



ALESSANDRO
DI CAMPOREALE

Le radici del nostro vino. Il futuro del nostro territorio.



“Produciamo vino rispettando
la storia e le caratteristiche
di queste terre, valorizzando
la cultura e la natura che ci circonda”

Valorizzare il territorio è il nostro obiettivo.

L'azienda Alessandro di Camporeale affonda le sue radici a Camporeale: un piccolo centro agricolo che ricade nella Doc Monreale, in provincia di Palermo, nel cuore della Sicilia Occidentale.

Siamo in un territorio collinare, posto tra i 300 e i 600 metri di altitudine, ben ventilato ma protetto dalle perturbazioni del nord.

Luoghi antichi e meravigliosi con vallate che esplodono in una tela di colori: il giallo del grano, il verde dei vigneti, il rosso della sulla.

Alessandro di Camporeale. Vino, territorio, passione.

Siamo un'azienda vitivinicola siciliana nata e cresciuta tra le colline della **valle del Belice**, nel territorio della Doc Monreale.

Alessandro è il cognome di famiglia, Camporeale il paese che ospita la tenuta.

Alessandro di Camporeale è il nostro nome: quello di una realtà impegnata da sempre nella valorizzazione di un territorio meraviglioso, con una cultura secolare per il vino.

Un luogo dove **l'agricoltura è sempre stata l'attività primaria** e accanto alla vite è diffusa la coltivazione di cereali, legumi, ulivi e ortaggi.

“La nostra azienda è da sempre in prima linea nella promozione e nella salvaguardia del territorio attraverso l'organizzazione di eventi, il sostegno di iniziative speciali e la costante collaborazione con le altre realtà della zona”



Coltiviamo 40 ettari di vigneto su suoli calcareo-argillosi e sabbiosi che si estendono su vallate costellate di poggi e colline tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare. Le condizioni pedoclimatiche di questa zona sono ideali per valorizzare varietà autoctone come Nero d'Avola, Catarratto, Grillo, Perricone, e varietà internazionali come Syrah e Sauvignon Blanc che si sono adattate perfettamente al territorio di Camporeale.

Ci occupiamo manualmente di tutte le attività sulla vite secondo i principi dell'agricoltura biologica, utilizzando piccoli ma fondamentali accorgimenti che nascono dalla profonda conoscenza dei terreni e del vigneto.

Terra, altitudine e clima ideale.

“Il nostro territorio può contare su un clima mite, mediterraneo con una forte componente semicontinentale, caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. L'altitudine, il clima e la tipologia dei terreni sono l'ingrediente segreto che ci consente di ottenere vini eleganti con corredi aromatici ricchi, mantenendo grande freschezza e mineralità”

Nuovi metodi per esaltare le uve delle nostre terre.

Costruita secondo una filosofia all'avanguardia, la cantina è uno dei luoghi strategici per l'azienda. Qui vengono **vinificate esclusivamente le uve provenienti dalla tenuta**, con un lavoro costante di aggiornamento e ricerca per migliorare il processo produttivo. Forti della conoscenza delle varietà coltivate e delle loro particolarità e unicità, tramandata da generazioni.

Come in vigna, anche in cantina utilizziamo tecniche poco invasive. La nostra è un'enologia ispirata a un'idea di massimo rispetto della materia prima, volta ad esaltare le caratteristiche varietali e territoriali di ogni singolo vitigno. Poniamo massima attenzione a ogni parcella di vigneto, per comprendere e valorizzare le caratteristiche identitarie di ciascun appezzamento.



“Dalla potatura alla vendemmia, fino in cantina, reinterpretiamo la tradizione siciliana con metodi di nuova generazione. L'obiettivo è esaltare le caratteristiche organolettiche delle nostre uve per ottenere vini di grande pregio. L'espressione più pura di un territorio straordinario”

Benedè

CATARRATTO

Il Catarratto è uno dei vitigni autoctoni più antichi e rappresentativi della Sicilia occidentale. Con profumi accattivanti e un gusto “croccante” di frutto si distingue per la sua grande bevibilità e freschezza.

Tipologia: Catarratto Doc Sicilia - BIO

Vitigno: 100% Catarratto Lucido ed Extra Lucido

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Altitudine: 300-330 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2020, 2021, 2022

Zona di produzione: Contrada Mandranova, Contrada Fargione e Contrada Cattiva

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 4.400

Resa per ettaro: 80 quintali

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

Vinificazione: le uve, diraspate e raffreddate, vengono pigiate sofficemente e fermentate 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: almeno 2 mesi a temperatura controllata (18 °C)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino luminoso

Profumo: emergono sfumature intense di mandorla, pesca bianca, zagara e agrumi, a cui si aggiungono sottili note speziate, componendo così un bouquet raffinato ed invitante

Gusto: freschezza e piacevolezza sono le caratteristiche di questo vino, dalle non comuni doti di vivacità

Abbinamenti: ottimo con antipasti di mare, gamberoni e scampi alla brace

Temperatura di servizio: 10-12 °C



Donnatà

NERO D'AVOLA

Nero d'Avola di collina dalla spiccata personalità. La sua struttura agile e dinamica riflette pienamente il territorio, attraverso un piacevole equilibrio ed una sorprendente gradevolezza di beva.

Tipologia: Nero d'Avola Doc Sicilia - BIO

Vitigno: 100% Nero d'Avola

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia del terreno: collinare, franco argilloso-calcareo con media presenza di scheletro

Altitudine: 340 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2016

Zona di produzione: Contrada Mandranova

Sistema di allevamento: spalliera con cordone speronato

Piante per ettaro: 5.400

Resa per ettaro: 80 quintali

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

Vinificazione: le uve vengono fermentate e macerate in vasche d'acciaio per 12 giorni a temperatura controllata (23-26 °C); segue poi fermentazione malolattica, svolta 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: almeno 10 mesi a temperatura controllata (18 °C)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino profondo dai riflessi vivaci e luminosi

Profumo: caratterizzato da una articolata trama aromatica in cui note di prugna, mora e ciliegia, si alternano a profumi della macchia mediterranea, arricchiti da una delicata speziatura e un lieve cenno erbaceo

Gusto: intenso e vibrante, con un tannino ben equilibrato e una sottile scia sapida nel finale. Il suo sorso fresco ma deciso gli dona una notevole piacevolezza di beva

Abbinamenti: ideale con gli anelletti al forno alla palermitana o con una succulenta tagliata di tonno

Temperatura di servizio: 16 °C



Grillo

MANDRANOVA

Accattivante interpretazione di uno dei vitigni più celebri dell'enologia siciliana, che si è splendidamente adattato alle condizioni pedoclimatiche del territorio. Un vino fresco e aromatico, con note agrumate e tropicali che si coniugano ad un finale piacevolmente minerale.

Tipologia: Grillo Doc Sicilia - BIO

Vitigno: 100% Grillo

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Altitudine: 340 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2009, 2016

Zona di produzione: Contrada Mandranova

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 4.400

Resa per ettaro: 70 quintali

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

Vinificazione: le uve, diraspate e raffreddate, vengono pigiate sofficemente e fermentate 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: almeno 2 mesi a temperatura controllata (18 °C)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti

Profumo: travolgente ed impattante, con le sue fresche note di agrumi ed erbe aromatiche ben bilanciate a quelle più delicate di pesca bianca e fiori di sambuco

Gusto: l'ingresso fortemente minerale, quasi salato, si evolve in un finale ricco, energico e persistente

Abbinamenti: insuperabile con filetti di triglia o involtini di pesce spada

Temperatura di servizio: 10-12 °C



Monreale Bianco

MANDRANOVA

Nasce nella vigna di Catarratto Extra Lucido più antica della tenuta, dove riesce ad esprimere tutto il suo potenziale. È un vino elegante che combina appieno le potenzialità del vitigno e le peculiarità del territorio, sorprendendo con le sue note piacevolmente speziate e minerali.

Tipologia: Catarratto Doc Monreale - BIO

Vitigno: 100% Catarratto Extra Lucido

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 4.400

Resa per ettaro: 70 quintali

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

Vinificazione: le uve, diraspate e raffreddate, vengono pigiate soffocemente e fermentate 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)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti

Profumo: 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

Gusto: l'ingresso ampio e la notevole struttura sono sorretti dalla spiccata acidità che lo rende estremamente equilibrato e verticale. Sorprendente nella sua persistenza

Abbinamenti: impareggiabile con gli spaghetti ai ricci di mare

Temperatura di servizio: 10-12 °C



Monreale Rosso

MANDRANOVA

Antico vitigno autoctono della Sicilia occidentale, il Perricone è stato per decenni abbandonato e dimenticato, ma è una varietà profondamente legata a questa parte dell'Isola, di cui ne racconta la tipicità. È un vino autentico e immediato, dai profumi fruttati e speziati e la beva decisa e sapida.

Tipologia: Perricone Doc Monreale - BIO

Vitigno: 90% Perricone, 10% Nero d'Avola

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Altitudine: 500 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2017

Zona di produzione: Agro di Monreale

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 5.400

Resa per ettaro: 80 quintali

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: le uve vengono fermentate e macerate in vasche d'acciaio troncoconiche per 12 giorni, a temperatura controllata (26-28 °C), con follature giornaliere; segue poi fermentazione malolattica svolta con batteri lattici indigeni

Affinamento: 8 mesi in vasche d'acciaio; una piccola parte della massa in tonneau di rovere francese

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: fresco e invitante, è caratterizzato da suadenti note fruttate di ciliegia e more, arricchite da nuance speziate che rimandano al ginepro e anticipano la balsamicità tipica della macchia mediterranea

Gusto: al palato ritornano gli aromi fruttati e la speziatura, che si legano armoniosamente al tannino vibrante e deciso, chiudendo in un finale delicatamente sapido

Abbinamenti: ideale con la carne alla pizzaiola o con le costolette di agnello alla griglia

Temperatura di servizio: 16-18°C



Kaid

SAUVIGNON

Interpretazione siciliana del Sauvignon Blanc, varietà che ha trovato nelle nostre colline le condizioni pedoclimatiche ideali per esaltarne l'aromaticità. Ai profumi floreali e di frutta esotica si uniscono piacevoli sentori mediterranei e fresche erbe aromatiche.

Tipologia: Sauvignon Doc Sicilia - BIO

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia del terreno: collinare, franco argilloso-calcareo con media presenza di scheletro

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2004, 2020

Zona di produzione: Contrada Mandranova

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 4.400

Resa per ettaro: 80 quintali

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

Vinificazione: le uve, diraspate e raffreddate, vengono pigiate sofficemente e fermentate 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: almeno 2 mesi a temperatura controllata (18 °C)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti

Profumo: ai piacevoli sentori di fiori di sambuco e frutto della passione, si aggiungono delicati profumi di erbe aromatiche e sottili nuance minerali

Palato: il sorso è fresco ed elegante, ben in equilibrio tra una vivace freschezza e un'ampia struttura, con un finale piacevolmente persistente

Abbinamenti: sposa meravigliosamente i ravioli di pesce agli ortaggi o il rombo al rosmarino

Temperatura di servizio: 10-12 °C



Kaid

SYRAH

Impiantato già nel 1989 in Contrada Mandranova, il Syrah è considerato la varietà internazionale più “siciliana” che ci sia. Si è adattato meravigliosamente alle condizioni pedoclimatiche di questo territorio donandoci un vino travolgente e complesso, che coniuga alla perfezione esuberanza, morbidezza ed intensità.

Tipologia: Syrah Doc Monreale - BIO

Vitigno: 100% Syrah

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Altitudine: 300-400 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2006, 2014, 2022

Zona di produzione: Contrada Mandranova e Contrada Cattiva

Sistema di allevamento: spalliera con cordone speronato

Piante per ettaro: 5.400

Resa per ettaro: 65 quintali

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

Vinificazione: le uve vengono fermentate e macerate in vasche d'acciaio per 12 giorni a temperatura controllata (23-26 °C); segue poi fermentazione malolattica svolta con batteri lattici indigeni

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere francese

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con brillanti riflessi violacei

Profumo: naso ricco ed elegante, in cui note fruttate di mora, amarena e ribes, si alternano ai profumi speziati di pepe nero e chiodi di garofano, chiudendo tra sfumature di cacao, grafite, humus, e caffè tostato

Gusto: è un vino profondamente mediterraneo e territoriale, che seduce per la sua straordinaria personalità, capace di combinare la grande struttura ai vivaci ed equilibrati tannini, donando una sorprendente piacevolezza

Abbinamenti: notevole con un gustoso falsomagro alla siciliana o con un brasato di maiale nero

Temperatura di servizio: 16-18 °C



Kaid

SYRAH RISERVA

La nostra migliore interpretazione di Syrah, che nasce da una selezione di uve di questo straordinario vitigno, fortemente legato al territorio e alla nostra storia. Frutto esclusivo delle migliori annate e delle peculiarità del territorio da cui proviene, è un vino estremamente ricco e avvolgente.

Tipologia: Syrah Riserva Doc Monreale - BIO

Vitigno: 100% Syrah

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Altitudine: 360 metri s.l.m.

Anno di impianto: 1989

Zona di produzione: Contrada Mandranova

Sistema di allevamento: contro spalliera allevata a cordone speronato

Piante per ettaro: 5.400

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: le uve vengono fermentate e macerate in vasche d'acciaio per 12 giorni, a temperatura controllata (20-23 °C); segue poi fermentazione malolattica svolta con batteri lattici indigeni

Affinamento: 14 mesi in tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia: almeno 3 anni a temperatura costante (18°C)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino profondo

Profumo: particolarmente ricco ed intrigante, con note di ginepro e rabarbaro che si alternano a profumi di china e liquirizia, impreziosito nel finale di una lieve nota affumicata e un avvolgente aroma di sandalo e incenso

Gusto: 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

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

Temperatura di servizio: 16-18°C



Kaid

VENDEMMIA TARDIVA

Vino dolce di grande personalità, che nasce dall'appassimento in pianta delle nostre uve di Syrah. Seduce con la straordinaria espressività nei profumi e conquista per la sorprendente piacevolezza di beva, e la dolcezza mai eccessiva.

Tipologia: Syrah vendemmia tardiva Doc Sicilia - BIO

Vitigno: 100% Syrah

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2014

Zona di produzione: Contrada Mandranova

Sistema di allevamento: spalliera con cordone speronato

Piante per ettaro: 5.400

Resa per ettaro: 35 quintali

Epoca di vendemmia: la raccolta avviene in seguito all'appassimento delle uve in pianta, a mano, nella seconda decade di ottobre

Vinificazione: le uve vengono fermentate e macerate in vasche d'acciaio per 8 giorni a temperatura controllata (23-26 °C); la fermentazione viene poi bloccata con utilizzo del freddo

Affinamento: 3 mesi in vasca d'acciaio

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso e profondo, arricchito da un'unghia brillante e vivace

Profumo: un autentico caleidoscopio di gentili e fini note di ribes nero, amarena sotto spirito, cioccolato fondente, chiodi di garofano, pepe nero, macchia mediterranea, che danno vita a un bouquet di singolare fascino

Gusto: moderatamente dolce, di straordinaria complessità e persistenza, scorre ricco e vellutato, ritmato da una vena fresca che rimanda al sorso

Abbinamenti: felice l'abbinamento con i pregiati cru di cioccolato fondente

Temperatura di servizio: 14-16 °C



Metodo Classico

EXTRA BRUT

Un Extra Brut millesimato fragrante e varietale, in cui i profumi del Catarratto Extra Lucido si esprimono con grande intensità. Ha un carattere Mediterraneo, con profumi agrumati che si evolvono in note più complesse date dall'affinamento sui lieviti.

Tipologia: Catarratto spumante DOC Sicilia – BIO

Dosaggio: Extra Brut

Vitigno: 100% Catarratto Extra Lucido

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Altitudine: 300-330 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2020, 2021, 2022

Zona di produzione: Contrada Mandranova, Contrada Fargione e Contrada Cattiva

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 4.400

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino vivace e brillante, con perlage fine e persistente

Profumo: regala fragranti note di cedro e zenzero candito con lievi accenni aromatici di salvia, che virano su profumi più netti di torrefazione e sentori tostati

Gusto: il sorso pieno, vivo e dinamico, colpisce per l'impetuosa freschezza perfettamente bilanciata all'armoniosa struttura. Sul finale svela delicate note speziate attraverso una lunga persistenza

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



Metodo Classico

SBOCCATURA TARDIVA

Un'edizione limitata del nostro Metodo Classico che esalta il potenziale evolutivo del Catarratto Extra Lucido, grazie ai 72 mesi di affinamento sui lieviti. Solo una piccola parte di ogni millesimo viene destinata alla sboccatura tardiva, che conferisce al vino un'evoluzione aromatica di grande eleganza e complessità.

Tipologia: Catarratto spumante Doc Sicilia – BIO

Dosaggio: Extra Brut

Vitigno: 100% Catarratto Extra Lucido

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Altitudine: 300-330 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2020, 2021, 2022

Zona di produzione: Contrada Mandranova, Contrada Fargione e Contrada Cattiva

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 4.400

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 72 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati e perlage molto fine

Profumo: piacevoli sentori di agrumi canditi e spezie sono sapientemente combinati a profumi di biscotto e pasticceria secca

Gusto: il sorso è ricco e piacevolmente morbido, ravvivato da una freschezza equilibrata e una nota affumicata che ne allunga il finale

Abbinamenti: ottimo da sorseggiare a tutto pasto, si abbina perfettamente al risotto allo zafferano con gamberi di nassa o ai fiori di zucca ripieni di caciocavallo e acciughe

Temperatura di servizio: 6-8°C





I più importanti riconoscimenti

BENEDÈ 2025 - "Faccino" 95 punti - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2027

BENEDÈ 2025 - Gold - The WineHunter Award 2026 Merano Wine Festival

BENEDÈ 2025 - 91 punti - Falstaff Sizilien Trophy 2026

BENEDÈ 2024 - 91 punti - Wine Enthusiast

BENEDÈ 2024 - 90 punti - James Suckling

DONNATÀ 2023 - 93 punti - Falstaff Sizilien Trophy

DONNATÀ 2023 - 91 punti - James Suckling

DONNATÀ 2022 - 94 punti - Falstaff Sizilien Trophy

DONNATÀ 2022 - 91 punti - James Suckling

GRILLO Mandranova 2025 - 92 punti - Falstaff Sizilien Trophy

GRILLO Mandranova 2025 - Gold - The WineHunter Award 2026 Merano Wine Festival

GRILLO Mandranova 2024 - 91 punti - Falstaff Wein guide 2025

GRILLO Mandranova 2024 - 91 punti - Wine Enthusiast

GRILLO Mandranova 2024 - Medaglia d'argento 90 punti - Decanter World Wine Awards

MONREALE BIANCO Mandranova 2024 - 92 punti - Decanter World Wine Awards 2026

MONREALE BIANCO Mandranova 2024 - Award Rosso - The WineHunter Award 2026 Merano Wine Festival

MONREALE BIANCO Mandranova 2023 - Corona e top 300 - Vinibuoni d'Italia Touring Club 2026

MONREALE BIANCO Mandranova 2023 - 93 punti - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2026

MONREALE BIANCO Mandranova 2023 - 4 Viti, 92 punti - La Guida Vitae 2026 AIS

MONREALE BIANCO Mandranova 2023 - 91 punti - Falstaff Wein guide 2026

MONREALE ROSSO Mandranova 2024 - The WineHunter Award 2026 Merano Wine Festival

MONREALE ROSSO Mandranova 2023 - Premio qualità/prezzo - Gambero Rosso Berebene 2026

KAID Sauvignon 2024 - 92 punti - James Suckling

KAID Sauvignon 2024 - 90 punti, 3 stelle - Guida Oro I Vini di Veronelli 2026

KAID Sauvignon 2024 - 5 Foglie - Guida Vini Bio 2026

KAID Sauvignon 2023 - 95 punti - Concorso Nazionale Sauvignon Blanc

KAID Sauvignon 2023 - 91 punti - James Suckling

KAID Syrah 2023 - Gold - The WineHunter Award 2026 Merano Wine Festival

KAID Syrah 2022 - Gold - The WineHunter Award 2024 Merano Wine Festival

KAID Syrah 2022 - 92 punti - Falstaff Wein guide 2026

KAID Syrah Riserva 2020 - 4 Viti 93,5 punti - La Guida Vitae 2026 AIS

KAID Syrah Riserva 2020 - "Faccino" 95 punti - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2026

KAID Syrah Riserva 2020 - Foglia d'oro - Guida Bio 2026

KAID Syrah Riserva 2019 - 92 punti - James Suckling

KAID Syrah Riserva 2019 - 92 punti - Wine Enthusiast

KAID Vendemmia Tardiva 2024 - Medaglia d'oro - Syrah du Monde

KAID Vendemmia Tardiva 2024 - 5 Grappoli - Bibenda

METODO CLASSICO 2021 - Foglia d'oro - Guida Bio 2026

METODO CLASSICO 2021 - Gold - The WineHunter Award 2026 Merano Wine Festival

METODO CLASSICO Sboccatura Tardiva 2017 - Corona e Top 300 - Vinibuoni d'Italia Touring Club 2025

METODO CLASSICO Sboccatura Tardiva 2017 - 90 punti - James Suckling

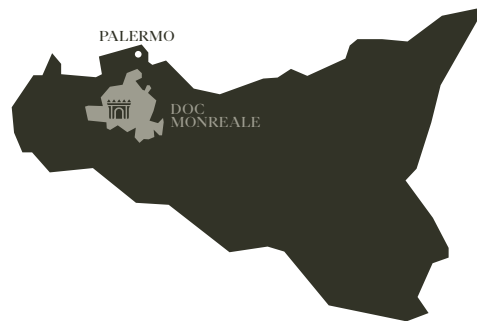
METODO CLASSICO Sboccatura Tardiva 2017 - Foglia d'oro - guida Bio

Vieni a trovarci a Camporeale

I nostri vini sono figli di questa terra di Sicilia.

Per conoscerne appieno le qualità, è fondamentale immergersi qui dove nascono, crescono e prendono vita. Scoprire i dintorni, camminare tra le vigne ed entrare in cantina, per un viaggio che culmina nell'assaggio dei frutti di questo territorio straordinario.

Scopri i nostri percorsi enoturistici attraverso il nostro sito. Vuoi fare un salto nella DOC Monreale? Noi ti aspettiamo, con un calice di vino.



Alessandro di Camporeale

Contrada Mandranova,
Camporeale 90043 Palermo - ITALIA

Tel +39 (0)924 37038
info@alessandrodicamporeale.it
www.alessandrodicamporeale.it