



CANTINE BARBERA
vignairole in menfi

*Mi chiamo Marilena Barbera e sono una vignaiola
Vivo e faccio il vino a Menfi, in Sicilia*

Ascoltare l'energia di questa terra,
cercandone l'essenza attraverso
i suoi frutti.

Esserne testimone e custode,
preservando la sua integrità,
assorbendone forza e ricchezza,
per trasferire al vino la sua anima.

Senza trucchi.



ORIGINE

*Menfi senza fronzoli:
vini immediati, facili da bere
e nati per essere condivisi*

Menfi, sulla costa sud-occidentale
della Sicilia.

Un anfiteatro di colline che digradano
dolcemente fino al mare.
Oltre lo sguardo, l'Africa.

Qui, in Tenuta Belicello, alla foce
del Belìce, nascono i miei vini.

MARE

A perdita d'occhio, spiaggia per chilometri,
dune di sabbia orlate da gigli selvatici, macchie
di giunchi e canne, tamerici e lentischi. Un
ecosistema che respira insieme alla vigna.

LUCE

Abbagliante sole mediterraneo che concentra il
sapore dell'uva, che definisce i profili aromatici
e rende il sorso diretto, leggibile, senza ombre.

VENTO

Salmastro, ora ponente gentile ora scirocco
africano, che accarezza le vigne e asciuga i
grappoli, portando nei vini l'aroma iodato
del mare.



ORIGINE

Menfi senza fronzoli:
vini immediati, facili
da bere e da condividere

*Fresca come la
brezza marina,
l'Inzolia delle
vigne giovani di
Belicello è un vino
vibrante, dove la
fragranza
agrumata
incontra una scia
salina persistente.*

*Un sorso
immediato,
specchio fedele di
grande carattere
territoriale.*



PERCHÉ TIVITTI

Tivitti è una parola
siciliana che
significa "ti ho
visto": un antico
gioco di carte a cui
sfidavo la zia Anna
nei piovosi
pomeriggi invernali.

ti vitti

Inzolia Menfi DOC 2025

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati



PROFUMI

Note nitide di agrumi, fiori di mandorlo e ginestra, con un finale di pesca bianca



BOCCA

Fresca e dinamica; la sapidità dà ritmo al sorso, che si distende su una piacevole avvolgenza e chiude con un persistente finale iodato

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, prima decade di settembre
- Macerazione a freddo per 24 ore
- Fermentazione da pied-de-cuve di lieviti selvaggi in acciaio
- Affinamento: 6 mesi sulle fecce fini per affinare la complessità e la stabilità naturale

DATI TECNICI

Uve	100% Inzolia	Alcol	12%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne in Costa	Produzione	8.500 bottiglie
Suolo	Argilloso-calcareo, con scheletro arrotondato		

STRUTTURA

CORPO

●●○○○

ACIDITÀ

●●●○○

SAPIDITÀ

●●●○○

COMPLESSITÀ

●●○○○

ABBINAMENTI

Perfetto con il pescato fresco del Mediterraneo: frittura di gamberetti, bavette ai frutti di mare, seppie alla griglia.

TIVITTI IN BREVE

- ★ VINO FRESCO, SAPIDO E IMMEDIATO
L'INZOLIA CONTEMPORANEA, IDEALE PER WINE BAR E RISTORAZIONE INFORMALE

ORIGINE

Menfi senza fronzoli:
vini immediati, facili
da bere e da condividere

La bambina

*è gioco, curiosità,
scoperta.*

*È il vino che ho
dedicato alle
donne, alla loro
forza, alla loro
capacità di
lottare per ciò in
cui credono senza
mai lasciarsi
intimorire dalle
difficoltà.*

PERCHÉ LA BAMBINA

Perché ho atteso
questo vino a
lungo, con la stessa
emozione e la
trepidazione che
accompagnano
l'attesa di una
nuova vita.
Una nascita che ha
segnato un nuovo
modo di
interpretare il
rosato in cantina.



la bambina

Rosato Menfi DOC 2025

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Buccia di cipolla, con vividi riflessi
color salmone



PROFUMI

Un bouquet delicato di fragolina di
bosco e rosa selvatica, con fresche
note di anguria e scorza di mandarino



BOCCA

Scorrevole e succosa; ritornano i
richiami al melograno in un sorso
dinamico, impreziosito da una lieve e
intrigante speziatura finale

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Pressatura diretta con vinificazione in bianco
- Fermentazione da pied-de-cuve di lieviti selvaggi in acciaio
- Affinamento: 3 mesi sulle fecce fini per una naturale
stabilità aromatica

DATI TECNICI

Uve	60% Nero d'Avola, 40% Frappato	Alcol	12%
Vigne	Tenuta Belicello, in Costa e Sottrada	Produzione	7.000 bottiglie
Suolo	Argilloso-calcareo, ricco di scheletro		

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●○○○	●●●○○	●●●○○	●●○○○

ABBINAMENTI

Splendido come aperitivo con mandorle tostate e pistacchi di
Bronte. A tavola predilige piatti freschi: insalate di riso, verdure
alla griglia, formaggi a pasta molle e sushi.

LA BAMBINA IN BREVE

- ★ VINO FRAGRANTE, SUCCOSO E DI GRANDE BEVIBILITÀ
IDEALE PER APERITIVI E PIATTI LEGGERI



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi

ORIGINE

Menfi senza fronzoli:
vini immediati, facili
da bere e da condividere

*Profondo e
sensuale, Lu Còri
racconta di una
Sicilia baciata dal
sole e
accarezzata dalle
brezze marine.*

*Un vino suadente,
ricco di note
speziate,
profumato e
intrigante come il
territorio di mare
da cui proviene.*

PERCHÉ LU CORI

Lu Còri in siciliano
significa “il cuore”.
È il racconto del
mio amore per
Menfi e per il modo
in cui il Nero
d’Avola ne
restituisce il
carattere, la luce e
la vibrante sapidità.



Lu Còri

Nero d’Avola Menfi DOC 2024

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosso rubino brillante, con profondi e vivaci riflessi violacei



PROFUMI

Un’esplosione di piccoli frutti rossi maturi, dove dominano more e lamponi, accompagnati da intriganti note salmastre e spezie dolci



BOCCA

Il sorso è pieno, intenso e scorrevole; i tannini sono vellutati e la fresca acidità invita al riassaggio

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Breve macerazione prefermentativa seguita da fermentazione spontanea con le bucce in acciaio
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 6 mesi in acciaio sulle fecce fini per preservare la purezza del frutto

DATI TECNICI

Uve	100% Nero d’Avola	Alcol	12,5%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne in Costa	Produzione	7.000 bottiglie
Suolo	Argilloso-calcareo, ricco di scheletro	Evoluzione	2–4 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○○	●●●●○	●●●○○	●●●○○

ABBINAMENTI

L’essenza della cucina mediterranea a base di pomodoro:
Pasta alla Norma, Pizza Margherita e melanzane alla
parmigiana. Sorprendente anche con zuppe di pesce saporite.

LU CORI IN BREVE

- ★ VINO PROFONDO E SUADENTE, DAL CARATTERE MARINARESCO
IDEALE PER LA CUCINA MEDITERRANEA



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi

ORIGINE

Menfi senza fronzoli:
vini immediati, facili
da bere e da condividere

*Vibrante e deciso,
NoTriX è un vino
diretto, che non
ha bisogno di
make-up.*

*Così è il
Perricone, e così
voglio che sia
questo vino:
senza trucchi e
senza falsità,
lontano da
modelli enologici
che non
appartengono
alla tradizione
vinicola di Menfi.*

PERCHÉ NO TRIX

Perché è un vino
“senza trucchi”:
fermentazione
spontanea, nessun
additivo enologico
e solforosa minima,
per restituire nel
calice la personalità
autentica del
Perricone.



NO TRIX

Perricone Terre Siciliane IGT 2022

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosso rubino intenso, con vividi
accenti purpurei



PROFUMI

Un profilo originale che spazia dai
piccoli frutti rossi ai fiori di geranio,
arricchito da fresche note speziate di
zenzero e anice stellato



BOCCA

Una beva dritta e vibrante; i tannini
sono ben integrati e il sorso chiude
con un finale pulito, teso e persistente

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, metà settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio, con macerazione sulle bucce per 6 giorni
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 5 mesi in tino di rovere Slavonia non tostato, per preservare l'integrità del vitigno senza interferenze aromatiche

DATI TECNICI

Uve	100% Perricone	Alcol	12%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	Produzione	10.500 bottiglie
Suolo	Argille alluvionali di media tessitura	Evoluzione	3-5 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○○	●●●○○	●●○○○	●●●○○

ABBINAMENTI

Carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura; il suo sorso diretto e dinamico lo rende perfetto per i primi piatti ricchi della tradizione mediterranea.

NO TRIX IN BREVE

- ★ VINO DIRETTO, VIBRANTE E SINCERO, SENZA TRUCCHI
PERFETTO PER LE GRIGLIATE

ORIGINE

Menfi senza fronzoli:
vini immediati, facili
da bere e da condividere

*Vino giocoso e
dalla beva
esplosiva,
Rivedibile è un
enfant terrible che
sfugge ai canoni di
disciplinari e
protocolli enologici.*

*A me piace così:
cangiante e
imprevedibile,
orgogliosamente
fuori dagli schemi.*

PERCHÉ RIVEDIBILE

Perché non nasce per
compiacere le
commissioni di
degustazione, ma per
celebrare la libertà.
È un vino giovane che
rinuncia a correzioni
e standardizzazioni
per esprimersi in
modo spontaneo e
autentico e, appunto,
"rivedibile" secondo i
parametri classici.



Vino Rosso

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosso rubino scarico, chiaro e luminoso



PROFUMI

Un naso selvatico di erbe aromatiche spontanee, con una nitida nota marina e accenni di sottobosco



BOCCA

Sorso dinamico e leggermente piccante; l'acidità vibrante sostiene il vino e ne amplifica la freschezza, rendendo la beva quasi compulsiva

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, seconda metà di agosto
- Fermentazione spontanea con macerazione per 8 giorni in anfora e fusti di rovere, con follature manuali
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 6 mesi in anfore e botti di rovere Slavonia non tostato

DATI TECNICI

Uve	Blend di uve autoctone	Alcol	11%
Vigne	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	Produzione	4.000 bottiglie
Suolo	Medio impasto, in prevalenza argilloso	Evoluzione	2-3 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●○○○	●●●●○	●●●○○	●●○○○

ABBINAMENTI

Il "vino da merenda" per eccellenza. Compagno inseparabile di pane e mortadella, salumi saporiti, rosticceria siciliana e arancine al sugo. Servitelo leggermente fresco.

RIVEDIBILE IN BREVE

- ★ VINO LIBERO, RIBELLE E SENZA COMPROMESSI
PER CHI CERCA IL PIACERE DEL SORSO NUDO E SENZA SOVRASTRUTTURE



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi

TERROIR

100% Menfi

5 vitigni autoctoni · 5 suoli · 5 cru

Questi vini nascono per raccontare Menfi attraverso le sue sfumature.

Ogni vigneto è un punto esatto nello spazio, ogni suolo una variazione cromatica e materica, ogni vino una lettura distinta del paesaggio.

Non ricerco uno stile uniforme, ma l'espressione più fedele di ciascuna vigna: qui il vino nasce dal luogo, non dalla sua interpretazione.

TERRA

Diversa per ogni vigna, di cui orienta adattamento, equilibrio e sviluppo.

VARIAZIONE

Ogni elemento del terroir scolpisce il carattere dei vini, rendendoli riconoscibili.

LUOGO

Piccoli cru, punti esatti sulla mappa di Belicello, ciascuno con una propria identità.

MISURA

Interventi minimi, calibrati, lasciando che i vini esprimano i luoghi a cui appartengono.



TERROIR

100% Menfi
5 vitigni autoctoni
5 suoli · 5 cru

Le vecchie vigne di Inzolia sono l'eredità sulla quale ho costruito la mia idea di viticoltura.

Derivano dalla selezione massale dei cloni originari che mio nonno piantò negli anni '20: un patrimonio genetico e affettivo inestimabile.

“

PERCHÉ DIETRO LE CASE

Dietro le Case è il nome del vigneto piantato da mio padre negli anni '60 dietro le vecchie case di Tenuta Belicello.

”



Dietro
le Case

Inzolia vecchie vigne Menfi DOC 2024

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Giallo dorato brillante, denso e luminoso



PROFUMI

Un bouquet complesso di ginestra e fiori di camomilla, che evolve verso la mela gialla matura e chiude su fresche note balsamiche di timo



BOCCA

Sapida, piena e di avvolgente morbidezza; il sorso è materico, segnato da sentori marini

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, prima metà di settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio, con macerazione sulle bucce per 48 ore
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 4 mesi in anfora sulle fecce fini, con bâtonnages settimanali per donare complessità e respiro al vino

DATI TECNICI

Uve	100% Inzolia	Alcol	12,5%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigna Dietro le Case	Produzione	2.800 bottiglie
Suolo	Calcareo-argilloso, ricco di scheletro, su sedimenti vulcanici	Evoluzione	3–6 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○○	●●○○○	●●●●○	●●●●○

ABBINAMENTI

Grandi piatti di mare: crostacei, molluschi e zuppe di pesce nobile. La naturale dolcezza della materia prima marina viene esaltata dalla profonda sapidità del vino.

DIETRO LE CASE IN BREVE

★ INZOLIA DA VECCHIE VIGNE, SAPIDA, MATERICA E AFFINATA IN ANFORA

TERROIR

100% Menfi

5 vitigni autoctoni

5 suoli · 5 cru

*Figlio di terre generose, **Coste al Vento** esprime un frutto pieno e maturo che si fonde con le note salmastre portate dai venti di mare.*

Un equilibrio dinamico, valorizzato dalla macerazione in anfora.

“

PERCHÉ COSTE AL VENTO

In Sicilia, la "costa" è il fianco delle colline che digradano dolcemente verso il mare. Qui le vigne sono baciata dal sole e costantemente accarezzate dalla brezza del Mediterraneo, che mantiene l'uva sana e ricca di profumi.

”



Coste
al Vento

Grillo Menfi DOC 2024

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Giallo dorato intenso, brillante e profondo



PROFUMI

Frutta gialla matura e sentori balsamici di origano, salvia e mentuccia, con eleganti sfumature di ortica e tè verde



BOCCA

Sorso caldo, ampio e intenso, sostenuto da una spiccata salinità che ne delinea la struttura e dona una lunga persistenza iodata

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Fermentazione spontanea in anfora, con macerazione sulle bucce per circa una settimana e follature manuali
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 10 mesi in anfora sulle fecce fini, con bâtonnages settimanali iniziali per affinare la complessità, poi più diradati per favorire la naturale decantazione

DATI TECNICI

Uve	100% Grillo	Alcol	13,5%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	Produzione	3.400 bottiglie
Suolo	Argilloso, profondo, ricco di minerali, senza scheletro	Evoluzione	3-5 anni

STRUTTURA

CORPO



ACIDITÀ



SAPIDITÀ



COMPLESSITÀ



ABBINAMENTI

Grandi pesci arrosto, gamberoni alla griglia e calamari ripieni; perfetto con una classica carbonara e formaggi semistagionati.

COSTE AL VENTO IN BREVE

★ GRILLO POTENTE, GENEROSO E DI GRANDE STOFFA

TERROIR

100% Menfi
5 vitigni autoctoni
5 suoli · 5 cru

*Oro liquido è il
Catarratto, **culuri**
d'arèmi: oro
brillante che
s'illumina di sole e
di mare.*

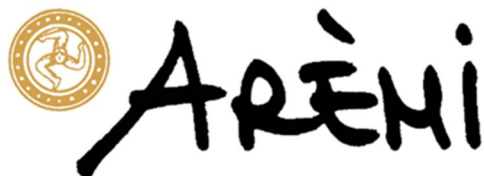
*Nato da una storia
millenaria, che
mani sapienti
hanno tramandato
fino a noi per
diventare pura
energia nel calice.*

“

PERCHÉ ARÈMI

Arèmi è il seme a
denari delle carte
siciliane, colore
dell'oro. Un segno
antico, un simbolo di
valore e luce che
attraversa il tempo.

”



Catarratto Superiore Menfi DOC 2023

PROFILO SENSORIALE

	COLORE	Oro intenso, profondo e luminoso
	PROFUMI	Scorza d'arancia e zagara di cedro, con caldi toni di mandorla tostata, crosta di pane, erbe officinali e spezie dolci
	BOCCA	Ampia, asciutta e di grande carattere. Una lieve trama tannica ne sostiene la struttura, donando un sorso profondo e di estrema pulizia

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, seconda metà di settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa una settimana e follature manuali
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: sulle fecce fini, 6 mesi in botticelle di rovere Slavonia non tostato e 12 mesi in anfora

DATI TECNICI

Uve	100% Catarratto	Alcol	13,5%
Vigna	Belice di mare	Produzione	2.600 bottiglie
Suolo	Terrazzi marini di origine vulcanica, ricchi di ferro	Evoluzione	3-5 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○○	●●●●○	●●●○○	●●●●○

ABBINAMENTI

Carni bianche elaborate, pesce azzurro e sformati di verdure. La sua complessità lo rende sorprendente in abbinamento a erborinati come il gorgonzola e caprini stagionati.

ARÈMI IN BREVE

- ★ CATARRATTO COMUNE, PLASMATO DAL SOLE, INTEGRO E VIVO ANCHE NELLE ANNATE PIÙ CALDE

TERROIR

100% Menfi
5 vitigni autoctoni
5 suoli · 5 cru

*Quando ho creato **FuoriZona**, ho pensato alle parole di Liliana Segre e alla bambina che disegnò una farfalla sopra i fili spinati di Auschwitz.*

Questa etichetta è un atto di libertà, dedicata a chi non vuole dimenticare.

“

PERCHÉ FUORIZONA

Menfi si trova fuori dall'area storica del Frappato, ma ne condivide l'anima: esposizione a sud, influenza marina e suoli sabbioso-calcarei su argille profonde. Un vino che sfida i confini geografici per trovare una sua nuova, autentica casa.

”



Frappato Terre Siciliane 2025

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosso rubino brillante, di una trasparenza luminosa



PROFUMI

Un naso leggiadro di ciliegia, menta e violetta, impreziosito da rinfrescanti richiami di arancia rossa, melograno e pepe rosa



BOCCA

Golosa e scorrevole, con tannini morbidi e una fresca acidità che slancia il sorso, donando una beva dinamica ed elegante

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, prima metà di settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio, con macerazione sulle bucce per una settimana
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 6 mesi in tino di rovere Slavonia non tostato

DATI TECNICI

Uve	100% Frappato	Alcol	12%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne Sottostrada	Produzione	3.400 bottiglie
Suolo	Profondo, con componenti sabbioso-calcarei	Evoluzione	2-3 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○○	●●●●○	●●●○○	●●●○○

ABBINAMENTI

Il compagno ideale per la cucina di mare: pesce azzurro, tonno, zuppe di crostacei e couscous. Eccellente anche con piatti vegetariani e verdure grigliate.

FUORIZONA IN BREVE

★ FRAPPATO VIBRANTE, SPEZIATO, DALLA BEVA IRRESISTIBILE

TERROIR

100% Menfi
5 vitigni autoctoni
5 suoli · 5 cru

*La vigna del **Microcosmo** è l'esempio di come il lavoro dell'uomo possa comprendere, rispettare e proteggere le dinamiche dell'ambiente.*

Un ecosistema in cui l'intervento deve limitarsi all'indispensabile, lasciando che la natura trovi il suo equilibrio.

“

PERCHÉ MICROCOSMO

Ogni vigneto è un universo complesso dove piante, animali, insetti e infinite popolazioni di microrganismi vivono in armonia.

”



micro
Cosmo



Perricone Menfi DOC 2021

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosso rubino profondo e intenso



PROFUMI

Un bouquet esotico che ricorda un bazar orientale: cannella, zenzero, incenso e anice stellato, seguiti da frutta secca, olive e capperi



BOCCA

Il sorso è autorevole, asciutto e di nerbo. Una spiccata acidità sostiene la struttura, allungandosi in un finale di estrema persistenza

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine settembre
- Fermentazione: spontanea in acciaio, con macerazione sulle bucce per 10 giorni
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 24 mesi in botticelle da 10 ettolitri di rovere Slavonia non tostato e almeno 1 anno in bottiglia

DATI TECNICI

Uve	90% Perricone, field blend con Catanese	Alcol	12,5%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	Produzione	2.600 bottiglie
Suolo	Argilloso, profondo, di origine alluvionale	Evoluzione	5–9 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○

ABBINAMENTI

Dal cibo di strada siciliano — arancine al sugo e panelle — alla cucina delle grandi occasioni: carni brasate, involtini di vitello e formaggi storici siciliani stagionati.

MICROCOSMO IN BREVE

- ★ PERRICONE PIANTATO, SECONDO TRADIZIONE, INSIEME AL CATANESE, ANTICO BIOTIPO DI NERELLO MASCALESE

FATTI A MANO

Solo uva e mani.

Nulla viene aggiunto, nulla viene tolto

Una produzione minuscola, dove la componente umana è importante tanto quanto quella naturale.

Solo fermentazioni spontanee e lavorazioni manuali, affinché le uve si esprimano in perfetta sintonia con lo spirito del luogo.

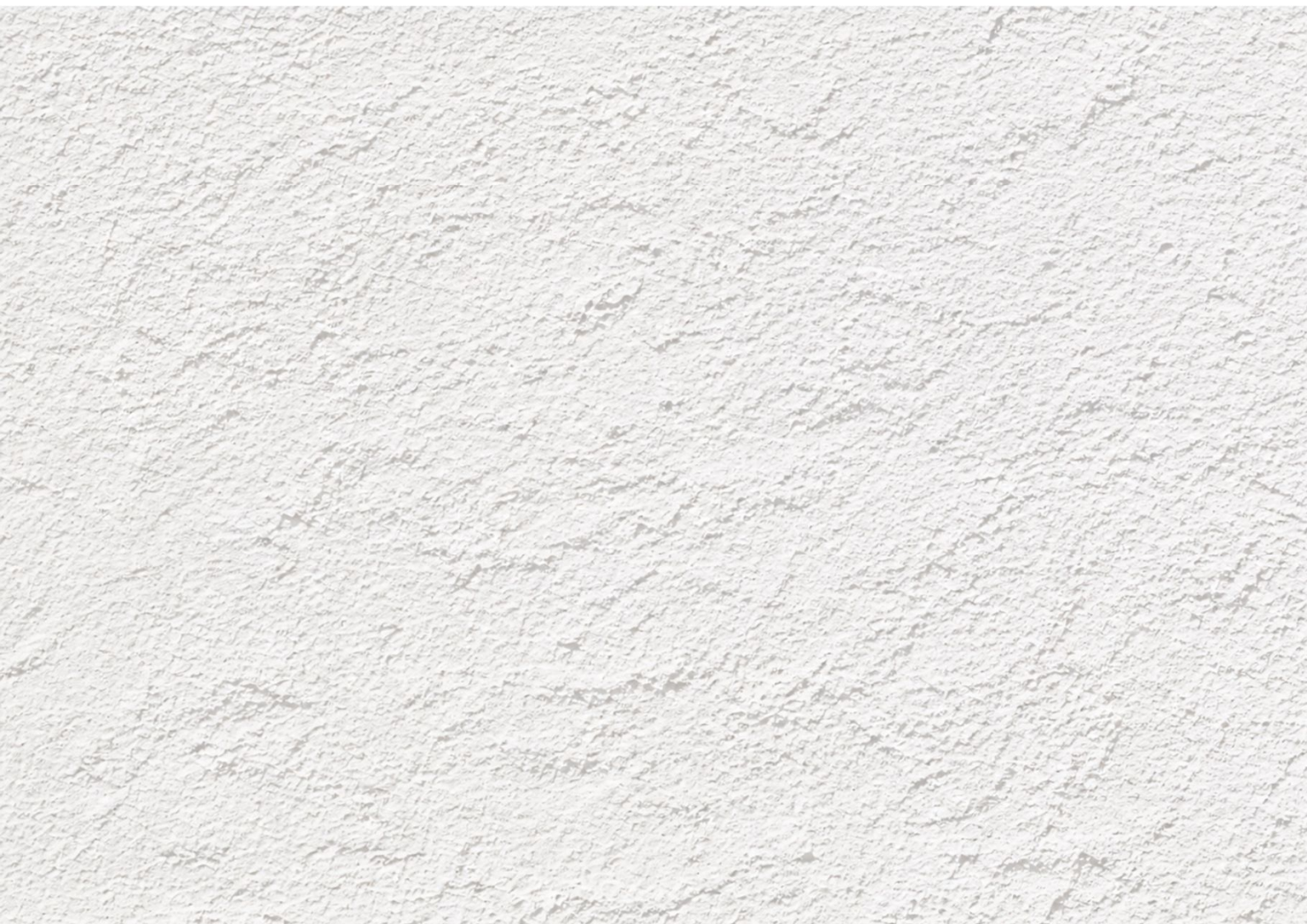
GESTO

Manuale, artigianale, fatto di tempo e pensiero, lasciando che il vino trovi da sé forma ed equilibrio.

MATERIA

Uva, vigne, terra, paesaggio, stagioni: meravigliarsi ogni giorno dell'armonia che plasma il vino secondo la sua natura più profonda.

Nessuna forzatura, solo l'espressione autentica di ciascuna vendemmia.



FATTI A MANO

Solo uva e mani.
Nulla viene aggiunto,
nulla viene tolto

Ammàno, per recuperare il valore del lavoro manuale, la cura e la gioia nel farlo.

A mano, per sottolineare l'assoluta artigianalità di un vino in cui il pensiero e il lavoro umano contano quanto la natura stessa.

“

PERCHÉ AMMÀNO

Perché è **fatto a mano**, senza macchinari, additivi o prodotti di sintesi: in un mondo in cui la produzione del cibo e del vino è sempre più industriale, artigianalità e creatività sono i valori a cui tornare per ritrovare la nostra identità.

”



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi



Ammàno

Vino Bianco #12

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Giallo dorato, solare e lievemente velato, segno di una materia integra e non filtrata



PROFUMI

Ginestra e zagara d'arancio, albicocca matura e macchia mediterranea: timo, origano e un tocco d'incenso



BOCCA

Ampia e vibrante, con una trama aromatica complessa che evolve nel sorso e sfuma in note salmastre

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Appassimento in cassetta per 24–48 ore
- Fermentazione spontanea in tino di rovere Slavonia, con macerazione sulle bucce per 7 giorni e follature manuali del cappello
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 6 mesi in anfora, dove il vino respira e sviluppa la propria cangiante personalità

DATI TECNICI

Uve	100% Zibibbo	Alcol	12,5%
Vigna	Torrenova	Produzione	1.936 bottiglie numerate
Suolo	Argilloso, profondo, senza scheletro	Evoluzione	3–5 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○

ABBINAMENTI

L'essenza del mare: ricci, bottarga di tonno, ostriche, crudi di pesce e gamberoni. La sua complessità aromatica regge anche accostamenti audaci con la cucina speziata.

AMMÀNO IN BREVE

★ LO ZIBIBBO COME PIACE A ME, LIBERO DI DIVENTARE IL VINO CHE VUOLE ESSERE

FATTI A MANO

Solo uva e mani.
Nulla viene aggiunto,
nulla viene tolto

L'Alicante, varietà di origine spagnola introdotta in Sicilia nel XVI secolo e diffusa in tutto il Mediterraneo, è conosciuto anche con il nome di Garnacha, Grenache e Cannonau.

“

PERCHÉ CIÀTU

Ciàtu è amore, è alito e respiro, è l'energia del sole, la forza profonda della terra, il soffio stesso della vita.

”



Ciàtu

Alicante Terre Siciliane IGT 2021

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rubino impenetrabile con intensi riflessi violacei



PROFUMI

Un naso spiazzante e magnetico: sentori di piccoli frutti rossi stemperati in una sferzata salmastra che richiama la salamoia, la colatura di alici e la macchia mediterranea



BOCCA

Tesa e vibrante, con una trama aromatica complessa che si distende su una chiara impronta salmastra a lanciare il sorso

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Fermentazione spontanea in tino di rovere Slavonia, con macerazione sulle bucce per 15 giorni e follature manuali
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 6 mesi in tino e almeno 1 anno in bottiglia

DATI TECNICI

Uve	100% Alicante	Alcol	12%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	Produzione	2.600 bottiglie
Suolo	Media tessitura, in prevalenza argilloso con componenti sabbiose	Evoluzione	4-8 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○○	●●●●○	●●●●○	●●●●○

ABBINAMENTI

Carni rosse arrosto, piatti speziati e couscous nella sua versione più ricca. Sorprendente con formaggi di media stagionatura.

CIÀTU IN BREVE

- ★ A MENFI, L'ALICANTE È PLASMATO DAL MICROCLIMA COSTIERO, CHE VALORIZZA LA MORBIDEZZA NATURALE DEL VITIGNO CON UNA ELEGANTE NOTA SALINA



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi

FATTI A MANO

Solo uva e mani.
Nulla viene aggiunto,
nulla viene tolto

*Dall'antica arte
del Perpetuo
nasce Altrimenti, il
mio "vino di casa".*

*Fatto con le uve
coltivate Dietro le
Case, testimonia la
complessa
personalità e le
straordinarie
capacità di
invecchiamento
del vitigno più
tradizionale
di Menfi.*

“

PERCHÉ ALTRIMENTI

Un altro modo di
fare il vino, legato ad
una tradizione che
a Menfi sta
scomparendo: il
perpetuo in un'unica
botte, avviata nel
2012 e lasciata
vivere nel tempo, da
cui nascono solo rari
imbottigliamenti.

”



Altrimenti

Vino Perpetuo #4

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Ambra brillante, dai riflessi caldi e profondi



PROFUMI

Albicocca e mela cotogna, scorza d'arancia, fichi e frutta secca, con ricercate note di curcuma e zenzero che sfumano in soffi mentolati e iodati



BOCCA

Sorso ampio, deciso e sapido, mai cedevole, dal finale lievemente tannico, di lunghissima persistenza

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, metà settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio
- Metodo Perpetuo: maturazione in un'unica botte da 500 litri. Il ricolmo della botte avviene una volta l'anno, per non più del 30%
- Imbottigliamento: dalla botte il vino viene spillato e imbottigliato manualmente, senza filtrazioni, chiarifiche o correzioni, avendo cura di non smuovere mai il fondo

DATI TECNICI

Uve	100% Inzolia	Alcol	14%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigna Dietro le Case	Produzione	300 bottiglie numerate
Suolo	Calcareo-argilloso, ricco di scheletro, su sedimenti vulcanici	Evoluzione	8-20 anni e oltre

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●●

ABBINAMENTI

Vino da meditazione o da grandi contrasti: formaggi erborinati e stravecchi, bottarga di tonno, foie gras, piatti della cucina orientale ricchi di spezie e preparazioni in agrodolce.

ALTRIMENTI IN BREVE

★ VINO DI MEMORIA, PLASMATO DAL TEMPO E DALL'ATTESA



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi

FATTI A MANO

Solo uva e mani.
Nulla viene aggiunto,
nulla viene tolto

COME GUSTARE ALBAMARINA

Come al solito:
tieni la bottiglia in
frigo in posizione
verticale: il vino
resta sui suoi
sedimenti ed
esprime un profilo
più ricco, materico
e gustoso.

A testa in giù:
tieni la bottiglia in
frigo in posizione
capovolta per 24
ore e sboccala
all'apertura,
per un sorso più
limpido e pulito.

“

PERCHÉ ALBAMARINA

Perché il suo
colore richiama
la luce dorata
dell'alba sul
mare di Menfi.

”



Vino Bianco Frizzante

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Giallo dorato intenso, velato per la presenza naturale dei lieviti



PROFUMI

Frutta gialla matura ed erbe della macchia mediterranea, con note fragranti di crosta di pane



SPUMA

Lieve e carezzevole, con bollicine piccole, delicate e mai invadenti



BOCCA

Snella e morbida, bilanciata da una sapidità marina che rinfresca il palato

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, metà agosto
- Fermentazione spontanea sulle bucce per 3 giorni in acciaio, poi svinatura per terminare in bianco
- Imbottigliamento in coda di fermentazione, terminata in bottiglia con la produzione naturale di anidride carbonica, senza aggiunta di solfiti o zuccheri esogeni

DATI TECNICI

Uve	100% Grillo	Alcol	12,5%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	Produzione	1.015 bottiglie
Suolo	Argilloso e ricco di minerali	Evoluzione	2-3 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○○	●●○○○	●●●○○	●●●○○

ABBINAMENTI

Perfetto per l'aperitivo, con antipasti di mare, fritti di paranza e piatti della cucina costiera.

Sorprendente a fine pasto: grazie a un leggero e piacevole residuo zuccherino, è un compagno inaspettato ma riuscitissimo per il panettone artigianale e i dolci da forno.

ALBAMARINA IN BREVE

★ VINO ORANGE, FRIZZANTE DA METODO ANCESTRALE, NON SBOCCATO



FATTI A MANO

Solo uva e mani.
Nulla viene aggiunto,
nulla viene tolto

*Un pét-nat
irriverente e
imprevedibile che
riporta il vino
frizzante al centro
della tavola.*

*Autentico, facile
da bere e da
abbinare.*

“

PERCHÉ NINARÈ

È il nomignolo con
cui mia mamma
viene chiamata in
famiglia fin da
bambina.

Questo vino lo
dedico a lei, al
suo amore per
Tenuta Belicello:
un piccolo gesto
che non basterà
mai a ripagare
il sostegno e
l'incoraggiamento
che non mi ha mai
fatto mancare.

”



Vino Rosato Frizzante

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosa tenue con luminosi riflessi
salmone, naturalmente velato



PROFUMI

Un bouquet vivace di fragolina di
bosco e melograno, impreziosito da
note di zenzero candito e buccia
d'agrumi



SPUMA

Lieve, soffice e carezzevole, con
bollicine piccole e delicate



BOCCA

Sorso fresco, vibrante e di grande
bevibilità. La buona sapidità marina
richiama il sorso successivo, rendendo
la beva scattante e dinamica

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Pressatura diretta senza contatto con le bucce e fermentazione da pied-de-cuve di lieviti selvaggi in acciaio
- Imbottigliamento in coda di fermentazione, terminata in bottiglia con la produzione naturale di anidride carbonica

DATI TECNICI

Uve	100% Frappato	Alcol	12%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne Sottostrada	Produzione	2.100 bottiglie
Suolo	Profondo, con componenti sabbioso-calcarei	Evoluzione	2-3 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○○	●●●●○	●●●○○	●●●○○

ABBINAMENTI

Il compagno ideale per i momenti di relax: insalate estive,
salumi e formaggi freschi. Perfetto con il sushi di salmone.

NINARÈ IN BREVE

★ ROSA ANCESTRALE, FRESCO E PROFONDAMENTE AFFETTIVO

RADICI

*La nostra storia che continua nel tempo.
Vini identitari, pensati per evolvere negli anni.*

Lunghi affinamenti in grandi botti
accompagnano i vini senza forzarli,
lasciando che ogni vendemmia
trovi naturalmente la propria voce.

Il tempo non aggiunge: mette in evidenza.

Porta in superficie ciò che già esiste,
definendo con precisione struttura, equilibrio
e capacità di durare.

SPAZIO TEMPO

Il vino nasce dove tempo e luogo
coincidono, e ne interpreta la relazione.

Ciò che è stato non scomparire:
si stratifica e continua ad esistere
nell'esperienza del presente.

TRACCIA

La forma visibile del tempo, capace di
orientare le scelte e rendere leggibile il
susseguirsi delle vendemmie.



RADICI

Vini identitari,
pensati per evolvere
negli anni

*Coda della Foce
interpreta la
longevità e la
capacità di
evoluzione che
solo vini di grandi
terroir riescono a
raggiungere.*

*Viene prodotto
solo nelle migliori
vendemmie, capaci
di esprimere una
personalità e una
finezza superiori,
dopo un
affinamento
minimo di 5 anni.*

“

PERCHÉ CODA DELLA FOCE

È il mio tributo al
Fiume Belice, la cui
influenza crea lo
speciale microclima
che rende le uve di
Tenuta Belicello
estremamente
intense e sapide.

”



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi



CODA della FOCE

Riserva DOC Menfi 2016

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosso rubino impenetrabile,
impreziosito da profondi riflessi
purpurei



PROFUMI

Rosa e violetta, che si aprono su toni
di confettura e spezie fini, con
eleganti riconoscimenti di tabacco e
fave di cacao



BOCCA

Elegante e di grande corpo. La sapidità
marina di Belicello sostiene una trama
di tannini vellutati. Finale persistente,
con retrogusto appena chinato

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, metà settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni
- Malolattica spontanea, interamente svolta in vecchie barriques
- Affinamento: in tonneaux per circa 1 anno, poi per 24 mesi in grandi botti di rovere Slavonia non tostato

DATI TECNICI

Uve	100% Nero d'Avola	Alcol	13,5%
Vigne	Tenuta Belicello	Produzione	3.900 bottiglie
Suolo	Argilloso, molto fertile e profondo	Evoluzione	10-15 anni ed oltre

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●●

ABBINAMENTI

selvaggina di piuma, carni rosse brasate e piatti ricchi di spezie. Straordinario con formaggi molto stagionati. Per un'esperienza sensoriale unica, provatelo con il cioccolato fondente (Valrhona Guanaja 70%).

CODA DELLA FOCE IN BREVE

★ SICILIANO DI NASCITA, MA NON DI CONFINI

RADICI

Vini identitari,
pensati per evolvere
negli anni

*Azimut, il nostro
primo vino.
Atteso ed
accarezzato come
un sogno che
prende forma, che
diventa possibile
ed infine si fa
concreto nella
passione e nel
lavoro di ogni
giorno.*

“

PERCHÉ AZIMUT

Deriva dall'arabo
as-sumūth, che
significa direzione:
perché essere
vignaioli non è solo
un lavoro, ma
implica una
profonda e
consapevole
scelta di vita.

”



AZIMUT

Merlot DOC Menfi 2017

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosso rubino con luminosi riflessi
purpurei



PROFUMI

Un bouquet avvolgente di piccoli frutti
neri e petali di rosa rossa, impreziosito
da rinfrescanti note di menta e un
goloso tocco di cioccolato fondente



BOCCA

Piena ed avvolgente, con tannini
compatti e ben rifiniti, sostenuti da
una vibrante acidità che dona slancio
e pulizia al finale

VINIFICAZIONE

- Vendemmia: manuale, seconda metà di agosto
- Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni
- Malolattica spontanea, svolta in vecchie barriques
- Affinamento: per 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia non tostato e per altri 12 mesi in bottiglia

DATI TECNICI

Uve	100% Merlot	Alcol	13%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	Produzione	3.300 bottiglie
Suolo	Argille di origine alluvionale, prive di scheletro	Evoluzione	6–10 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○

ABBINAMENTI

Eccellente con carni di maiale, specialmente brasate o in umido con sughi ricchi e speziati. Si sposa perfettamente con il tacchino ripieno, i salumi freschi del territorio e i formaggi pecorini, anche di lunga stagionatura.

AZIMUT IN BREVE

- ★ IL VINO CON CUI NASCE LA STORIA DELLA MIA AZIENDA, E CHE ANCORA OGGI NE SEGNA LA DIREZIONE



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi

L'OLIO EXTRAVERGINE

*Dalla stessa terra la stessa agricoltura,
fatta di attenzione e rispetto*

Gli uliveti abitano tre zone diverse
del territorio di Menfi, ognuna con
la sua voce:

i patriarchi secolari di Torrenova,
l'impianto adulto di Sottostrada,
i filari più giovani della Costa.

Età diverse, nello stesso paesaggio,
per un olio che nasce dall'incontro
profondo tra cultivar, luogo e stagione.

PAESAGGIO

Tra la foce del Belice e la costa di Menfi,
gli ulivi convivono da secoli con le
vigne, il vento e la macchia mediterranea.

Un ecosistema unico, plasmato da una
natura selvaggia e da un'agricoltura
millenaria che ha saputo ascoltare il
territorio senza stravolgerlo.

CULTIVAR

Nocellara del Belice, varietà antica e nobile
della nostra Valle, con sporadiche
impollinatrici ai margini degli uliveti:
Giarraffa, Cerasuola e Biancolilla, custodi
della biodiversità.



L'OLIO

Dalla stessa terra la stessa agricoltura, fatta di attenzione e rispetto

La Nocellara è una cultivar antica, profondamente legata alla Valle del Belice, che nel tempo ha scolpito il paesaggio e la tradizionale cultura dell'olio.

Ne nasce un extravergine dal carattere deciso e fiero, capace di raccontare questa terra senza mediazioni.

“

PERCHÉ SIKELE

È l'antico nome della Sicilia, una radice profonda che richiama l'origine del mito e il legame profondo tra storia, paesaggio e agricoltura.

”



SiKele

Olio Extravergine di Oliva Monovarietale “Nocellara del Belice”

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Verde intenso, con la lieve velatura della decantazione naturale



PROFUMI

Pomodoro verde, carciofo e agrumi, con una delicata nota di mandorla fresca



BOCCA

Fruttato intenso, fragrante e di grande pulizia, con un amaro appena percettibile e una piacevole nota piccante. Fluidità medio-alta

PRODUZIONE

- Raccolta manuale a metà ottobre, per preservare la carica fenolica e i sentori più nitidi di erba falciata
- Molitura: estrazione continua a freddo
- Decantazione naturale in acciaio, non filtrato

DATI TECNICI

Varietà	Nocellara del Belice	Produzione	300 bottiglie
Uliveti	Torrenova, Sottostrada	Formati	Bottiglia 50 cl Lattina 3 litri
Suoli	Profondi, in prevalenza argillosi con componenti sabbioso-calcarei		

STRUTTURA

FRUTTATO	AMARO	PICCANTE
●●●●○	●●○○○	●●●○○

IMPIEGO

A crudo su zuppe di legumi, arrosti e insalate; ideale su bruschette e pesce grigliato.

Grazie all'eccellente stabilità e all'alto contenuto di antiossidanti naturali, è adatto anche alla cottura per l'ottima resistenza alle alte temperature.



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi

SIKELE IN BREVE

★ DALLA STESSA TERRA, UN'ALTRA FORMA DI RACCONTO