



IL GATTOPARDO GRILLO



Cépage
Grillo

Vignoble

contre formation d'espalier avec taille Guyot;
densité de plantes 3500/4000 pieds par
hectare



Dénomination
Doc Sicilia



Territoire

altitude de 100 à 200 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

Municipalités de Marsala Mazara del Vallo,
Trapani 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 brillant



Odeur

délicate, avec des notes de fruits blancs,
florale



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



IL GATTOPARDO CATARRATTO



Cépage
Catarratto

Vignoble
contre formation d'espalier avec taille Guyot;
densité de plantes 3500/4000 pieds 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 de production
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 %vol

Notes de dégustation



Couleur
jaune paille



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 à base de poisson



IL GATTOPARDO INZOLIA



Cépage
Inzolia

Vignoble

contre formation d'espalier avec taille Guyot;
densité de plantes 3500/4000 pieds 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 de production

Communes de Trapani Marsala et Salemi



Vinification

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



Alcool
12 %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



IL GATTOPARDO NERO D'AVOLA



Cépage
Nero d'Avola

Vignoble
contre formation d'espalier avec taille
Guyot; densité de plantes 3500/4000
pieds 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 Trapani et Salemi



Vinification
macération avec les peaux 16-18 jours à 26°
C Rayonnage, stockage et maturation dans
des cuves en béton



Alcool
13 %vol

Notes de dégustation



Couleur
rouge intense



Odeur
équilibrée, persistante avec des notes de
fruits rouges: griotte et cerise



Goût
doux, structuré, avec un tanin velouté



Longévité mois
36



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



IL GATTOPARDO SYRAH



Cépage
Syrah

Vignoble

contre formation d'espalier avec taille Guyot; densité de plantes 3500/4000 pieds 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 Trapani et Salemi



Vinification

macération avec les peaux 16-18 jours à 26° C Rayonnage, stockage et maturation dans des cuves en béton



Alcool
13 %vol

Notes de dégustation



Couleur

Rouge intense aux reflets violets



Odeur

épicée, structurée avec des notes de fruits rouges mûrs



Goût

persistant, soutenu équilibré d'un bon composant tanin



Longévité

36 mois



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



IL GATTOPARDO FRAPPATO



Cépage
Frappato

Vigneto

Contre formation d'espalier avec taille Guyot; densité de plantes 3500/4000 pieds par hectare



Dénomination

I.G.P Terre Siciliane

Territoire

altitude de 150 à 400 m d'altitude, terrain principalement plat avec des sols de texture moyenne avec une bonne teneur en matière organique



Zone de production

Communes de Marsala Trapani et Salemi



Vinification

Macération avec les peaux 16-18 jours à 26° C Rayonnage, stockage et maturation dans des cuves en béton



Alcool
13 %vol

Notes de dégustation



Couleur

rouge intense aux reflets violets



Odeur

épicée, structurée avec des notes de fruits rouges frais



Goût

doux, équilibré et soutenu par des tanins souples



Longévité

36 mois



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

IL GATTOPARDO GOCCE DI RUGIADA



Vitigno
Pinot Chardonnay



Denominazione
I.G.P. Terre Siciliane



Alcol
11,50 %vol



Note Degustative



Colore

Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente



Odore

Delicato con note floreali piacevoli, equilibrato e ben strutturato



Gusto

Armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza



Longevità mesi

24



Abbinamento: Ideale come aperitivo, - eccellente con i frutti di mare, crostacei e con tutti i piatti a base di pesce. Ottimo a 6/8 gradi.