



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
vallonée 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