A San Cipirello, in Sicilia, a circa trenta chilometri da Palermo, in un territorio che dal monte Jato, sito archeologico di straordinaria importanza, scende dolcemente verso le vallate lussureggianti dei fiumi Jato e Belice, si ergono le assolate colline dove da sempre si coltivano le più tipiche uve siciliane.

Qui, le Cantine dell'Alto Belice, che dispongono di un vigneto di 1700 ettari accanto alle varietà autoctone: Catarratto, Nero d'Avola, Inzolia, producono e sperimentano le più interessanti varietà nazionali ed internazionali: Chardonnay, Sangiovese, Merlot, Sirah…

Il connubio tra metodi ed esperienze tradizionali di coltivazione, tecnologie di avanguardia, cura dei particolari e un processo di vinificazione costantemente controllato, dà vita a vini eleganti, generosi, dalla spiccata personalità, estremamente ricchi di fragranze e di sapori mediterranei.

CANTINA DELL'ALTO BELICE

90040 San Cipirello (PA) - C.P. n. 61
viale E. Berlinguer, 2 (ex stazione)
tel. 091 8573558 - fax 091 8579905
www.cantinasocialealtobelice.it
info@cantinasocialealtobelice.it

Tre Feudi

Tre Feudi

€ ___,___

TRE FEUDI NERO D'AVOLA

Rosso siciliano dalla forte personalità. Profumi persistenti con spiccati sentori di frutta rossa e lamponi. Gusto corposo, vellutato e giustamente tannico.

Tre Feudi Nero d'Avola Sicilian Red with strong personality. A persistent wine with a great scent of fruit, especially raspberries. Good body with a velvet taste.

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso delle Colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Nero d'Avola

Metodo di produzione
Raccolta manuale delle uve, diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata, pressatura soffice, dopo svinatura affinamento in acciaio

Tipo
Rosso Nero D'Avola - Sicilia I.G.T.

Colore
Rosso rubino carico con riflessi violacei

Profumo
Persistente con sentori di frutta

Sapore
Vellutato e giustamente tannico

Abbinamenti gastronomici
Consigliato con piatti a base di carni rosse alla griglia o arrosto

• • •

Production area
Central part of western Sicily Hills of Alto Belice (San Cipirello, Palermo)

Ground
Medium soil, slightly clayey

Grape varieties
100% Nero d'Avola

Method of production
Hand picked, destemmed and maceration at a controlled temperature, soft pressing of the grapes, refined in stainless steel vessels

Type of wine
Red, Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Colour
Red

Fragrance
Persistent with sent of fruit

Taste
Velvet

Food suggestions
Good with grilled red meat

€ ___,___

TRE FEUDI SIRAH

Un rosso passionale di grande fascino. Subito le spezie in evidenza e persistenti profumi vegetali. Gusto intenso, corposo, elegante.

A red passional wine with a great charm. It evidences the spices and vegetable perfumes, An elegant wine with an intense taste.

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso delle Colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Syrah

Metodo di produzione
Raccolta manuale delle uve, diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata, pressatura soffice, dopo svinatura affinamento in acciaio

Tipo
Rosso Syrah - Sicilia I.G.T.

Colore
Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo
Sentori di frutti di bosco e di spezie

Sapore
Intenso, corposo, elegante

Abbinamenti gastronomici
Consigliato con piatti a base di carni rosse alla griglia o arrosto

• • •

Production area
Central part of western Sicily Hills of Alto Belice (San Cipirello, Palermo)

Ground
Medium soil, slightly clayey

Grape varieties
100% Syrah

Method of production
Hand picked, destemmed and maceration at a controlled temperature, soft pressing of the grapes, refined in stainless steel vessels

Type of wine
Red, Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Colour
Intensely red with violet highlights

Fragrance
Persistent sent of fruit and spices

Taste
Intense, good body, elegant

Food suggestions
Good with grilled red meat

€ ___,___

TRE FEUDI INZOLIA

Bianco morbido e profumato. Sentori intensi di agrumi e di fiori di campo. Gusto piacevole, asciutto, morbido e vellutato.

White wine soft and persistent. Intense scent of citrus fruit and field flowers. Leaves a pleasant taste, dry, soft and lightly aromatic.

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di tipo vertisuoli delle Colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Inzolia

Metodo di produzione
Raccolta manuale delle uve, criomacerazione, pulizia preventiva dei mosti ottenuti da pressioni soffici, fermentazione a temperatura controllata

Tipo
Bianco Inzolia - Sicilia I.G.T.

Colore
Giallo paglierino

Profumo
Intenso, fruttato

Sapore
Morbido e vellutato

Abbinamenti gastronomici
Si consiglia con piatti a base di pesce e con antipasti

• • •

Production area
Central part of western Sicily Hills of Alto Belice (San Cipirello, Palermo)

Ground
Medium soil, slightly clayey

Grape varieties
100% Inzolia

Method of production
Hand picked, cold maceration, soft pressed grapes, fermentation at controlled temperature

Type of wine
White, Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Colour
Straw yellow

Fragrance
Intese and fruity

Taste
Soft and velvet

Food suggestions
Good with fish dishes and hors-d'oeuvres

€ ___,___

TRE FEUDI CATARRATTO

Bianco sorprendente, di grande personalità. Il fruttato ricorda luoghi esotici: intensi i sentori dell'ananas. Il gusto è piacevole, morbido, armonioso, fresco.

An amazing wine with a big personality. The product remembers exotic places: Intense is the scent of pineapple. The taste is pleasant, soft, harmonious and fresh.

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di tipo vertisuoli delle Colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Catarratto extralucido

Metodo di produzione
Raccolta manuale delle uve, criomacerazione, pulizia preventiva dei mosti ottenuti da pressioni soffici, fermentazione a temperatura controllata

Tipo
Bianco Catarratto - Sicilia I.G.T.

Colore
Giallo paglierino

Profumo
Intenso, esotico

Sapore
Morbido, armonioso

Abbinamenti gastronomici
Si consiglia con i piatti a base di pesce con gli antipasti, per gli aperitivi

• • •

Production area
Central part of western Sicily Hills of Alto Belice (San Cipirello, Palermo)

Ground
Medium soil, slightly clayey

Grape varieties
100% Catarratto

Method of production
Hand picked, cold maceration, soft pressed grapes, fermentation at controlled temperature

Type of wine
White, Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

Colour
Straw yellow

Fragrance
Intense, exotic

Taste
Soft, harmonious

Food suggestions
Good with fish dishes and hors-d'oeuvres

€ ___,___

TRE FEUDI MERLOT

Un rosso alcolico e generoso. Soavi profumi di erba fresca e persistenti. Sentori di lamponi appena raccolti. Gusto caldo, asciutto, corposo, ricco di morbidi tannini.

An alcoholic and generous red. Sweet perfumes of grass fresh and persistent. Signs of just picked raspberries. I taste warm, dry, full-bodied, rich of soft tannins.

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di medio impasto, tendenti all'argilloso alle pendici del monte Jato (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Merlot

Metodo di produzione
Macerazione lunga a temperatura controllata

Tipo
Rosso Nero D'Avola - Sicilia I.G.T.

Colore
Rosso rubino intenso

Profumo
Fruttato e vinoso, ricorda il lampone appena raccolto, leggermente erbaceo

Sapore
Abbastanza tannico, asciutto, corposo ed equilibrato, molto caldo

Abbinamenti gastronomici
Con grandi arrosti di carni bianche e rosse, con fritti e carne in umido

• • •

Production area
San Cipirello (Palermo)

Ground
Terrestrial of middle I mix, with tendency to the clayey one to the slopes of the Jato mountain (Sicily I centern western)

Grape varieties
Merlot

Method of production
Long maceration to temperatures checked.

Type of wine
Red.

Colour
Red intese ruby.

Fragrance
Milkshake and wine, he/she remembers the just picked raspberry, slightly grassy.

Taste
Enough tannic, dry, full-bodied and balanced, very zarm.

Food suggestions
With great roast of white meats and redheads, with fries and meat in damp.

€ ___,___

TRE FEUDI CHARDONNAY

Lo Chardonnay esprime in Sicilia quanto di meglio c'e nel suo DNA, vitigno alloctono di limitata produzione, allevato tradizionalmente ad alberello appoggiato, da uve ricche di zuccheri e di profumi di frutta che dopo la criomacerazione e la fermentazione a temperatura controllata troviamo nel vino che si presenta di carattere e forte personalità, ricco di profumi floreali, con gusto lungo e varietale.

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di tipo vertisuoli delle Colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Chardonnay

Metodo di produzione
Criomacerazione, pulizia preventiva dei mosti ottenuti da pressioni soffici e relativa fermentazione termocondizionata

Tipo
Chardonnay - Sicilia I.G.T.

Colore
Giallo paglierino carico

Profumo
Molto fruttato

Sapore
Morbido e molto pieno

Abbinamenti gastronomici
Si consiglia con piatti a base di pesce alla brace e carni bianche

€ ___,___

TRE FEUDI CABERNET SAUVIGNON

Vitigno di origine bordolese, diffuso nelle aree temperato-calde di tutto il mondo. Questo vitigno ha trovato nelle ridenti colline dell'Alto Belice, un habitat confacente tanto da esprimere la sua massima potenzialità enologica. La coltivazione della vite ad alberello appoggiato, la macerazione medio-lunga a temperatura controllata e l'applicazione delle nuove tecniche di vinificazione danno origine ad un vino di colore rosso rubino intenso con notevoli riflessi violacei, di corpo, con profumi varietali e con un lieve sapore erbaceo. L'affinamento, anche in bottiglia, migliora notevolmente le caratteristiche organolettiche.

Produttore
Cantina Sociale dell'Alto Belice.

Zona di produzione
Terre di tipo vertisuoli delle Colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Cabernet Sauvignon Sicilia IGT.

Metodo di produzione
Raccolta manuale e trasporto in cassette, diraspatura e macerazione a temperatura controllata; pressatura soffice e ddopo la svinatura affinamento in acciaio.

Tipo di vino
Cabernet I.G.T. Sicilia.

Colore
Rosso rubino intenso tendente al violaceo.

Profumo
Varietale con sfumature erbacee e frutti di bosco.

Sapore
Leggermente tannico e corposo, molto caldo al palato.

Abbinamenti gastronomici
Si consiglia con i piatti a base arrosto e cacciagione.

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo).

Grado alcolico
13,5 % vol.