TRATTORIA GAMBON

by

Fabio Brigandi

CARTA DEI VINI

METODO CLASSICO

Patria (Etna)
"Palici" Etna DOC Bianco Brut 2016 € 60
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 650 metri in Contrada Pontale Palino (Castiglione di Sicilia). Sboccatura 2024.

Palazzo di Varignana (Castel San Pietro Terme, BO) € 34
"Villa Amagioia" Blanc de Noirs Brut
100% Pinot Nero, 24 mesi sui lieviti.
La cantina dal 2013 coltiva direttamente gli estesi poderi circostanti il Resort grazie alla propria azienda agricola.

Quadra (Franciacorta)
Franciacorta DOCG QSatén 2021 € 42
90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco.
Vendemmie parcellari tutte di proprietà e seleziona manuale delle uve.
Minimo 44 mesi sui lieviti.

VINI ROSATI METODO CLASSICO

Podere Santa Lucia (Monte San Vito AN)
Spumante Brut **Rosé** Metodo Classico 2021 € 39
100% Lacrima nera. 36 mesi sui lieviti.
3 generazioni di vignaioli, 10 ettari di soli vitigni autoctoni in un'area che dall'appennino scende fino al mare, tra i 400 ed i 200 metri s.l.m. BIO

CHAMPAGNE

Hurè Frères €170
"Mémoire" Extra Brut (Montagne de Reims)
45% Pinot Nero, 45% Pinot Meunier, 10% Chardonnay. Dosaggio 2 g/l.
10 ettari di vigneto di proprietà. Maestoso assemblaggio di 30 millesimi conservati secondo il metodo Solera del 1982.

Perseval €176
Grande Cuvée Premiere Cru Brut Nature 2013 (Montagne de Reims)
1/3 Pinot Nero, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay.
2,5 ettari totali distribuiti in 5 parcelle nel cuore del parco naturale de la Montagne de Reims. 100% vini base in legno. Min. 30 mesi sui lieviti poi 6 mesi in bottiglia. Non dosato, nessuna filtrazione. BIO

Charpentier
Pinot Meunier Zerò Dosage (Vallée del la Marne) €135
100% Pinot Meunier. Vignaioli da 8 generazioni. 3.500 bottiglie.
Uve da un'unica parcella impiantata nel 1962, in biodinamica da 10 anni.
36 mesi sui lieviti.

VINI DA DESSERT, MEDITAZIONE

Colosi (Isola di Salina, Eolie, Sicilia)
"Najm" Malvasia delle Lipari DOC Passito 2023 €10 calice
95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero. Da 375 ml.
Salina è altamente vocata per la coltivazione della vite, la famiglia Colosi qui produce vino da oltre 40 anni. La cantina si trova in località Capo Faro, circondata da terrazzamenti degli 11,5 ettari di proprietà.
Vendemmia a fine settembre poi appassimento al sole su graticci.

Fattoria Monticino Rosso (Imola)
"8venti" Vino da Uve Stramature €10 calice
100% Malvasia di Candia aromatica. Da 500 ml.
Passito prodotto solo nelle annate dalle condizioni perfette con i grappoli migliori lasciati ad appassire sulla pianta e raccolti quando sono stati attaccati dalla botrytis cinerea (muffa nobile).
Fermentazione ed affinamento in barriques francesi.

VINI BIANCHI FERMI

ROMAGNA/MARCHE

Fattoria Monticino Rosso (Imola)
"Codronchio" Romagna Albana Secco DOCG 2023 € 34
Azienda familiare dal 1965 sulle colline di Imola al confine con l'Emilia. 20 ettari di soli vitigni autoctoni. Prodotto da vecchie vigne di Albana solo nelle annate più favorevoli, vendemmia tardiva dopo attacco di botrytis cinerea (muffa nobile), raccolta solo manuale.

Podere Santa Lucia (Monte San Vito AN) € 28
"Gianni Balducci" Verdicchio Castelli di Jesi DOC Class. Sup. 2023
3 generazioni di vignaioli, 10 ettari di soli vitigni autoctoni in un'area che dall'appennino scende fino al mare, tra i 400 ed i 200 metri s.l.m. BIO

VERMENTINO/VERNACCIA

Lunae Bosoni
"Numero Chiuso" Colli di Luni DOC 2018 (La Spezia, Liguria) € 60
100% Vermentino Bianco. Macerazione a freddo per 12 ore. Affinamento in rovere per 18 mesi più 18 mesi in bottiglia.

Quartomoro
"Sulle Bucce" Isola dei Nuraghi IGT Vernaccia 2024 (Arborea OR) € 30
Macerazione di 2 giorni sulle bucce in acciaio. Una versione di Vernaccia in macerazione differente e moderna rispetto al celebre stile Flor (velo di lieviti naturali). Le vigne, ricche di storia e ossidiana, guardano il Monte Arci, vulcano spento.

Quartomoro
"Un Anno Dopo" Vermentino di Sardegna DOC 2024 (Arborea OR) € 27
Lungo affinamento in acciaio. Caratteristiche note officinali e balsamiche. Le vigne, ricche di storia e ossidiana, guardano il Monte Arci, vulcano spento.

VIGNETI DELLE DOLOMITI

Madonna delle Vittorie (Arco, TN)
Vigneti delle Dolomiti IGP Nosiola 2024 € 28
L'area circostante il Lago di Garda è particolarmente vocata per la vite anche per il benefico influsso di correnti locali quali la Ora e il Pelèr che soffiano costanti giorno e notte. 26 ettari attorno alle rive del Lago.

Nicolodi
Vigneti delle Dolomiti IGP Moscato Giallo 2023 (Val di Cembra) € 27
Vigneti con pendenze a volte proibitive, vendemmia quasi esclusivamente a mano.

GEWUERZTRAMINER

Madonna delle Vittorie (Arco, TN)
"Capolago" Trentino DOP Gewuerztraminer 2025 € 30
L'area circostante il Lago di Garda è particolarmente vocata per la vite anche per il benefico influsso di correnti locali quali la Ora e il Pelèr che soffiano costanti giorno e notte. 26 ettari attorno alle rive del Lago.

PINOT BIANCO

St. Pauls
"Sanctissimus" Sudtirol A. A. DOC Pinot Bianco Riserva 2016 € 120
Un ettaro di vigneto del 1899 (uno dei più antichi dell'Alto Adige) su una collina d'estrema esposizione a Missiano, dove tutto il lavoro viene eseguito a mano in condizioni eroiche. Fermentazione delicata su bucce in anfore di terracotta, affinamento in rovere di Appiano. 3000 bottiglie.

RIBOLLA GIALLA

Sylvmann
"Visvik-Visvik" Goriska Brda 2023 **macerato** (Slovenia) € 74
Una cantina così piccola da essere un vero e proprio "Garage Winery".
Solo varietà storiche del Collio sloveno. Interventi chimici minimi, bassa solforosa, lieviti indigeni, nessuna filtrazione.
Rebula (ribolla gialla) piantana solo sulle colline più esposte a sud e con terreno composto dalla classica ponca (marna freatica).
Fermentazione con 4 diverse macerazione sulle bucce (4–8–28–65 giorni) che si completano vicendevolmente. Utilizzo di sole anfore di terracotta, dalla fermentazione all'affinamento.

MALVASIA

Draga
"Miklus" Collio DOC Malvasia 2020 **(macerato)** € 52
La famiglia Miklus possiede 15 ettari tra Italia e Slovenia.
Vigne vecchie di oltre 50 anni, nel tipico terreno del Collio chiamato ponka (marne e pietra arenaria).
Fermentazione con macerazione sulle bucce per 14 giorni in tini troncoconici di rovere, senza chiarifiche o filtrazioni. Sosta in botti grandi di rovere per 2 anni, sempre a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

SAUVIGNON BLANC

Domaine Lebrun
"Eugénie Collection" Pouilly-Fumé 2019 (Loira) € 60
Tenuta di famiglia da 6 generazioni, terreni tra i migliori di Pouilly-Fumé.
9 ettari piantati in gran parte su silice e argilla, piante di oltre 25 anni.
Invecchiamento in grandi tini di legno da 600 litri.

Jonathan Didier Pabiot
"Léon" Pouilly-Fumé 2023 (Loira) € 61
20 ettari di proprietà. Vino ottenuto da un blend di antiche viti provenienti da magnifici terroir piantati a suolo calcareo, argillo-calcareo e selce e invecchiati dai 12 ai 18 mesi sulle fecce in contenitori in acciaio inox (fermentazione) e cemento (invecchiamento). BIO

CAMPANIA (TERRENI VULCANICI)

Villa Dora (Terzigno, NA)
Lacryma Christi Vesuvio DOC Vigna del Vulcano 2018 € 39
80% Caprettone, 20% Falanghina. Macerazione 4/5 ore sulle bucce, poi affinamento 12-18 mesi in acciaio sulle fecce.
Terreno vulcanico misto cenere e lapilli, vendemmia solo manuale.
9 ettari di vigneti di oltre 70 anni a piede franco, alle pendici del Vesuvio.

CHARDONNAY

J.P.& B. Droin
Chablis 2023 (Borgogna) € 71
Fondata nel 1880, oggi alla quarta generazione. 28 ettari con approccio biologico e minima interferenza in vinificazione, fermentazioni con soli lieviti indigeni. Affinamento di alcuni mesi in acciaio sulle fecce fini.

Feudo Disisa
Sicilia DOC Chardonnay 2024 (Monreale) € 32
Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia. 6 mesi barrique.
Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possedimento della diocesi di Monreale.

MUSCADET

Chateau de la Ragotière
"Les Vieilles Vignes" Muscadet Sévre et Maine sur lie 2023 (Loira) € 31
100% Melon de Bourgogne. Vigne vecchie di 45/50 anni.
Affinamento sulle fecce fini per 10 mesi in vasche sotterranee. BIO

RIESLING

Molitor
Alte Reben Trocken 2021 (Mosella) € 56
Markus Molitor prende le redini dell'azienda di famiglia poco più che ventenne nel 1984, giunta ormai all'ottava generazione. Oggi coltiva in ben 15 località differenti tra cui in alcuni dei migliori cru.
Vigne vecchie ("Alte Reben") di età media di 80-100 anni situate sui ripidi pendii di ardesia e pietrisco che caratterizzano i vigneti di Molitor.
Fermentazione in acciaio e lunga permanenza sulle fecce. A seguire, delicato affinamento in grandi botti di legno.

Donnhoff
Kreuznacher Kahlenberg Trocken 2022 (Nahe) € 79
Età delle vigne fino a 65 anni. Maturazione in grandi botti di legno e acciaio. Azienda familiare.

Dr. Loosen
Wehlener Sommenhur Alte Reben Trocken 2021 (Mosella) € 97
Piante anche di 130 anni, 100% dei vigneti a piede franco.
Vini sempre Grand Cru di altissima qualità. Vinificazione classica in legno grande e affinamento sulle fecce nobili.

CHENIN BLANC

Bablut
Sélection AOC Coteaux de L'Aubance Unique 2018 (Loira) € 51
Selezione rigorosa in vigna, fermentazione in barrique, affinamento 18 mesi in bottiglia. La ricchezza di questa cuvéè è data dalla muffa nobile (botrytis cinerea) e concentrazione delle uve. BIO

Domaine Roche Aux Moines
Le Berceau Des Fées 2022 (Loira) € 70
In uno dei punti più alti della parte centrale della Loira. Tutti i 12 ettari dell'azienda quasi dedicati solo allo Chenin Blanc.
Fermentazione in botti da 400 l, solo lieviti indigeni. Affinamento 12 me botti di cui 25% nuove. Non filtrato. BIO

CALABRIA

Scala
Cirò DOC Bianco 2025 (Cirò Marina, Crotone) € 28
100% Greco Bianco. Famiglia di agricoltori dal 1600, cantina fondata nel 1949. Solo vitigni autoctoni, raccolta solo manuale. 15 ettari tutti nel territorio di Cirò, a pochi km dal Mar Jonio. La DOC Cirò è tra le più antiche denominazioni in Italia, assegnata nel 1969. BIO

ISOLE MINORI

Giglio

Castellari Isola del Giglio
"Calzo della Vignia" Toscana IGT Ansonica 2019 € 61
100% Ansonica. Sulle bucce per 4 mesi, riposo in tonneau per 6 mesi e almeno 24 mesi di affinamento in bottiglia.
Splendido vino anche da meditazione. Temperatura di servizio 12°.
1767 bottiglie. Non filtrato.

Ischia

Cenatiempo
Ischia DOC Forastera 2023 € 35
100% Forastera, vitigno autoctono. Azienda dal 1945, 6 ettari.
Terreno vulcanico, coltivazione eroica senza alcun attrezzo agricolo, dove la meccanizzazione non può arrivare.

Isole Eolie

Punta Aria
"Francangelo" Salina Bianco IGP 2025 (Vulcano) € 34
100% Malvasia delle Lipari nell'unico vigneto dell'azienda sull'isola di Vulcano. 7 mesi sui lieviti, 6.000 bottiglie. BIO

SICILIA ETNA BIANCO

Filippo Grasso Azienda Agricola (Randazzo CT)
"Mari di Ripiddu" Etna Bianco DOC 2022 € 32
100% Carricante. Piccola realtà, 6 ettari incastonati tra l'Etna e i Nebrodi a 650 metri s.l.m, contrada Calderara versante Nord dell'Etna.
Viticoltori etnei da quattro generazioni.

SICILIA

Agricola Giammalvo (Mazara del Vallo TP)
"Arsura di Gilletto" Terre Siciliane IGP Bianco 2021 € 31
Grillo e Zibibbo (Moscato d'Alessandria) del vigneto di Gilletto a Mazara del Vallo. Il vigneto dista 900 metri dal mare e circa 145 km dal continente africano. 5333 bottiglie.
Famiglia storica, vignaioli dal 1866 oggi alla quinta generazione.
Sur lies per un mese e mezzo, poi in acciaio per altri due anni.

Baroni di Pianogrillo
Grillo Sicilia DOC 2024 (Chiaramonte Gulfi RG) BIO € 28
La casa è da secoli sulla collina del Pianogrillo, distesa tra cipressi e olivi saraceni, affacciata sulla piana dell'Acate. Durante il medioevo torre d'avvistamento contro i pirati saraceni, fu trasformata nel 1700 in dimora padronale in stile ragusano, con cappella gentilizia e cantine interrate a volta tufacea. Fu antico feudo, trasformato oggi in moderna azienda agricola da Lorenzo Piccione di Pianogrillo, ultimo discendente dei baroni.

Feudo Disisa
Sicilia DOC Chardonnay 2024 (Monreale) € 32
Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia. 6 mesi barrique.
Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possedimento della diocesi di Monreale.

Feudo Disisa
"Lu Bancu" Monreale DOC Catarratto 2024 (Monreale PA) € 27
Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possedimento della diocesi di Monreale.

VINI ROSSI

ROMAGNA

Fattoria Monticino Rosso (Imola)
"Frutti Rossi" Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva 2022 € 30
Azienda familiare dal 1965 sulle colline di Imola al confine con l'Emilia.
20 ettari di soli vitigni autoctoni.
Affinamento in barrique 1° e 2° passaggio, per 12 mesi.

Fattoria Monticino Rosso (Imola)
Romagna DOC Sangiovese Superiore Zero Solfiti Aggiunti 2024 € 27
Azienda familiare dal 1965 sulle colline di Imola al confine con l'Emilia.
20 ettari di soli vitigni autoctoni.
Nessuna aggiunta di solfiti pertanto meticolosa selezione delle uve al perfetto stato di maturazione. Solo acciaio.

MONTEPULCIANO

Ciavolich 1853
Montepulciano d'Abruzzo DOP 2023 (Loreto Aprutino, PE) € 30
Vigne posizionate attorno ad un lago naturale, il che permette alle radici di essere umide anche in siccità. Solo acciaio.
Antica famiglia bulgara di mercanti di lana, in Italia dal 1560 in fuga dalle invasioni saracene. La prima cantina nel 1853, ad oggi una delle più antiche e suggestive d'Abruzzo. 6.000 bottiglie.

PINOT NERO

St. Pauls
"Lehmont" Sudtirol Alto Adige DOC Pinot Nero Riserva 2021 € 58
Vigne vecchie 29-37 anni. Fermenta in tini di legno aperti, poi invecchiamento 15 mesi in tonneaux e barriques.

Domaine Rossignol-Trapet
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2011 (Borgogna) BIO € 145
Questa cuvée è un assemblaggio di 3 appezzamenti (circa 4 ettari), situati intorno al villaggio di Gevrey, dove le viti hanno in media 50 anni. Gevrey-Chambertin è il più importante villaggio per il vino rosso della Côte d'Or. La cantina utilizza solo diserbanti naturali e organici.

BOLGHERI

Le Terre Diverse (Paolo Caciorgna)
"Macchia al Prete" Costa Toscana Rosso IGT 2023 € 45
60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc.
1,5 ettari a Castagneto Carducci, il nome del vino deriva dalla località che ospita il vigneto. Maturazione 6 mesi in barriques di 2° passaggio.

Campo alla Sughera
"Arnione" Bolgheri Superiore DOC 2020 € 106
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc.
18 ettari di vigneto con terreni di grande complessità e finezza.
Ogni area viene vinificata separatamente per esprimere la particolare sfumatura dei vitigni.
Raccolta delle uve esclusivamente a mano, affinamento 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere, poi in bottiglia per almeno 24 mesi.
Prodotto soltanto dalle migliori parcelle dei vigneti.

BARBERA, NEBBIOLO

Garesio
Nizza DOCG Barbera Gavelli 2020 € 33
Piccola cantina a Serralunga d'Alba incastonata tra le colline delle Langhe, Patrimonio mondiale culturale UNESCO.
Affinamento in botte da 25-30 hl per 24 mesi circa.

Vigneti Massa
"Monleale" Colli Tortonesi DOC 2013 € 49
100% Barbera ottenuta dall'assemblaggio di uve provenienti da diversi vigneti che vanno dai 15 ai 50 anni. Quinta generazione di vignaioli.
Macerazione per 10-12 giorni sulle bucce senza filtrazione.
Affinamento in botte di oltre 2 anni poi lunga sosta in bottiglia.

Garesio
Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba 2020 € 55
100% Nebbiolo, 1 ha di vigneto. Piccola cantina a Serralunga d'Alba incastonata tra le colline delle Langhe, Patrimonio mondiale UNESCO.
Fermentazione e macerazione per ca. 35 giorni. Affinamento dai 18 a 30 mesi in botti da 25, 35, 40 e 50 hl più ulteriore affinamento in cemento e bottiglia.

Garesio
Langhe DOC Nebbiolo 2022 € 34
Piccola cantina a Serralunga d'Alba incastonata tra le colline delle Langhe, Patrimonio mondiale culturale UNESCO.
Fermentazione e macerazione per ca. 25 giorni. Affinamento 12 mesi in botti da 25 e 50 hl, più ulteriore affinamento in cemento e bottiglia.

AGLIANICO

Masseria della Porta
Campania IGT Aglianico 2021 (Montemiletto, AV) € 40
Piccola masseria, 4 ettari di vigneto curati da Achille Della Porta, agronomo e vigneron artigianale.
Vinificazione in acciaio con lunga macerazione sulle bucce per circa 15 giorni. Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione né chiarifica.

Marisa Cuomo
"Furore Rosso" Costa d'Amalfi DOC 2024 (Furore, SA) € 42
50% Aglianico, 50% Piedirosso. Raccolta solo manuale in terrazzamenti costieri a 200/550 metri a strapiombo sul mare. L'uva che cresce aggrappata alla roccia di Furore è esposta alla magica azione del sole e del mare della Costa d'Amalfi. Al fascino della geometria dei vigneti dell'azienda, si aggiunge la suggestiva cantina scavata nella roccia.
Macerazione di 12 giorni, successiva fermentazione malolattica. Maturazione 6 mesi in barriques 2° passaggio.

CAMPANIA -TERRENI VULCANICI

Alois Michele
"Trifolium" Casavecchia di Pontelatone DOP 2018 (Caserta) € 36
100% Casavecchia, vitigno con caratteri assolutamente originali, con DNA diverso da cloni di altri vitigni campani.
3 ettari di vigneto presso i Monti Trebulani (Alta Campania), su terreni prevalentemente vulcanici. Fermentazione in botte grande, affinamento in legno da 25 hl per 12 mesi, riposo in bottiglia altri 12 mesi.

CALABRIA

Scala
Cirò DOC Rosso Classico Superiore 2024 (Cirò Marina, Crotone) € 28
Gaglioppo (principalmente) e Magliocco.
Famiglia di agricoltori dal 1600, cantina fondata nel 1949. Solo vitigni autoctoni (Gaglioppo, Magliocco, Greco Bianco), raccolta solo manuale. 15 ettari tutti nel territorio di Cirò a pochi km dal Mar Jonio. La DOC Cirò è tra le più antiche denominazioni in Italia, del 1969.
Dopo la fermentazione, affinamento per 12-18 mesi nei vecchi vasi vinari in muratura ancora presenti nell'antica cantina. BIO

Scala
"Briseo" Calabria IGT Rosso Magliocco 2018 (Cirò Marina, Crotone) € 30
Magliocco (principalmente) e Gaglioppo.
Famiglia di agricoltori dal 1600, cantina fondata nel 1949. Solo vitigni autoctoni (Gaglioppo, Magliocco, Greco Bianco), raccolta solo manuale. 15 ettari tutti nel territorio di Cirò a pochi km dal Mar Jonio. La DOC Cirò è tra le più antiche denominazioni in Italia, del 1969.
Dopo la fermentazione, affinamento per 36 mesi nei vecchi vasi vinari in muratura ancora presenti nell'antica cantina, successivamente in barrique per 3-6 mesi.

SICILIA ETNA ROSSO

Pietro Caciorgna (versante Nord)
"N'Anticchia" Etna Rosso DOC 2019 € 95
100% Nerello Mascalese. Poche bottiglie, da qui il nome "N'Anticchia" che significa "un pochino". Località Randazzo, età media delle vigne 61 anni, parte di esse prefillossera. 750 metri.
Fermentazione malolattica in barriques, maturazione 18 mesi in barriques, 50% nuove e 50% 2° passaggio. Migliore espressione: tra 5 e 15 anni.

Edomè (versante Nord)
"Aitna Vigna Nica" Etna Rosso DOC Feudo di Mezzo 2020 € 35
90% Nerello Mascalese 10% Nerello Cappuccio. 650 metri, località Passopisciaro contrada Feudo di Mezzo. Età media delle vigne 80 anni.

Massimo Lentsch (versante Nord)
Etna Rosso DOC 2022 € 39
100% Nerello Mascalese. 700 metri, alcune viti a piede franco e ultracentenarie. 12 mesi in botte poi travasato in acciaio, decantato in maniera naturale ed imbottigliato senza alcun processo di chiarifica e filtrazione.

SICILIA

Colosi
"Guardiano del Faro" Salina IGP 2021 (Salina) € 46
100% Nerello Mascalese da uve coltivate in un'unica parcella, la 523, piccola lingua di terra che volge a Capo Faro a strapiombo sul mare.
1 anno in botte.
Salina è altamente vocata per la coltivazione della vite, la famiglia Colosi qui produce vino da oltre 40 anni. La cantina si trova in località Capo Faro, circondata da terrazzamenti degli 11,5 ettari di proprietà.

Colosi
Salina Rosso IGP 2024 (Salina) € 28
50% Nerello Mascalese, 50% Nerello Cappuccio.
Salina è altamente vocata per la coltivazione della vite, la famiglia Colosi qui produce vino da oltre 40 anni. La cantina si trova in località Capo Faro, circondata da terrazzamenti degli 11,5 ettari di proprietà.

SICILIA

Cantina Marilina
"Ruversa" Terre Siciliane IGP 2018 (Noto) € 29
100% Nero d'Avola. La Valle di Noto è tra i territori più soleggiati e ventosi della Sicilia. Fermentazione in cemento con lieviti naturali, lunga macerazione. 12 mesi in legno. Non filtrato. BIO

Agricola Giammalvo
"Velluto Blu" Sicilia DOC Syrah 2023 (Mazara del Vallo TP) € 35
Famiglia di vignaioli dal 1866, oggi alla quinta generazione. Vigneto in una conca alluvionale riparata dai venti ed esposta a continua insolazione. Il vigneto dista 900 metri dal mare e 145 km dal continente africano. Vendemmia svolta solo nelle ore notturne per cogliere i vantaggi delle forti escursioni termiche estive della zona, talvolta superiori ai 20 gradi. Passaggio di 4 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri.

De Bartoli
"Rosso di Marco" Terre Siciliane IGP 2021 (Marsala) € 30
100% Pignatello (o Perricone). Il nome Pignatello deriva dalle cosiddette "pignatiddare", terre rosse del trapanese così chiamate perché impiegate nella produzione delle pignatte da cucina e vocate per questa varietà. Affinamento in rovere francese da 10 ettolitri.

Feudo Disisa
"Granmassenti" Monreale DOC 2020/2021/2022 (Monreale) € 32
100% Perricone. Affinamento 30% barrique, 70% acciaio.
Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possedimento della diocesi di Monreale.

Baroni di Pianogrillo
"Curva Minore" Cerasuolo di Vittoria DOCG 2024 (Chiaram. Gulfi RG) € 35
50% Nero d'Avola, 50% Frappato, entrambi maturano in botti di rovere per alcune settimane. BIO
La casa è da secoli sulla collina del Pianogrillo, distesa tra cipressi e olivi saraceni, affacciata sulla piana dell'Acate. Durante il medioevo torre d'avvistamento contro i pirati saraceni, fu trasformata nel 1700 in dimora padronale in stile ragusano, con cappella gentilizia e cantine interrate a volta tufacea. Fu antico feudo, trasformato oggi in moderna azienda agricola da Lorenzo Piccione di Pianogrillo, ultimo discendente dei baroni.