



SELEZIONE VINI

WINE LIST

**La nostra selezione di vini vede come denominatore comune
la presenza di piccole cantine dove l'elemento essenziale è il rapporto
uomo-vino.**

**Dietro ogni bottiglia di vino, una storia da raccontare, perché fatta
con amore.**

**Ciò che vogliamo trasmettere è l'amore per la nostra Sicilia
ed il rispetto per questo territorio.**

*Our selection of wines sees as common denominator
the presence of small wineries where the main element is
the relationship between man and wine. Behind every bottle of wine,
a story to tell, because it is made with love.*

*What we want to convey is the love for our Sicily and respect for
this territory.*



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AL CALICE



Vino Bianco



Vino Rosso

€ 10,00

OUR SELECTION OF WINE BY THE GLASS



White wine



Red wine

€ 10,00

INFO UTILI PER LEGGERE LA NOSTRA CARTA VINI HOW TO READ OUR WINE LIST



VinNatur è un'associazione che ha come obiettivo, e scopo statutario, la promozione di "attività dirette alla coltivazione della vite e alla produzione di vini di qualità, secondo metodi naturali legati al territorio, senza forzature tecnologiche". Coerentemente con questo obiettivo, il vino prodotto dai soci VinNatur è connotato da una fondamentale caratteristica: è esente da ogni tipo di pesticida, ciò è garantito dalle analisi residue che ogni anno l'Associazione effettua sui vini di tutti i viticoltori associati.

VinNatur is an association that has as its object and purpose the promotion of "activities aimed at the cultivation of vines and the production of quality wines, according to natural methods associated with the territory, without technological forcing".

Consistent with this goal, the wine produced by the VinNatur partners is characterized by a fundamental feature: it is free from any pesticide, this is guaranteed by the residue analyses that the Association performs every year on the wines of all the associated



Vini prodotti con uve biologiche. Il disciplinare del Biologico viene seguito per la gestione del vigneto.
Wines products with organic grapes. The specification of the Biological is followed for the management of the vineyard.



Vini con certificazione biologica sia in vigna che in cantina.
Wines with Biological Certification, both on the vineyard and in the cellar, as indicated on the label.



Vini "artigianali" che rispettano profondamente la natura, la fermentazione avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni e senza l'uso di alcuna sostanza chimica.

Bianchi / White



BRUGNANO: AMMARU

VITIGNI: ZIBIBBO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

OCCHI: Colore giallo paglierino

NASO: al naso mostra note intense di fiori gialli come ginestre, di albicocche, miele e muschio.

BOCCA: Dal gusto fresco, sapido e gioviale.

€ 30.00



GAMBINO VINI – TIFEO ETNA BIANCO

VITIGNI: CARRICANTE, CATARRATTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

OCCHI: chiaro paglierino con riflessi verdolini

NASO: aromi di fiori gialli (ricorda le margherite, la ginestra e la mimosa) con delicati sentori di limone

BOCCA: intensamente fresco e secco, minerale e sapido sul finale

€ 40.00



BONSIGNORE – OI BIO

VITIGNI: GRILLO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C

OCCHI: giallo paglierino

NASO: frutti esotici, tra cui la papaya, mandorle tostate e un accenno di miele.

BOCCA: freschezza e la struttura elegante, sottolineando la sua vena minerale, la sua cremosa freschezza e sapidità

€ 40.00



FEUDO MONTONI – GRILLO DELLA TIMPA BIO

VITIGNI: GRILLO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C

OCCHI: giallo paglierino con velature verdoline molto fresche

NASO: fruttato, con note di mela verde, pesca gialla e albicocca, floreale, con rimandi al fiore d'acacia, alla zagara e alla ginestra

BOCCA: molto fresco, morbido, persistente, ben bilanciato dal tenore alcolico

€ 40.00



FEUDO MONTONI – INZOLIA DEI

FORNELLI DOC BIO

VITIGNI: INZOLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

OCCHI: giallo con riflessi verdognoli

NASO sentori floreali di ginestra e camomilla, con aromi di pera, melone giallo e miele

BOCCA: bilanciata acidità e persistente freschezza, sul finale molto lungo, con una spiccata mineralità

€ 40.00



RAMADDINI – QUATTRO VENTI

VITIGNI: CHARDONNAY, CATARATTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

OCCHI: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

NASO: fiori gialli, ananas, pesca matura, erbe aromatiche e zucchero a velo

BOCCA: Morbido, avvolgente, buona freschezza

€ 40.00



RAMADDINI – NASSA DOC

VITIGNI: GRILLO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

OCCHI: giallo paglierino

NASO: fiori bianchi, zagara di limone, frutta a polpa bianca e agrumi

BOCCA: fresco-sapido, buona morbidezza, di corpo

€ 40.00



RAMADDINI – RAMÀ

VITIGNI: CATARATTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

OCCHI: giallo paglierino intenso con riflessi verdolini

NASO: fruttato che ricorda le uve d'origine

BOCCA: fresco e sapido, leggero, brioso, armonico e gradevolmente aromatico

€ 35.00



**CANTINA MARILINA – SKETTA IGP TERRE
SICILIANE GRECANICO**

VITIGNI: GRECANICO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°-19°C

OCCHI: giallo dorato

NASO: profumo di fiori gialli, ginestra

BOCCA: sapido, con sentori agrumati, note consistenti di mandorla amara

€ 35.00



CANTINA MARILINA – CUÈ IGP TERRE SICILIANE

VITIGNI: MOSCATO BIANCO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°-19°C

OCCHI: giallo carico

NASO: interessanti profumi di pesca e mela al forno

BOCCA: piacevoli sensazioni sapide e aromatiche di vitigno

€ 35.00



CANTINA MARILINA – IL BIANCO DI MARILINA IGP TERRE SICILIANE

VITIGNI: GRECANICO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°-19°C

OCCHI: giallo dorato carico

NASO: fiori gialli, splendidi toni di frutta matura

BOCCA: rotondo, pieno, consistente, speziato, sapido

€ 60.00



CANTINA MARILINA – PIOGGIA DI STELLE DOC MOSCATO DI NOTO

VITIGNI: MOSCATO BIANCO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°-19°C

OCCHI: giallo oro

NASO: frutta candita, agrumi, sentori di miele, pesca bianca

BOCCA: note dolce equilibrate, sapido

€ 50.00



RIOFAVARA – MARZAIOLO TERRE SICILIANE

VITIGNI: GRECANICO, INZOLIA, MOSCATO BIANCO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

OCCHI: giallo paglierino tendente all'oro

NASO: dolci note di frutta gialla matura anticipate da sentori di vaniglia; si arricchisce di ricordi di albicocca e agrumi.

BOCCA: Sul palato è piacevole, fluido e avvolgente. Il finale è lungo e persistente.

€ 35.00



RIOFAVARA: NSAJÀR

VITIGNI: RECUNU – CUTRERA – RUCIGNOLA.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

OCCHI: Colore giallo paglierino scarico

NASO: profumo fine e complesso di agrumi e frutti bianchi, etereo con note minerali profonde

BOCCA: molto fresco con acidità in evidenza, verticale e potente nella sua espressione salina che richiama il mare e la complessa macchia mediterranea con agrumi ed erbe selvatiche.

€ 60.00



ALESSANDRO VIOLA: NOTE DI BIANCO

VITIGNI: GRILLO 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

OCCHI: Colore giallo paglierino

NASO: sprigiona profumi di fiori di campo, marzapane, frutta a pasta gialla matura e leggeri sentori salmastri.

BOCCA: Semplice ed elegante, si completa con un'ottima persistenza.

€ 40.00



CANTINA GIULIEMI: QUANTICO ETNA BIANCO 2020

VITIGNI: CARRICANTE 70%, CATARRATTO 20%, GRILLO 10%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

OCCHI: Giallo dorato intenso.

NASO: Intenso e complesso, di ginestra, agrumi ed erbe aromatiche.

BOCCA: Avvolgente, molto fresco, sapido e minerale, dalle ricche sfumature marine.

€ 45.00



MORTELLITO – VIARIA

VITIGNI: MOSCATO DI NOTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8° C

OCCHI: giallo paglierino intenso

NASO: ricco di aromi floreali quali la zagara e il gelsomino, su un fondo di albicocca disidratata.

BOCCA: Al palato il vino è abbastanza caldo e morbido ma sostenuto da un'ottima acidità. Buona struttura e persistenza.

€ 40.00

Rosati / Rosè



GAMBINO VINI – TIFEO ETNA ROSATO

VITIGNI: NERELLO MASCALESE

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° /10° C

OCCHI: Colore rosa tenue, con riflessi ramati.

NASO: Fragranza di rosa e pepe bianco, mentuccia e spiccata mineralità.

BOCCA: Agile al palato, ha un gusto deciso ed elegante, dove la fluente scia sapida ne accompagna il lungo finale.

€36.00



ALESSANDRO VIOLA – ROSÈ

VITIGNI: NERO D'AVOLA

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° /16° C

BOCCA: Un vino sottile e verticale, contraddistinto da una buona acidità e note di frutta rossa.

€45.00

Rossi / Red



GAMBINO VINI – TIFEO ETNA ROSSO

VITIGNI: NERELLO MASCALESE

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

OCCHI: colore rubino delicato

NASO: Al primo impatto si notano le more di rovo e la frutta gialla come pesca ed albicocca.

BOCCA: leggeri sentori di bosco, tabacco, spezie e cuoio.

€40.00



CANTINA MARILINA – RUVERSA DOC ELORO

VITIGNI: NERO D'AVOLA

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C

OCCHI: rosso rubino con note porpora

NASO: sentori di marasca rosa rossa, pepe nero, tabacco e accenni di humus

BOCCA: tannico, equilibrato, continui rimandi alle spezie e alla frutta

€ 35.00



**CANTINA MARILINA – GOCCE D’AUTUNNO IGP
TERRE SICILIANE NERO D’AVOLA PASSITO**

VITIGNI: NERO D’AVOLA

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C

OCCHI: rosso granato carico

NASO: incipit di marasche cui seguono piacevoli note di cioccolato amara, cannella, confetture di mare

BOCCA: equilibrato tra residuo zuccherino e spinta acida-sapida, persistente, appagante

€ 50.00



BONSIGNORE – IO BIO

VITIGNI: NERO D’AVOLA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

OCCHI: rosso rubino brillante

NASO: piacevoli sentori di frutta a bacca rossa e aromi speziati

BOCCA: Al palato si evincono tannini gentili ed equilibrata mineralità che conferiscono freschezza e lunga persistenza.

€ 40.00



BONSIGNORE – CUBBÙRO BIO

VITIGNI: NERO D’AVOLA, SYRAH

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

OCCHI: color rosso granato

NASO: aromi freschi di mirtilli rossi, ribes e ciliegie si uniscono a delicate note di liquirizia e di cioccolato

BOCCA: Tannini morbidi e vellutati. Struttura fresca e speziata

€45.00



FEUDO MONTONI –VRUCARA DOC BIO

VITIGNI: NERO D'AVOLA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20° C

OCCHI: Rosso rubino concentrato

NASO: Balsamico penetrante, di liquirizia, frutta del sottobosco, spezie orientali, minerale, dai lievi sbuffi di incenso

BOCCA: Vellutato, ampio e grande struttura, fresco sapido e di grande persistenza nei ritorni aromatici

€ 75.00



MORCELLITO – TUTTU

VITIGNI: Blend e NERO D'AVOLA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

NASO: Al naso sentiamo frutta rossa, spezie e presenta una buona acidità e profondità. Equilibrato ed interessante.

BOCCA: Equilibrato ed interessante

€ 40.00

Frizzanti/Sparkling



BRUGNANO – TAURUS BIANCO

VITIGNI: SELEZIONE DI UVE BIANCHE

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8° C

OCCHI: Sfumature giallo paglierino, con delicati riflessi verdognoli.

NASO: vivace e floreale, con sentori di pesca e agrumi.

BOCCA: I vitigni autoctoni regalano una sensazione di forza e tradizione, al contempo i vitigni alloctoni donano morbidezza ed eleganza al palato.

€ 35.00



**BIANCAVIGNA – CONEGLIANO VALDOBBIADENE
BRUT BIO D.O.C.G**

VITIGNI: GLERA

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°C

OCCHI: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

NASO: molto fine ed elegante con note floreali e fruttate che ricordano fiori bianchi, mela, frutta a polpa bianca e un leggero agrumato

BOCCA: al palato è cremoso con una buona persistenza ed equilibrio

€ 40.00



MURGO – MURGO BRUT

VITIGNI: NERELLO MASCALESE

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6°-8°

OCCHI: Colore giallo paglierino

NASO: Floreale (camomilla, ginestra), delicate sensazioni di nocciola e crosta di pane

BOCCA: Floreale (mela dell'Etna e nespola), speziato (menta ed erbe balsamiche), minerale, complesso e di buona persistenza

€ 45.00



ALESSANDRA DI VELLA – BLANC DE BLANCS

VITIGNI: CHARDONNAY

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

OCCHI: Dorato brillante con perlage fine e persistente

NASO: Naso molto ampio e ricco, si mantiene su note fresche con una nota ossidativa ben integrata; rosmarino, timo, muschio, erbe, fiori bianchi.

BOCCA: Pieno, croccante, cremoso e avvolgente.

€65.00



ALESSANDRO VIOLA – BLANC DE BLANCS

VITIGNI: CATARATTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 8°-10°

NASO: Al naso sentori di salvia e rosmarino, polvere pirica, nota marina e salmastra con sfondo di mandorla amara.

BOCCA: In bocca il perlage è fine, esprime freschezza e sapidità.

€65.00



ALESSANDRO VIOLA – BRUTTO

VITIGNI: CATARATTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 8°-10°

BOCCA: È un vino con una bella freschezza e mineralità, dalla bolla vellutata, che riempie il palato.

€40.00

*...poichè le parole sono come il vino:
hanno bisogno del respiro e di tempo
perchè il velluto della voce riveli
il loro sapore definitivo.*

Luis Sepùlveda (1949)

*«Words are like wine: they need to breath and
time because the velvet voice reveals their final
taste»*

Luis Sepulveda (1949)

i Carusi