

la **SICILIA**
che non ti aspetti





Kebrilla

Sicilia DOC
Denominazione di Origine Controllata

Ha una freschezza invidiabile con alcolicità moderata, toni floreali di sicura eleganza, sapori vegetali molto fini ed un gusto agrumato dolce e maturo.



VIGNETO

Tipo: Bianco Vino Biologico.

Uve: Grillo 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 150/450 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: Da 4500 a 5500 piante per ettaro.

Resa: 85/90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: 20% in barrique, 80% in acciaio.

Affinamento: 20% in barrique e 80% in acciaio, tre mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È un vino abbastanza sapido, in quanto parte delle uve provengono da vigneti adiacenti la costa di mare davanti l'isola di Mozia.

Queste sue caratteristiche lo rendono un vino evocativo che racchiude tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia.

COME SI ABBINA




Pesce, molluschi e crostacei, formaggi freschi, salumi, uova e risotti, paste con sughi leggeri, pasta fresca, pollo. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 12-15°C



Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Vola Vola

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

È un vitigno molto esclusivo. Da poco tempo viene coltivato anche in Italia con ottimi risultati soprattutto in Sicilia. il vino è decisamente secco, elegante, davvero di grande classe.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Viognier 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 600 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.

Resa: 90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: Sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha tipici profumi esotici ed anche note agrumate. In bocca è molto intenso, sensazioni di erbe aromatiche, una grande mineralità ed una buona sapidità, che culmina in un finale ampio ed elegante.




COME SI ABBINA

Piacevole come aperitivo, se si amano vini di struttura decisa, con pesci grassi quali l'aringa, lo sgombrò, il salmone, l'anguilla o il capitone, ed ancora con insalata di pasta, carni bianche, formaggi freschi, crostacei. Sugeriamo per questo vino, che ci piace identificare come un classico dell'enologia internazionale, un abbinamento "moderno" con sushi e sashimi.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fin Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Chardonnay

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Vino dalle straordinarie caratteristiche organolettiche e sensoriali.

Prodotto da un vitigno che risente della profonda influenza del territorio siciliano, il quale gli conferisce caratteristiche uniche ed inimitabili.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Chardonnay 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 400/450 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 80 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In barrique.

Affinamento: Sei mesi in barrique sulle fecce di lievito e sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta colore giallo paglierino intenso e aroma avvolgente, con sentori di vaniglia e di frutta matura, su tutti cedro ed albicocca. Il sapore è morbido, ricco e decisamente durevole; il profumo intenso e complesso. Al gusto risulta caldo, pieno, elegante, con un'ottima persistenza ed una notevole struttura.

COME SI ABBINA




Tartare di tonno o pesce spada, zuppa di pesce, piatti a base di pesce, pesci elaborati, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 12-15°C



Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Mamari

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

In Sicilia questo vitigno si è diffuso notevolmente a partire dalla metà degli anni novanta. Le migliori produzioni si ottengono indubbiamente da vigne provenienti da terreni posizionati intorno ai 400 metri s.l.m. ed oltre. La versione fresca, vinificata in acciaio, è quella di gran lunga prevalente fra i produttori siciliani, scelta condivisa anche dalla Nostra Cantina.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Sauvignon Blanc 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 550/600 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.

Resa: 70 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 12,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta un colore giallo paglierino scarico, risaltano aromi erbacei e vegetali di peperone verde, foglia di pomodoro ed erba falciata. Intense le note fruttate che evocano frutti esotici come l'ananas e la banana, e quelle floreali che ricordano il sambuco, la ginestra e il biancospino.



COME SI ABBINA

Con antipasti caldi e freddi di pesce anche al vapore, senza dubbio è uno dei migliori abbinamenti con sushi e sashimi. magnifico con tartare-carpaccio di pesce, ostriche, ma anche con carni bianche e funghi fritti o alla griglia. Si sposa con tutte le preparazioni aromatiche contenenti pomodori, zucchine e peperoni.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Kikè

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Prodotto in prevalenza da una varietà di uva aromatica impiantata in Sicilia solo di recente, che conferisce al vino le caratteristiche peculiari del vitigno.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Traminer Aromatico 90% - Sauvignon Blanc 10%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 500 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.

Resa: 60 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con profumo che ricorda spezie e frutta candita. Il gusto di questo vino è pieno ed intenso. Emergono note fruttate e fiorite con sentori di spezie anche al palato.




COME SI ABBINA

È un vino che si abbina perfettamente con antipasti e stuzzichini preparati con formaggi e verdure. Risulta ideale per accompagnare piatti a base di pesce, risotti, paste, grigliate e frittiture. Va servito fresco e può essere apprezzato come aperitivo.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fin Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Taif

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

L'uva di moscato, precisamente la varietà "Moscato d'Alessandria", pare originaria dell'Egitto, fu introdotta in Sicilia e prese il nome di zibibbo, dall'arabo zabib "uva passita".

Storicamente lo zibibbo viene utilizzato per produrre vini dolci, eppure la sua uva si adatta perfettamente alla produzione di ottimi vini bianchi secchi da pasto, un esempio è il nostro vino Taif.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Zibibbo 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 300 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino rotondo, minerale, fresco, giallo paglierino con leggere sfumature verdi, con ampio bouquet aromatico che spazia da profumi fruttati di pesca e mandarino a sentori erbacei di salvia, per chiudersi su note floreali di rosa e glicine. In bocca ha una nota inizialmente calda subito bilanciata dalla fresca e piacevole acidità. Persistente finale floreale.




COME SI ABBINA

Si abbina ottimamente ad antipasti di pesce e crostacei, affumicati, piatti di cucina marinara, omelette, risotti alle erbe e con gli asparagi. Da provare anche con le carni bianche, come la scaloppina, e con i formaggi aromatizzati alle erbe, come quelli tipici della tradizione culinaria francese. È l'ideale per un piatto tipicamente autunnale come i funghi fritti.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fin Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Makisè

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Un'accurata rifermentazione in autoclave a bassa temperatura conferisce a questo vino una particolare briosità e freschezza.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Grillo 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 150/450 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: Da 4500 a 5500 piante per ettaro.

Resa: 85/90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto

IN CANTINA

Fermentazione: 100% in acciaio.

Presatura di spuma: 2 mesi in autoclave.

Dati analitici: Alcol 12%.

VINIFICAZIONE

il vino base si ottiene dalla fermentazione a bassa temperatura del mosto derivante dalla pressatura soffice delle uve intere. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di circa 15° C per un periodo di due mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Parte delle uve provengono da vigneti adiacenti la costa di mare davanti l'isola di Mozia.

Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori fragranti, floreali e fruttati mentre in bocca sapori vegetali tipici del vitigno utilizzato. Queste sue caratteristiche racchiudono tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia.




COME SI ABBINA

Vino giovane e vivace, ideale per accompagnare piatti leggeri e sfiziosi, portate di pesce alla griglia, molluschi, crostacei, carni bianche e verdure saltate o al forno. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Fin Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Hanami

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

La nostra interpretazione di un vino rosato prende spunto dalla tradizione internazionale, in particolare da quella francese che considera proprio le uve di merlot fra le più indicate per la produzione di questa tipologia di vino; In Italia il Merlot, introdotto nella metà del mille ottocento ha trovato condizioni ambientali ideali in molte regioni del Nord, In sicilia è giunto intorno agli anni ottanta del secolo scorso, dando prova di adattamento davvero sorprendente.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Merlot 100%.

Area di produzione: Sicilia centro Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potaturaa guyot.

Altimetria: 850 mt.s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 85 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Metà di Agosto

IN CANTINA

Fermentazione : in acciaio a temperatura controllata (16 gradi) per 8 giorni .

Affinamento: Inacciaio con sosta sui lieviti per circa tre mesi

Dati analitici: Alcol 13%.

VINIFICAZIONE

Il mosto viene travasato in tini d'acciaio colmati d'azoto ad una temperatura da 0 a 1 grado per circa 15 giorni a contatto con la polpa in sospensione (stabulazione).

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosato tenue, al naso emergono note floreali di pesco, gelsomino, zagara e vegetali di bosso. In bocca sensazioni fruttate di amarena, pesca tabacchiera, mirtilli neri e ancora frutti esotici quali litchi e pompelmo.

COME SI ABBINA




Si abbina ottimamente ad antipasti di pesce e crostacei, affumicati, piatti di cucina marinara, pesce, molluschi e crostacei. suggeriamo un abbinamento "moderno" con sushi e sashimi.

Temperatura di servizio: 10-12°C



Fin Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Metodo Classico

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

PAS DOSÉ

Terre Siciliane

Indicazione Geografica Protetta



VIGNETO

Tipo: Vino Bianco Spumante.

Uve: Chardonnay 70% - Pinot Nero 30%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 900 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5200 piante per ettaro.

Resa: 50 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio a circa 15° e rifermentazione in bottiglia 24 mesi su i lieviti.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

Dosaggio: Alla sboccatura non dosato.

Dati analitici: Alcol 12%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo leggermente paglierino con perlage fine e persistente. Al naso il bouquet è fresco con note fruttate di mela verde, fiori bianchi e fragranze di lievito. In bocca è fresco, minerale, armonico, bilanciato e sapido.

COME SI ABBINA




Perfetto come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti e primi piatti di pesce ideale in abbinamento coi crostacei.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)

Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



FINA





Caro Maestro

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Questo vino è prodotto con un "taglio bordeaux". Con "taglio" si intende la mescolanza di vini diversi per vitigno, mentre con il secondo termine si indicano quei vitigni originari della regione di Bordeaux, ovvero: cabernet, merlot (oltre, in alcune annate, petit verdot), vitigni ormai coltivati in tutta Italia che in Sicilia hanno dato prova di splendido adattamento.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 300/450 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: Da 5000 a 5500 piante per ettaro.

Resa: 50 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Agosto-Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, ventiquattro mesi in barrique.

Dati analitici: Alcol 14%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profondo, molto equilibrato, con un tannino di un'eleganza esemplare e un sapido allungo finale che predispone a una favorevole evoluzione nel tempo. Vino di grande stoffa e spessore, elegante, inconfondibile al naso per la speziatura intensa, un bordeaux ricco ma non eccessivo; possente ma mai pesante, anzi, scorrevole e succoso.




COME SI ABBINA

Il Caro Maestro si abbina a piatti a base di agnello, bollito, rognone di vitello, anatra all'arancia, selvaggina arrosto ed in generale a pietanze a base di carne dal sapore intenso.

Temperatura di servizio 16-20°C

Fin Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Bausa

Sicilia DOC
Denominazione di Origine Controllata

Il Nero d'Avola è l'espressione di una particolare vite autoctona della Sicilia. È stato per secoli di fondamentale importanza nella produzione di molti vini siciliani prevalendo, però, il suo uso come vino da taglio. È solo a partire dagli anni '70 del secolo scorso che inizia, finalmente, una seria sperimentazione su questo vitigno, al fine di studiarlo e valorizzarlo. Questo vino è oggi considerato il principe dei vitigni siciliani.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Nero d'Avola 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 350 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.

Resa: 85 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, diciotto mesi in tonneau.

Dati analitici: Alcol 14%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, di buona limpidezza e consistenza. Vi si riconoscono i tipici caratteri varietali, quali sentori di prugna e amarena sotto spirito, con note di viola e spezie (noce moscata e chiodi di garofano). Aprendosi, si riconoscono intense sfumature di tabacco. In bocca è asciutto, fruttato con buona acidità, primeggiano il calore e la sensazione di tannini vellutati.




COME SI ABBINA

È un vino ideale per essere abbinato a formaggi stagionati, primi piatti importanti, carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio 16-20°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Nero d'Avola

Sicilia DOC
Denominazione di Origine Controllata

Il Nero d'Avola è l'espressione di una particolare vite autoctona della Sicilia. È stato per secoli di fondamentale importanza nella produzione di molti vini siciliani prevalendo, però, il suo uso come vino da taglio. Ed è solo a partire dagli anni '70 del secolo scorso che inizia, finalmente, una seria sperimentazione su questo vitigno, al fine di studiarlo e valorizzarlo. Questo vino, oggi, è definito il principe dei vitigni siciliani.



VIGNETO

Tipo: Rosso Vino Biologico.

Uve: Nero d'Avola 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 300 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 4500 piante per ettaro.

Resa: 95 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in botti da 3000 lt.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. L'aroma è complesso, con note di prugna secca, ciliegia, mora e ribes nero. Il profumo è avvolgente, fruttato di marasca e lampone, gradevolmente equilibrato. Il sapore è ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato.

COME SI ABBINA




Particolarmente indicato per piatti a base di carni rosse e per formaggi mediamente stagionati, si abbina bene a primi piatti succulenti.

Temperatura di servizio 16-20°C



Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Perricone

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Il Perricone è un vitigno a bacca rossa che ha le sue origini nella Sicilia occidentale. I vini del Perricone in purezza come questo, riescono a garantire l'eleganza dei grandi nobili con delle qualità organolettiche olfattive rare e molto identificative del territorio d'origine.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Perricone 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 250 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 80 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con grande personalità in una gamma speziata preziosa, dove ginepro e pepe nero sono le componenti prevalenti, penetranti i profumi di marasca e confetture, prugne e ciliegie, e da tocchi vegetali straordinari. Anche in bocca il vino si segnala per la sua eleganza, con una base tannica solida e morbida, dotato di un buon tenore alcolico e con la caratteristica di una lunga persistenza, tipica dei prodotti di qualità.




COME SI ABBINA

È particolarmente indicato con formaggi semi stagionati, insaccati di media struttura, stinco di maiale al forno, carni brasate, arrostiti salsati e primi piatti al forno. Si abbina piacevolmente anche a piatti di pesce succulenti tipici della cucina siciliana, quali: il tonno alla ghiotta o la cernia con le patate.

Temperatura di servizio 18-20°C

Fin Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Syrah

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

È uno dei vitigni a bacca rossa cosiddetti "internazionali". Oggi questo vitigno diffuso in tutto il mondo viene coltivato in molte Regioni d'Italia. La Sicilia, probabilmente, ha saputo meglio interpretare il vitigno Syrah, del quale oggi rappresenta in termini qualitativi, una delle migliori produzioni mondiali.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Syrah 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 350 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 80 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, dodici mesi in barrique.

Dati analitici: Alcol 14%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il suo aroma ci porta a immaginare frutti di bosco (more) e fiori di viola. Il colore è una delle sue virtù principali, è intenso e profondo, un rosso dalle tonalità che tendono al viola scuro.

In bocca il sapore è quello di un vino robusto e ben strutturato; dal profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie, in particolare risalta il pepe nero. Presenta una buona struttura e persistenza, è morbido e abbastanza fresco con una media tannicità.




COME SI ABBINA

Formaggi stagionati e carne, con la pasta al ragù di pomodoro è perfetto, ottimo con la carne di selvaggina come cervo o cinghiale e tutta la carne rossa al forno in generale, così come con gli stufati di carne. Possiamo dire che sapori medio forti e Syrah sono alleati di lusso.

Temperatura di servizio 16-20°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Merlot

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

In Italia il Merlot ha trovato condizioni ambientali ideali in molte regioni del Nord sin dall'Ottocento, ed è ormai diffuso con risultati davvero sorprendenti anche in Sicilia, proprio perché il Merlot, nell'adattarsi a questo clima dalla forte impronta solare mostra un altro aspetto della sua versatile personalità, con sapori più caldi e speziati.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Merlot 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 350 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 85 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, dodici mesi in barrique.

Dati analitici: Alcol 14%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, con sentori che ricordano il ribes nero, prugna matura, con note di pepe e mirtili. Il gusto è ricco e rotondo, con tannini morbidi e levigati.

COME SI ABBINA

Si abbina bene a carni rosse, come il rost beef, a bolliti, arrostiti, formaggi stagionati, pollame e coniglio in umido. Può considerarsi anche vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio 18-20°C



El Aziz

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

El Aziz dall'arabo "Il Magnifico" è il risultato di una vendemmia tardiva di Grillo. La sua raccolta viene effettuata rigorosamente a mano, nella prima decade di Ottobre, lasciando appassire il frutto sulla pianta. Questo vino è nato per caso durante la vendemmia del 2003 in Sicilia, complice un'estate caldissima, che fece maturare presto le uve.



VIGNETO

*Tipo: Bianco Dolce Naturale.
Uve: Grillo 100%.
Area di produzione: Sicilia Occidentale.
Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.
Altimetria: 200 mt. s.l.m.
Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.
Resa: 40 q.li per ettaro.
Epoca di vendemmia: Fine Settembre.*

IN CANTINA

*Fermentazione: In acciaio.
Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.
Dati analitici: Alcol 14%.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE




Si presenta giallo paglierino con sfumature dorate. Profumi e dolci sentori che impressionano per la loro varietà e che ricordano la frutta bianca quale: ananas, pesca ed albicocca, ed ancora: vaniglia, miele e spezie dolci, con profumi e aromi avvolgenti ed armonici. Denota una freschezza importante che preannuncia una lunga e complessa evoluzione nel tempo.

COME SI ABBINA

*A formaggi erborinati (è perfetto con il gorgonzola), oppure dolci cremosi o anche con dolci delicati come: mousse, bavarese o savarin.
Temperatura di servizio 12°C*

FINA Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc
MARSALA | SICILIA | ITALIA

Tel. +39 0923 733070 / Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   