

Vini Bianchi Siciliani

Alastro (uve 50% græcanico, 50% chardonnay)

Colore bianco con leggeri riflessi verdognoli, ampia persistenza, fruttato e aromatico. Sapore pieno.

Anno 2007 Az. Agricola Planeta

Altavilla della Corte (uve grillo 100%) Affinato in barriques per 3 mesi, colore chiaro con riflessi paglierino delicatamente fruttato che esprime gli aromi delle uve di provenienza, sapore piacevole fresco ed elegante.

Bottiglia da € 750

Bottiglia da € 375

Anno 2007 Casa Vinicola Firriato

Angimbe' (insolia 70%, chardonnay 30%)

.....

Vino dall'ampio spettro di profumi che spaziano dai fiori appena colti sino a frutti maturi.

Anno 2007 Cantine Cusumano

Anthilia Donnafugata (uve ansonica e catarratto)

.....

Colore paglierino tenue con riflessi verdognoli profumo delicato, vinoso, fruttato, sapore secco, fresco e di buona persistenza aromatica.

Bottiglia da € 750

Bottiglia da € 375

Anno 2007 Cantina Donnafugata

Arbiato (chardonnay

100%).....

Colore paglierino, affinamento in barrique per 6 mesi, in bottiglia per 5 mesi, profumo intenso.

Anno 2006 Az. Agricola Murgò

Baccante I.G.T. (grillo e chardonnay)

.....

Maturazione sur "liez" e dopo 5 mesi è passato in bottiglia per necessario affinamento e sviluppo del bouquet.

Anno 2007 Az. Enoagricola Abbazia Santa Anastasia

Barbazzale (100% insolia)

.....
Vino di colore giallo paglierino. All'olfatto la prima impressione è quella di legno tostato e vaniglia poi si aggiunge l'aroma di frutta. Al gusto si rileva una struttura piena e rotonda.

Anno 2006 Az. Agricola Cottanera

Bianca di Valguarnera (uve inzolia)

Colore giallo paglierino, carico con riflessi verdolini, profumo complesso di buona intensità, si possono cogliere le sensazioni tipiche dell'inzolia in armonia con il fumè e sentori di frutta fresca. Affinamento in barriques.

Anno 2004 Az. Agricola Duca di Salaparuta

Bianco della casa Filippino (catarratto e insolia) Colore

giallo paglierino con riflessi verdi, profumo delicato, sapore secco.

Bottiglia da € 750

Bottiglia da € 375

Anno 2006 Cantine Piztralunga

Bianco d'Aleamo (uve catarratto

bianco).....

Nasce dalla vinificazione del mosto fiore da uve cataratte e damaschino. Ha un profumo fruttato ed intenso di mela verde, sapore pieno, morbido, giustamente acido.

Anno 2007 Az. Agricola Firriato

Anno 2007 Az. Agricola Cusumano

Bianco di Caselle (caricante

100%).....

Colore giallo paglierino con sfumature verdi. Odore intenso, fruttato, delicato. Sapore secco con piacevole acidità.

Anno 2007 Cantine Benanti

Bianco di Nera (nero cappuccio e inzolia)

Colore paglierino con riflessi ramati, profumo delicato e leggermente fruttato sapore secco, armonico e mosso.

Anno 2007 Az. Agricola G. Milazzo Terre della Baronia

Bianca delle Gazzere (grillo e

chardonnay).....

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo delicato, sapore fruttato con persistente retrogusto.

Anno 2006 Az. Agricola Baglio Hopps

Casalj (uve catarratto 70% - chardonnay 30%)

.....
Vino di ampie sensazioni olfattive con evidenti richiami di aromi mediterranei (salvia, foglie di pomodoro, fiori di capperi) gusto ampio corpo rotondo e appagante.

Anno 2006 Tenuta Rapitalà

Catarratto (catarratto e chardonnay)

.....
Anno 2007 Az. Agricola Birgi

Catarratto (100% catarratto)

.....
Colore giallo paglierino, profumo di frutta esotica, sapore pieno e persistente.

Anno 2007 Casa Vinicola Fazio

Cant'arg (insolia 80% e chardonnay 20%) Colore giallo paglierino, profumo fruttato, sapore asciutto ed armonico.

Bottiglia da € 750

Bottiglia da € 375

Anno 2007 Az. Pellegrino

Chardonnay (uve 100% chardonnay)

.....
Colore bianco paglierino con riflessi verdognoli maturato per 12 mesi in barriques di rovere di allige, profumo varietale in bocca è grasso e piacevole.

Anno 2006 Az. Agricola Pianeta

Chardonnay (uve chardonnay 100%)

.....
Una delle varietà più diffuse a livello mondiale, ha trovato nel calore della terra del sole di Sicilia il punto di forza attraverso il quale esprime tutte le sue eccezionali caratteristiche organolettiche.

Vino complesso ed elegante, il Mandrarossa chardonnay è il vino ideale per le occasioni di prestigio.

Anno 2007 Cantina Mandrarossa

Chardonnay (chardonnay

100%).....

Anno 2006 Az. Principe di Butera

Chardonnay Contè Tasca

Ha un profumo ampio intenso di speziato ed intensamente varietale in bocca è grasso con una tannicità viva potente ed una lunghissima persistenza.

Anno 2005 Az. Agricola Contè Tasca D'Almerita

Chardonnay Jalè (uve chardonnay 100%)

.....
Colore paglierino affinamento in barriques di rovere per circa 6 mesi. Vino di carattere.

Anno 2006 Cantine Cusumano

Chardonnay La Fuga Contessa Entellina

.....
Colore paglierino con riflessi platino, in bocca è strutturato, piacevole, persistente, profumo intenso con sentori di mela golden.

Anno 2006 Az. Agr. Donnafugata Contessa Entellina

Chardonnay Rapitala' Grand Cru (uve chardonnay).....

Fermentazione per 5 mesi in barriques, colore giallo oro, profumo intenso con le sensazioni ampie del catarratto enfatizzate da quello fruttato e dolce dello chardonnay e dai sentori aromatici del legno.

Anno 2006 Az. Agricola del Contè de La Gatinais

Chardonnay (chardonnay 100%).....

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Vino dal gusto armonico ed equilibrato, strutturato e deciso.

Anno 2007 Az. Agricola Fèudo Franco

Charin (inzolia e chardonnay)

.....
Colore giallo paglierino, profumo elegante, sapore sapido, rotondo con piacevole retrogusto.

Anno 2006 Az. Agricola Antichi Vinai

Chiarandà (chardonnay e ansonica).....

Maturato in barriques, è un vino complesso con sentore di legno speziato di vaniglia e caffè con struttura piena persistente, colore paglierino brillante, sapore secco e sapido.

Anno 2005 Az. Agricola Donnafugata Contessa Entellina

Chiaramonte (ansonica in purezza)

.....
Reattivante il colore, un bel dorato dai riflessi verdognoli, fine e delicato il profumo. Nel palato è fresco e sapido, di buona struttura con una venatura molto piacevole e lieve di mandorle.

Anno 2005 Casa Vinicola Firriato

Colomba Platino (uve inzolia)

.....
Colore paglierino con riflessi verdognoli, fine persistenza aromatica e sapore delicato.

Anno 2006 Az. Agricola Duca di Salaparuta

Cometa (fiano

100%).....

Anno 2007 Az. Agricola Planeta

Corvo ½

.....
Anno 2007 Az. Agricola Duca di Salaparuta

Corvo Glicine (uve inzolia catarratto e grzeanico)

.....
Vino leggero e gioioso, ricca varietà di profumi e bassa gradazione.

Anno 2007 Az. Agricola Duca di Salaparuta

Corvo Prima Goccia (uve inzolia catarratto e grzeanico)

.....
È un vino che si contraddistingue per un carattere, una freschezza e una delicatezza unica.

Anno 2007 Az. Agricola Duca di Salaparuta

Cubia (uve insolia 100%)

.....
Uva affascinante e sapida, diradata vinificato in botti di legno per circa 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia, nasce un vino progettato nel terzo millennio.

Anno 2007 Cantine Cusumano

Damaschino (uve catarratto e damaschino).....

Gradevolmente fruttato sapore fresco secco e leggero di corpo.

Anno 2007 Cantina Donnafugata

D'Istinto (grillo 100%)

.....
Colore giallo oro, brillante nei riflessi, ricco di sentori di noci, pepe verde e frutta esotica. Al palato è fresco e delicatamente fruttato.

Anno 2007 Cantina Calatrasi

D'Istinto (chardonnay e catarratto)

.....
Colore giallo oro con riflessi verdognoli, bouquet intenso di fiori di campo, al palato è ben strutturato, armonico e ricco di persistenti note di nettare di fiori.

Anno 2007 Cantina Calatrasi

Etna Bianco (uve carricante)

.....
Colore giallo con riflessi verdolini, gusto secco.

Anno 2006 Az. Agricola Murgio

Enigma (grillo 50%, greco 30%, Pinola 20%).....

Colore giallo dorato, leggeri riflessi mielati, profumo intenso, floreale, intrigante e di grande personalità, sapore morbido, rotondo, equilibrato.

Anno 2007 Az. Agricola Fatascià

Gemelli (chardonnay e sauvignon blanc).....

Aromi decisi e netti, profumi primari e gran personalità costituiscono la struttura di un vino moderno ancorato a vecchie tradizioni.

Anno 2007 Az. Enoagricola Abbazia Santa Anastasia

Grzeanico (uve grzeanico

100%).....

Colore giallo paglierino , odore intenso, sapore fresco, snello.

Anno 2007 Az. Agricola Mandrarossa

Grillo (grillo

100%).....

Anno 2006 Az. Agricola Baglio Hopps

Grillo Birgi (grillo

100%).....

Anno 2007 Az. Agricola Birgi

Grillo Alegrè (grillo 100%)

.....

Colore dai riflessi paglierino, al naso gli aromi floreali sono dominanti, sapore in bocca risulta fresco con grande finezza.

Anno 2007 Cantine Barone Sergio

Grillo Nicarè (grillo

100%).....

Colore giallo , affinamento per 6 mesi in barrique di rovere, odore intenso, sapore fresco.

Anno 2006 Az. Agricola Birgi

Grillo (grillo 100%)

.....

Vino dall'aroma caratteristico che ricorda l'ortica, il pepe verde e il gelsomino.

Anno 2007 Az. Agricola Fzudo Francio

Grillo ITG (grillo 100%)

..... Colore paglierino con

riflessi dorati, profumo floreale con note di frutta esotica, sapore intenso e fruttato.

Anno 2007 Casa Vinicola Fazio

Flaermosa (chardonnay

).....

Colore giallo paglierino intenso, fruttato con sentori di vaniglia, morbido, equilibrato, di ottima struttura. Affinamento 6 mesi in barriques.

Anno 2006 Masseria del Feudo Grottarossa

Herza (insolita in purezza) colore giallo paglierino profumo prevalentemente fruttato tenue e gradevole di sapore asciutto, secco, carezzevole.

Bottiglia da € 750

Bottiglia da € 375

Anno 2007 Az. Agricola Avidè

Il Giglio Bianco (insolita 100%)

.....

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; all'olfatto è florale e fruttato con ricordi di pesca bianca.

Vino fresco, sapido e fine. Affinamento 3 mesi in bottiglia.

Anno 2007 Masseria del Feudo

Inzolia (insolia in

purezza).....

Colore giallo paglierino dorato chiaro e luminoso con lievi riflessi verdolini, profumo ampio con sentori di frutta esotica e fiori di ginestra. Sapore ricco e armonioso.

Anno 2007 Feudo dei Principi di Butera

Inzolia (inzolia

100%).....

Colore giallo paglierino, profumo ampio.

Anno 2007 Cantina Cusumano

Inzolia (inzolia 100%)

.....

Colore giallo paglierino, profumo intenso, armonico ed elegante.

Anno 2007 Az. Agricola Feudo Francio

Inzolia (inzolia

100%).....

Anno 2007 Az. Agricola Birgi

Insolia ITG (100% insolita)

.....
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo tipico dell'insolia, sapore armonico, pieno persistente.

Anno 2007 Casa Vinicola Fazio

Rados

.....
Bianco di straordinaria struttura, nasce da uve della varietà grillo, fermentato in barriques e sosta sui lieviti, ricco di suggestivi profumi di origine isolana.

Anno 2006 Az. Agricola Duca di Salaparuta

La Segreta (uve 60% greco, 20% chardonnay, 10% viognier, 10% sauvignon)

.....
Colore giallo paglierino con notevoli riflessi verdognoli odore netto, fresco ed aromatico.

Anno 2007 Az. Agricola Planeta

Lapilli (chardonnay 70% altri vitigni 30%)

.....
Colore paglierino con riflessi verdognoli, in bocca è strutturato piacevole persistente, profumo intenso.

Anno 2007 Az. Agricola Murgio

Leone D'Almerita (insolia e chardonnay)

.....
Colore giallo paglierino con riflesso platino, profumo ampio.

Anno 2007 Az. Conte Tasca D'Almerita

Lighea (uve ansonica, sauvignon blanc e muller thurgau)

.....
Colore paglierino con riflessi verdognoli, profumo complesso con sentori di frutta selvatica, sapore secco con buona e gradevole persistenza aromatica.

Anno 2006 Cantina Donnafugata

Ljotas (catarratto, chardonnay, viognier).....

Colore giallo oro con riflessi verdognoli. Bouquet ricco di note fiorite con sentori di albicocca e melone. Fresco al palato.

Anno 2007 Cantina Galtrasi

Maria Costanza (Insolita, chardonnay, uva nera)

.....
Affinamento per 6 mesi in barriques, colore paglierino con riflessi verdognoli, profumo molto intenso e caratteristico di clone di insolia verde che esalta originali e delicate essenze, sapore pieno asciutto e armonico.

Anno 2007 Az. Agricola. G. Milazzo Terre Della Baronia

Minnella (minnella 100%)

.....
Colore giallo paglierino, odore intenso, ampio, fruttato con sentori di anice. Sapore secco con gradevole persistenza aromatica.

Anno 2007 Cantine Benanti

Muller Thurgau (100% muller thurgau)

.....
colore dorato, profumo intenso. Sapore vellutato, armonico con decise e persistenti note fruttate.

Anno 2007 Casa Vinicola Fazio

Organza (uve di varietà bianche tipiche siciliane)

.....
Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Profumo intenso delicatamente aromatico di agrumi e mele con piacevoli note floreali. Sapore fresco, morbido delicatamente amarognolo persistente.

Anno 2006 Az. Vinicole Miezi

Piano Maltese Tenuta Rapitalà (uve catarratto lucide e chardonnay) E' un vino dal fresco profumo mediterraneo, gusto sapido ed elegante e una tipica vena di mandorle amare.

Bottiglia da € 750

Bottiglia da € 375

Anno 2006 Az. Agricola del Conte de La Gatinais

Pigtramarina DOC (uve di carricante)

.....
Colore giallo paglierino con accesi riflessi verdi, profumo intenso, ricco, ampio. Sapore secco, armonico con piacevole acidità.

Anno 2005 Cantine Benanti

Polena (uve catarratto e viognier).....

Colore giallo paglierino elegantemente aromatico, fresco e avvolgente con note di frutta e fiori d'arancio.

Anno 2007 Cantine Donnafugata

Pulvino (100% grillo)

.....
Colore paglierino piuttosto carico di buona consistenza, al naso è intenso floreale, al palato è secco ed equilibrato.

Anno 2007 Az. Agricola Capocroce

Rami (grzeanico 50% e □nsolita 50%)

.....
Colore dorato, fine e delicato al profumo, al palato è fresco.

Anno 2007 Az. Agricola Cos

Regaleali Nozze D'oro (uve sauvignon tasca ed inzolia)

.....
Colore paglierino tenue con piccole venature verdoline profumo intenso, ampio ben preciso con tenui sentori di lieviti su pronunciati profumi di mandorlo e di ginestra sapore secco, caldo, con corpo.

Anno 2007 Conte Tasca D'Almerita Scialfani Bagni

Regaleali (uve sauvignon, tasca, inzolia e catarratto) Colore giallo paglierino profumo delicato, è un vino con floreale intenso caratterizzato da un delicato sentore di peperone, in bocca è gradevole, pieno morbido e secco.

Bottiglia da el 750

Bottiglia da el 375

Anno 2007 Conte Tasca D'Almerita

Salina (uve malvasia e catarratto)

.....
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso e fruttato, ha sapore secco aromatico e lievemente acidulo.

Anno 2007 Cantina Caravaglio – Salina Malfa.

Anno 2006 Cantina Virgona – Salina Malfa

Sant'Agostino Bianco (uve catarratto, chardonnay).....

Colore giallo oro appariscente con riflessi verdolini brillanti, profumo delicato, leggermente fruttato, sapore fresco, brioso di carattere consistente. Fermentazione in barrique.

Anno 2006 Casa Vinicola Firriato

Sapiri (catarratto e

insolita).....

Colore giallo paglierino, limpido trasparente. Al naso il vino è intenso, fragrante, al palato è secco e morbido.

Anno 2007 Az. Agricola Capocroce

Sciarada (grillo 50%, muller thurgau

50%).....

Colore giallo paglierino luminoso, profumo intenso e fresco, fruttato. Sapore intenso, fresco ed elegante con sentori di agrumi.

Anno 2006 Az. Agricola Fatascià

Selezione di Famiglia Gran Cuvée' (inzolia bianca e diversi cloni di chardonnay)

.....
Affinamento per 6 mesi in barriques, colore paglierino con riflessi verdolini topazio, profumo fruttato e maturo, molto fine, con note di frutta tropicale molto delicate. Sapore: al gusto risulta un vino secco, longilino, molto elegante, fine, con una consistenza che ricorda la seta. Ha una bella acidità non aggressiva, ben stemperato e una notevole persistenza aromatica.

Anno 2005 Riserva Az. Agr. G. Milazzo Terre Della Baronia.

Sulana

.....
Anno 2006 Az. Agricola Baglio Flopps

Terre della Baronia (inzolia, chardonnay, catarratto lucido)

.....
Colore paglierino chiaro con riflessi verdognoli, profumo gradevole e variegato sapore delicato, asciutto e caratteristico.

Anno 2007 Az. Agricola G. Milazzo Terre Della Baronia.

Terre di Ginestra (catarratto 100%)

.....
Colore giallo oro con tenui riflessi verdognoli. Al palato è fresco con note di frutta matura. Affinamento in barrique.

Anno 2007 Cantine Calatrasi

Vento di Majo (catarratto bianco lucido, chardonnay e grillo)

Colore giallo brillante, profumo fresco e fruttato, sapore fresco e morbido.

Anno 2006 Az. Agr. Feudi di S. Giuliano

Vigna di Gabri (uve ansonica).

Colore paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso ampio e caratteristico. Sapore secco, fine con buona stoffa e gradevolissima persistenza aromatica.

Anno 2007 Cantine Donnafugata Contessa Entellina

Vignavella (vecchie varietà

siciliane).....

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, profumi intensi, sapore gustativo straordinario per struttura, morbidezza e persistenza.

Anno 2007 Az. Agr. G. Milazzo

Viognier (viognier 100%)

.....

Colore giallo oro con riflessi verdi, in bocca è fresco, sapido con intensi sapori di agrumi.

Anno 2007 Cantine Mandrarossa

Vioca (sauvignon blanc)

.....

Colore giallo paglierino, profumo ampio e floreale, al palato è sapido e fresco.

Anno 2007 Cantine Calatrasi

Quattro (uve grillo, catarratto, carricante, zibibbo)

Questo vino ne esalta le straordinarie espressioni attraverso quattro gemme enologiche autoctone, racchiuse "in uno". Colore giallo intenso che tende la mano a deliziose note fresche di agrumi e di pesca.

Anno 2006 Cantine Firriato

Timpa Giadda (grillo 100%)

Colore giallo paglierino, profumo intenso con note speziate, vino delicatamente fruttato.

Anno 2006 Az. Agricola Terriliade

Urm (uve zibibbo)

Vino aromatico, pieno, di buona struttura dalla spiccata personalità.

Colore giallo con riflessi verdolini.

Profumo tipico di zibibbo con reminiscenze di agrumi e frutta. Sapore pieno, fragrante molto morbido, tipico dell'uva zibibbo.

Anno 2007 Mid Produzione