 %vol

---

## Notes de dégustation

---



### **Couleur**

rouge rubis intense



### **Odeur**

épicée, structurée avec des notes de fruits rouges mûrs



### **Goût**

bien structuré soutenu par des tanins souples



### **Longévité**

48 mois



**Accord:** Il se marie bien avec la charcuterie, les viandes rouges, le gibier, les fromages fumés et les herbes



## CUTÒ PERRICONE



**Cépage**  
Perricone

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



**Dénomination**  
I.G.P Terre Siciliane

**Territoire**  
altitude de 30 à 200 m au dessus du niveau de la  
mer , orographie plate avec des sols calcaires 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  
Rayonnage, stockage et maturation dans des  
cuves en béton



**Alcool**  
13,50 %vol

### Notes de dégustation



**Couleur**  
rouge amarante



**Odeur**  
épicée avec un bouquet de fruits rouges



**Goût**  
harmonieux avec une excellente structure  
avec des tanins veloutés



**Longévité**  
48 mois



**Accord:** excellent avec les légumes grillés, la  
charcuterie, les soupes, les viandes rouges



## CUTÒ FRAPPATO



**Cépage**  
Frappato

### Vignoble

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



### Dénomination

I.G.P Terre Siciliane

### Territoire

altitude de 30 à 200 m au dessus du niveau de la  
mer, orographie plate avec des sols calcaires 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  
Rayonnage, stockage et maturation dans des  
cuves en béton



### Alcool

13,50 %vol

## Notes de dégustation



### Couleur

rouge vif



### Odeur

fine avec des notes de fruits rouges



### Goût

persistant avec une excellente structure  
donnée par des tanins délicats



### Longévité

48 mois



**Accord:** excellent avec les légumes grillés, la  
charcuterie, les soupes, les viandes rouges



## CUTÒ NERO D'AVOLA



**Cépage**  
Nero D'Avola

**Vigneto**  
contre formation d'espalier avec taille Guyot; densité de plantes 3500/4000 pieds par hectare avec des rendements de 70/110 quintaux par hectare



**Dénomination**  
D.O.C. Sicilia

**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 Rayonnage, stockage et maturation dans des cuves en béton



**Alcool**  
13,50 %vol

### Notes de dégustation



**Couleur**  
rouge rubis intense aux reflets violets



**Odeur**  
persistant avec des notes de fruits rouges: cerise



**Goût**  
équilibré, doux, bien structuré



**Longévité**  
48 mois



**Accord:** se marie bien avec le risotto, les viandes rouges, les fromages salés



## CUTÒ NERELLO MASCALESE



**Cépage**  
Nerello Mascalese

**Vigneto**  
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**  
I.G.P Terre Siciliane

**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 Rayonnage, stockage et maturation dans des cuves en béton



**Alcool**  
13,50 %vol

---

### Notes de dégustation

---



**Couleur**  
Rouge ténu



**Odeur**  
équilibrée, persistante avec des notes de fruits rouges frais



**Goût**  
doux, bien structuré



**Longévité**  
48 mois



**Jumelage:** se marie bien avec le risotto, les viandes rouges, âgés de fromages



## CUTÒ ROSATO



**Cépage**  
Rosato

**Vignoble**

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



**Dénomination**

I.G.P Terre Siciliane

**Territoire**

altitude de 30 à 200 m au dessus du niveau de la mer , orographie plate avec des sols calcaires de texture moyenne avec une bonne teneur en matière organique



**Zone de production**

Communes de Marsala et Trapani Salemi



**Vinification**

macération avec les peaux pendant 1 jour à 26° C. Soutirage, fermentation à 18° C, stockage et maturation en cuves béton



**Alcool**

12,50 %vol

---

### Notes de dégustation

---



**Couleur**

rose pâle



**Odeur**

fine, liante et fruitée



**Goût**

doux, délicat et parfumé



**Longévité**

24 mois



**Accord:** excellent à l'apéritif, il accompagne bien les plats à base de viande blanche et de poisson méditerranéen