

BENEDÈ | Catarratto

Il catarratto rappresenta uno dei vitigni autoctoni più antichi del panorama vitivinicolo siciliano. Diffuso in tutta la Sicilia occidentale, oggi questo vitigno rappresenta una delle varietà a bacca bianca di spicco dell'isola.

Suadente ed accattivante nei profumi, quasi "crocante" di frutto in bocca, di grande bevibilità, è un vino della tradizione per eccellenza, preziosa testimonianza del Catarratto, un'uva allevata nell'Isola dalla notte dei tempi.

TIPOLOGIA | bianco - DOC Sicilia - BIO
VITIGNO | 100% Catarratto Lucido ed Extra Lucido

ABBINAMENTI | ottimo con antipasti di mare, gamberoni e scampi alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10 - 12 °C
CALICE | medio a tulipano, per esaltare il bouquet.



👁 **Colore** | giallo paglierino luminoso.

👃 **Olfatto** | emergono sfumature gentili e fragranti di mandorla, pesca bianca, zagara e agrumi, che compongono un bouquet raffinato ed invitante.

👅 **Palato** | freschezza, volume ed eleganza sono le caratteristiche salienti di questo vino ampio e piacevolmente complesso, dalle non comuni doti di vivacità e persistenza.

Tipologia del terreno | collinare, franco sabbioso

Altitudine | 350-400 metri s.l.m.

Anno di impianto | 1999, 2000, 2010

Zona di produzione | Contrada Mandranova e Contrada Macellarotto, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro | 3.500

Resa per ettaro | 80 quintali

Epoca di vendemmia | seconda decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Pigiatura | le uve diraspate e raffreddate, vengono pigiate sofficientemente in assenza di ossigeno

Fermentazione alcolica | 15 giorni, in vasca d'acciaio, a bassa temperatura (14 - 15 °C)

Affinamento | 6 mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini a 10 - 12 °C

Affinamento in bottiglia | 2 mesi a temperatura controllata (18 °C)

DONNATÀ | Nero d'Avola

Su terreni argillosi, ricchi in calcare e potassio si adagiano giovani e vigorosi vigneti di Nero d'Avola, impiantati a partire dal 2000 con un sistema di allevamento a spalliera con cordone speronato.

Dalla più significativa uva a bacca rossa siciliana nasce Donnata, vino complesso e dalla spiccata personalità, che esprime a pieno il suo territorio attraverso un mirabile equilibrio ed una sorprendente gradevolezza di beva.

TIPOLOGIA | rosso - DOC Sicilia - BIO
VITIGNO | 100% Nero D'Avola

ABBINAMENTI | ideale con gli anelletti al forno alla palermitana o con una succulenta tagliata di tonno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16 °C
CALICE | leggermente panciuto, di altezza e grandezza media.



👁 **Colore** | rosso rubino profondo dai riflessi vivaci e luminosi.

👃 **Olfatto** | caratterizzato da una articolata trama aromatica in cui si alternano note fragranti ed integre di prugna, lampone, mora, ciliegia, viola, macchia mediterranea, noce moscata e cioccolato.

👅 **Palato** | intenso, vigoroso e ben strutturato, si rivela morbido e pulsante, molto piacevole da bere per la sua armonia gustativa e la soave lunga persistenza.

Tipologia del terreno | collinare, franco argilloso

Altitudine | 330 e 350 metri s.l.m.

Anno di impianto | 2000, 2006

Zona di produzione | Contrada Mandranova e Contrada Torretta, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera con cordone speronato

Piante per ettaro | 4.400

Resa per ettaro | 80 quintali

Epoca di vendemmia | seconda decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Macerazione | 12 giorni circa, a temperatura controllata

Fermentazione alcolica | 7 giorni a 23 - 26 °C in serbatoi d'acciaio

Fermentazione malolattica | completamente svolta in serbatoi d'acciaio con batteri lattici indigeni

Affinamento | 8 mesi in vasca d'acciaio, una piccola parte della massa 8 mesi in tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia | 10 mesi a temperatura controllata (18 °C)

GRILLO | Vigna di Mandranova

Dalle vigne di Grillo coltivate nella nostra tenuta di Mandranova, un vino di straordinaria freschezza ed equilibrio, accattivante interpretazione di uno dei vitigni più famosi dell'enologia siciliana.

Vino di grande freschezza e aromaticità, proveniente da uno dei più rinomati vitigni dell'isola che si è splendidamente adattato alle condizioni pedoclimatiche della Contrada Mandranova. Le sue note agrumate e tropicali, sapientemente esaltate dal lavoro in vigna, si coniugano a un finale lungo e minerale.

TIPOLOGIA | bianco - DOC Sicilia - BIO
VITIGNO | 100% Grillo

ABBINAMENTI | insuperabile con il risotto ai carciofi con filetti di triglia o gli involtini di pesce spada.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10 - 12 °C
CALICE | medio a tulipano, per esaltare il bouquet.



👁 **Colore** | giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti.

👃 **Olfatto** | travolgente ed impattante con le sue fresche note di pompelmo, papaya, mango, frutto della passione ben bilanciate da quelle più delicate di pesca bianca e fiori di sambuco.

👅 **Palato** | l'ingresso fortemente minerale, quasi salato, si evolve in un finale potente, lungo ed equilibratamente dolce.

Tipologia del terreno | collinare, franco argilloso con media presenza di scheletro

Altitudine | 340 metri s.l.m.

Anno di impianto | 2009

Zona di produzione | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro | 4.000

Resa per ettaro | 70 quintali

Epoca di vendemmia | seconda decade di agosto con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Pigiatura | le uve diraspate e raffreddate, vengono poi pigiate sofficientemente in assenza di ossigeno

Fermentazione alcolica | 15 giorni, in vasca d'acciaio, a bassa temperatura (14 - 15 °C)

Affinamento | 6 mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini a 10 - 12 °C

Affinamento in bottiglia | 2 mesi a temperatura controllata (18 °C)

MONREALE BIANCO | Vigna di Mandranova

Nella vigna più antica della tenuta, sulla collina che sovrasta la contrada Mandranova, il Catarratto rivela tutto il suo potenziale in una delle sue massime espressioni.

Mix sapiente tra potenzialità del vitigno e peculiarità del territorio il Monreale Bianco Vigna di Mandranova è un vino elegante, da stappare nei momenti speciali. Seducente e armonioso nel suo bouquet fruttato e floreale vi sorprenderà con il suo finale piacevolmente speziato e minerale.

TIPOLOGIA | bianco - DOC Monreale - BIO
VITIGNO | 100% Catarratto Extra Lucido

ABBINAMENTI | Impareggiabile con gli spaghetti ai ricci di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10 - 12 °C
CALICE | medio a tulipano, per esaltarne il bouquet.



👁 **Colore** | giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti.

👃 **Olfatto** | il bouquet fruttato e floreale, con sentori di fiori bianchi, scorza di limone e mela verde è completato da un finale speziato e minerale, in cui emergono note di pepe bianco e pietra focaia.

👅 **Palato** | nonostante l'ingresso ampio e la notevole struttura, la spiccata acidità lo rende estremamente equilibrato e verticale. Sorprendente nella sua persistenza.

Tipologia del terreno | collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro

Altitudine | 450 metri s.l.m.

Anno di impianto | 1988

Zona di produzione | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro | 4.000

Resa per ettaro | 70 quintali

Epoca di vendemmia | ultima settimana di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Pigiatura | le uve, diraspate e raffreddate, vengono poi pigiate sofficientemente in assenza di ossigeno

Fermentazione alcolica | 15 giorni, in vasca d'acciaio, a bassa temperatura (14 - 15 °C)

Affinamento | 12 mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini a 10-12° C, una piccola parte della massa 12 mesi in tonneau di rovere francese da 600 l

Affinamento in bottiglia | almeno 6 mesi a temperatura controllata (18 °C)

MNRL | Vigna di Mandranova

Sulla collina su cui sorge la nostra cantina si adagia un vigneto di quasi un ettaro che guarda a nord-est. In questo appezzamento molto fresco e ventilato, in cui il sole penetra con i suoi raggi solo nelle prime ore della giornata, crescono vigorose le uve di Syrah del MNRL (Monreale) Vigna di Mandranova.

Un raffinato Cru di Syrah, frutto esclusivo delle migliori annate e delle peculiarità del territorio da cui proviene. Estremamente ricco e avvolgente, sorprende per l'impeccabile equilibrio tra struttura e freschezza e per il bouquet elegante e complesso. Un vino di grande fascino e personalità.

TIPOLOGIA | rosso - DOC Sicilia - BIO
VITIGNO | 100% Syrah

ABBINAMENTI | ideale con un succulento spezzatino alla siciliana o una gustosa tagliata di manzo alle erbe mediterranee

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16 - 18 °C
CALICE | piccolo ballon panciuto con chiusura verso l'alto



Colore | Rosso rubino profondo

Olfatto | Un bouquet particolarmente ricco ed intrigante, in cui note di ginepro e rabarbaro si alternano a profumi di china e liquirizia, che si impregniscono nel finale di una lieve nota affumicata e un avvolgente aroma di sandalo e incenso.

Palato | Il perfetto equilibrio tra potenza e freschezza rivela il suo carattere deciso ma ammaliante, con un sorso ampio e morbido rinvigorito da un tannino fitto e setoso, e una chiusura delicatamente sapida che rimanda a sentori di capperi e acciughe.

Tipologia del terreno | calcareo, franco argilloso con media presenza di scheletro
Altitudine | 360 metri s.l.m.

Anno di impianto | 1989

Zona di produzione | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | contro spalliera allevata a cordone speronato

Piante per ettaro | 4.800

Resa per ettaro | 60 quintali

Epoca di vendemmia | prima decade di settembre

Macerazione | 12 giorni circa

Fermentazione alcolica | in serbatoi d'acciaio, tra 20 e 23°C con lieviti selezionati

Fermentazione malolattica | completamente svolta con batteri lattici indigeni

Affinamento | 14 mesi in tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia | almeno 6 mesi a temperatura costante (18°C)

KAID | Sauvignon

Dal vigneto impiantato nel 2004, a 330 metri sul livello del mare, in un terreno argilloso e sabbioso nasce il Kaid Sauvignon, sintesi perfetta tra note varietali e caratteristiche del territorio.

Elegante, raffinato, dalla tessitura fitta e vibrante, di una energia inesauribile e avvolgente che ammalia senza stancare, si fa amare per la sapidità, l'autorevolezza, la lunga persistenza e l'appagante finale che rammenta la mandorla appena raccolta.

TIPOLOGIA | bianco - DOC Sicilia - BIO
VITIGNO | 100% Sauvignon Blanc

ABBINAMENTI | sposa meravigliosamente i ravioli di pesce agli ortaggi o il rombo al rosmarino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10 - 12 °C

CALICE | medio a tulipano, per esaltarne il bouquet.



👁 **Colore** | giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti.

👃 **Olfatto** | si colgono, ben distinte e precise, le note varietali tipiche del vitigno, che ricordano il lime, il frutto della passione, il pompelmo, l'ortica bagnata, la lavanda e i fiori di sambuco, a cui si aggiungono delicate e sottili nuance minerali.

👅 **Palato** | vitale, dinamico, brioso per sua naturale attitudine, coniuga in modo ammirevole queste sue caratteristiche esuberanti con una struttura ampia ed adeguata, esaltandone il fascino e l'equilibrata morbidezza.

Tipologia del terreno | collinare, franco argilloso con media presenza di scheletro

Altitudine | 330 metri s.l.m.

Anno di impianto | 2004

Zona di produzione | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro | 4.000

Resa per ettaro | 80 quintali

Epoca di vendemmia | seconda decade di agosto con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Pigiatura | le uve diraspate e raffreddate, vengono poi pigiate sofficientemente in assenza di ossigeno

Fermentazione alcolica | 15 giorni, in vasca d'acciaio, a bassa temperatura (14 - 15 °C)

Affinamento | 6 mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini a 10 - 12 °C

Affinamento in bottiglia | 2 mesi a temperatura controllata (18 °C)

KAID | Syrah

Il Syrah è considerata la varietà internazionale più "siciliana" che ci sia; Impiantato già nel 1989, in Contrada Mandranova, si è adattato meravigliosamente alle condizioni pedoclimatiche di questo territorio.

Fuoriclasse per natura e piacevolissimo da bere, il Kaid è un vino travolgente e complesso, che riesce a coniugare alla perfezione esuberanza, morbidezza ed intensità straordinarie.

TIPOLOGIA | rosso - DOC Sicilia - BIO
VITIGNO | 100% Syrah

ABBINAMENTI | notevole con un gustoso falsomagro alla siciliana salsato o con un brasato di maiale nero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16 - 18 °C
CALICE | piccolo ballon panciuto con chiusura verso l'alto.



👁 **Colore** | rubino cupo e impenetrabile con l'unghia solcata da lampi violacei.

👃 **Olfatto** | naso ricco ed elegante, dove si alternano note di mora, amarena ribes, cacao, grafite, humus, caffè tostato, rabarbaro, pepe nero e chiodi di garofano, che formano un bouquet intrigante ed avvincente.

👅 **Palato** | potente, vellutato e sicuro di sé, è un vino profondamente mediterraneo e territoriale, che seduce per la sua personalità impareggiabile, fondendo mirabilmente una struttura importante ed articolata con l'irruenza dei vivaci ed equilibrati tannini.

Tipologia del terreno | collinare, argilloso e calcareo con elevata presenza di scheletro

Altitudine | 330-400 metri s.l.m.

Anno di impianto | 2001, 2006, 2014

Zona di produzione | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera con cordone speronato

Piante per ettaro | 4.400

Resa per ettaro | 65 quintali

Epoca di vendemmia | prima decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Macerazione | 12 giorni circa, i primi due giorni a 10 °C

Fermentazione alcolica | 7 giorni circa a 23 - 26 °C in vasca d'acciaio

Fermentazione malolattica | completamente svolta in vasca d'acciaio

Affinamento | 12 mesi in tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia | 6 mesi a temperatura controllata (18 °C)

KAID | Vendemmia Tardiva

Dallo splendido vigneto di Syrah, padre del noto ed apprezzato Kaid, abbiamo voluto selezionare un solo ettaro e mezzo per la produzione di un vino innovativo e strabiliante, sintesi del progetto produttivo dell'azienda, in cui si abbinano, alla perfezione, tradizione e innovazione.

Soave, armonioso e di rara eleganza, esprime pienamente la meravigliosa terra di Sicilia, una "perla" enologica che avvince per la squisita raffinatezza e per la straordinaria piacevolezza gustativa.

TIPOLOGIA | vendemmia tardiva - DOC Sicilia - BIO
VITIGNO | 100% Syrah

ABBINAMENTI | felice l'abbinamento con i pregiati crudi di cioccolato fondente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 14 - 16 °C
CALICE | piccolo bicchiere leggermente panciuto, tipo cognac.



- 👁 **Colore** | rubino molto intenso e profondo, arricchito da un'unghia brillante e vivace.
- 👃 **Olfatto** | un autentico caleidoscopio di gentili e fini note di ribes nero, amarena sotto spirito, cioccolato fondente, tabacco, chiodi di garofano, pepe nero, macchia mediterranea, che danno vita a un bouquet di singolare fascino.
- 👅 **Palato** | moderatamente dolce, ampio, di straordinaria complessità e persistenza, è un vino che rivela la sua natura eccezionale presentandosi, in un primo momento, quasi "in punta di piedi", e conquistando immediatamente l'interlocutore con la sua innata impareggiabile classe.

Tipologia del terreno | collinare, argilloso e calcareo con media presenza di scheletro

Altitudine | 350 metri s.l.m.

Anno di impianto | 2001, 2006, 2014

Zona di produzione | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera con cordone speronato

Piante per ettaro | 4.400

Resa per ettaro | 35 quintali

Epoca di vendemmia | seconda decade di ottobre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Macerazione | 8 giorni circa, a temperatura controllata

Fermentazione alcolica | 7 giorni a 23 - 26 °C in serbatoi d'acciaio, fermata naturalmente con utilizzo del freddo

Affinamento | 3 mesi in vasca d'acciaio

Affinamento in bottiglia | 6-8 mesi a temperatura controllata (18 °C)

METODO CLASSICO | Extra Brut

Dalla porzione più bassa della vigna di Catarratto più antica della tenuta nascono le uve di Catarratto Extra Lucido che danno vita al nostro Spumante Metodo Classico.

Un Extra Brut millesimato dal carattere Mediterraneo, con profumi agrumati che si evolvono in note più complesse rivelando il lungo riposo sui lieviti e integrandosi in una trama aromatica elegante, vivacizzata da un perlage molto fine e persistente.

TIPOLOGIA | spumante metodo classico - DOC Sicilia - BIO
DOSAGGIO | Extra brut
VITIGNO | 100% Catarratto Extra Lucido

ABBINAMENTI | ottimo da sorseggiare a tutto pasto, abbinato a delle busiate ai gamberi e pistacchi o ad una croccante frittura di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6 - 8 °C
CALICE | a tulipano arrotondato con apertura ampia per esaltare gli aromi



👁 **Colore** | giallo paglierino vivace e brillante, con perlage fine e persistente

👃 **Olfatto** | regala fragranti note di cedro e zenzero candito con lievi accenni aromatici di salvia, che virano su profumi più netti di torrefazione e sentori tostanti.

👅 **Palato** | il sorso pieno, vivo e dinamico, colpisce per l'impetuosa freschezza perfettamente bilanciata alla grande struttura, che deriva dal lungo affinamento sui lieviti. Sul finale svela piacevoli note di brioche attraverso una lunga persistenza.

Tipologia del terreno | collinare, franco-sabbioso con media presenza di scheletro

Altitudine | 430 metri s.l.m.

Anno di impianto | 1988

Zona di produzione | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro | 4.000

Resa per ettaro | 60 quintali

Epoca di vendemmia | prima decade di settembre

Fermentazione alcolica | 15 giorni in vasca di acciaio, a bassa temperatura (14-15 °C)

Fermentazione malolattica | non svolta

Temperatura di rifermentazione | 16-18 °C

Affinamento | in bottiglia sui lieviti per 36 mesi