

PICCOLE QUANTITÀ MOLTI VINI




CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine

Mi considero fortunata: nel mio lavoro ho la libertà di sperimentare, di provare tecniche di vinificazione diverse su molteplici varietà di uve senza avere altro obiettivo che di produrre **vini buoni e veri**, senza trucchi né fronzoli, rappresentativi del terroir a cui appartengono.

Amo lavorare con piccole vigne, e tutti i miei vini nascono da una singola vigna, come tanti minuscoli crus: non mescolo le uve di vigneti diversi, né mi appassionano i blend.

Molti dei vini che faccio sono prodotti in quantità limitate perché provengono da **vigneti piccolissimi** con **rese molto basse**, e dunque può succedere che non siano sempre disponibili.

Può accadere, inoltre, che la qualità delle uve di una specifica annata non mi soddisfi appieno: in tal caso preferisco rinunciare a una referenza piuttosto che proporre un vino di cui non sono fermamente convinta.

La mia denominazione di riferimento è la **DOC Menfi**: l'unica che rappresenta i miei vini e il territorio dove tutti nascono.

Tuttavia, alcuni vini non rivendicano alcuna denominazione, mentre altri in alcune annate possono venire etichettati come **IGT Terre Siciliane**: capita, ad esempio, per ragioni burocratiche legate al disciplinare o quando per altri insondabili motivi "non passano" in commissione di degustazione.

Al di là di quello che c'è scritto in etichetta, ciascuno di loro è Menfi al cento per cento. **Menfi, e nient'altro.**



EASY MENFI

Vini senza fronzoli, facili da bere e da condividere
il modo più semplice e quotidiano per scoprire Menfi
e le sue caratteristiche distintive

Il **MARE**: freschezza e salinità

La **LUCE**: frutto e piacevolezza

Il **VENTO**: fragranza e agilità



Tivitti Inzolia

La Bambina Rosato

Lu Còri Nero d'Avola

NoTrix Perricone

Rivedibile Blend di uve autoctone



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine

Fresca come la brezza marina, l'**Inzolia** delle vigne giovani di Belicello è un vino versatile, piacevole, dal sorso sapido e appagante, reso armonioso da una tessitura morbida e scorrevole e da un'acidità mai troppo invadente.



tivitti

Inzolia Menfi DOC 2023

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fin dal suo colore paglierino brillante con sfumature dorate, il calice rimanda la luce delle mattine siciliane; nel suo bouquet ampio ed espressivo si riconoscono sentori di agrumi, fiori di mandorlo, ginestra e pesca bianca. Il vino ha un finale molto sapido, grazie ai minerali marini di cui il suolo di Belicello è ricchissimo.

VINIFICAZIONE

La vendemmia si svolge durante la notte nella prima settimana di Settembre. Dopo una macerazione di 36 ore, **Tivitti** fermenta da *pied-de-cuve* di lieviti selvaggi in vasche di acciaio e affina per 2 mesi sulle fecce fini.

ABBINAMENTI

Tivitti è perfetto con il pescato fresco del Mediterraneo: frittura di gamberetti e bavette ai frutti di mare sono i miei piatti preferiti, che giocano con la sapidità del vino esaltando il sapore del mare.

UVE

100% Inzolia piantata in Tenuta Belicello, Vigne in Costa.

SUOLO

Prevalentemente argilloso-calcareo con scheletro abbondante. L'ottima presenza di minerali arricchisce le uve di piacevole complessità, buona struttura e sviluppo aromatico.

DATI

Produzione totale: 14.500 btg
Alcol: 13%
Zuccheri residui: 2.1 g/l
Acidità totale: 5.97 g/l
Solforosa totale: 29 mg/l





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 lasciarsi spaventare dalle difficoltà.



La bambina

Rosato Menfi DOC 2023

PERCHÉ LA BAMBINA?

Perché ho desiderato la prima annata di questo vino esattamente come una mamma aspetta la nascita del suo bambino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La bambina è un classico *vin gris*, ossia un vino rosato ottenuto senza alcuna macerazione con le bucce. Il colore delicatamente ramato del Nero d'Avola si arricchisce quest'anno dei toni rosati del Frappato. Il bouquet è intenso, con sentori di fragola matura e rosa selvatica che accompagnano una beva fresca di melograno, anguria e buccia di limone, con una nota speziata nel finale.

VINIFICAZIONE

Vendemmiate a mano i primi di Settembre, le uve sono pressate direttamente senza alcuna macerazione. Il mosto fermenta da *pied-de-cuve* di lieviti selvaggi in vasche di acciaio e affina per 3 mesi sulle fecce fini.

ABBINAMENTI

La bambina è perfetta all'aperitivo con nocciole, mandorle tostate e pistacchi di Bronte; si sposa perfettamente ad insalate di riso, verdure alla griglia, formaggi delicati e pesce. Il mio abbinamento preferito è con il sushi, dove la componente sapida e piccante del wasabi viene bilanciata dalla morbidezza del vino.

UVE

80% Nero d'Avola e 20% Frappato, entrambe le vigne vivono in Tenuta Belicello.

SUOLO

Vigne in Costa: terreno profondo, di media tessitura e con un buon drenaggio, prevalentemente argilloso-calcareo e ricco di scheletro, dal colore giallastro, con matrici più chiare nella parte alta.

Vigna Sottostrada: terreno di medio impasto, profondo, con componenti sabbioso-calcaree.

DATI

Produzione totale: 10.000 btg
Alcol: 12.5%
Zuccheri residui: 1.8 g/l
Acidità totale: 5.61 g/l
Solforosa totale: 27 mg/l



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine

Femminile 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.



Lu Còri

Nero d'Avola Menfi DOC 2022

PERCHÉ LU CÒRI?

Lu Còri significa "il cuore", che parla del mio amore per il carattere femminile del Nero d'Avola di Menfi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino brillante, dai profondi riflessi violacei, sprigiona sentori di frutti rossi maturi con dominanza di more, lamponi e ciliegie generose, accompagnati da note salmastre e da una leggera speziatura. In bocca è pieno e fragrante, con tannini vellutati e una fresca acidità.

VINIFICAZIONE

Raccolte alla metà di Settembre, le uve svolgono una breve macerazione prefermentativa e in seguito fermentano spontaneamente con le bucce per 6 giorni in vasche di acciaio. L'affinamento è in acciaio, per 3 mesi.

ABBINAMENTI

Dovunque ci sia del pomodoro, sia fresco che in salsa, Lu Còri è semplicemente perfetto: la sua acidità accompagna il piatto senza sovrapporsi, esaltandone il sapore. Va quindi benissimo con la pizza, ma anche con la classica pasta alla Norma, condita con le melanzane fritte, i pomodorini appena scottati e la ricotta salata.

UVE

100% Nero d'Avola piantato in Tenuta Belicello, Vigne in Costa.

SUOLO

Prevalentemente argilloso-calcareo, con scheletro abbondante, molto ricco di minerali ed oligoelementi di origine marina.

DATI

Produzione totale: 10.000 btg
Alcol: 12%
Zuccheri residui: 0.1 g/l
Acidità totale: 5.96 g/l
Solforosa totale: 20 mg/l

NO TRIX

Perricone Terre Siciliane IGT 2022

Vibrante e deciso,
NoTrix è un vino
diretto, dinamico,
che non vuole e
non ha bisogno di
make-up.

Così è il Perricone,
e così mi piace 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 senza coadiuvanti enologici e un bassissimo livello di solforosa, per restituire integra nel calice la personalità decisa del Perricone.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un brillante color rubino introduce ad un olfatto giocoso di frutti rossi e fiori di geranio. Tannini ben integrati sostengono un palato di media struttura, dove note speziate di zenzero e anice stellato accompagnano la beva verso un finale salino e persistente.

VINIFICAZIONE

La vendemmia manuale si è svolta a metà Settembre. Le uve hanno fermentato spontaneamente per 6 giorni in acciaio, dove il vino ha svolto la malolattica. Affinamento per 5 mesi in un tino di rovere Slavonia non tostato. Potenziale evolutivo di 2-3 anni in bottiglia.

ABBINAMENTI

NoTrix si sposa con le carni rosse, i primi piatti e i formaggi. Il suo palato dinamico e diretto accompagna bene prosciutto crudo, salumi e formaggi di media stagionatura.

UVE

100% Perricone
da vigne giovani piantate in
Tenuta Belicello, Vigna del
Pozzo.

SUOLO

Argille alluvionali di media
tessitura, con componenti
sabbiose e ottima fertilità.

DATI

Produzione totale: 10.500 btg
Alcol: 12%
Zuccheri residui: 0.85 g/l
Acidità totale: 6.31 g/l
Solforosa totale: 24 mg/l



Vino giocoso e
dalla beva
esplosiva, che
sfugge ai canoni
di disciplinari e
protocolli
enologici,
Rivedibile è
l'enfant terrible di
ogni commissione
di degustazione.

A me piace così:
cangiante e
imprevedibile.



Vino Rosso

PERCHÉ RIVEDIBILE?

Perché non ho più voglia di discutere con le commissioni di degustazione.

Il vino è rivedibile? Bene, l'ho chiamato **Rivedibile**.
Senza modifiche, senza condizionamenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco come la brezza marina che soffia nei vigneti, sapido e piccante come le erbe aromatiche che crescono spontanee lungo l'argine del Belice.

Il tannino è morbido, l'acidità è piacevole e pulisce bene il palato: è un vino quotidiano, facile da bere, semplice da abbinare.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano nella seconda metà di Agosto. La macerazione dura 8 giorni, la fermentazione è spontanea e si svolge sia in anfora che in fusti di rovere, con follature manuali del cappello. Dopo il completamento della malolattica spontanea, il vino affina per 6 mesi sulle fecce fini, in anfore e in botti grandi di Slavonia. Potenziale evolutivo di 2-3 anni in bottiglia.

ABBINAMENTI

È il vino che voglio bere a merenda: salumi e formaggi, magari due olive, un panino con la mortadella, un pezzo di rosticceria, un'arancia al sugo di carne.

UVE

Blend di uve autoctone coltivate in Tenuta Belicello.

SUOLI

Di medio impasto, prevalentemente argillosi e con scarso scheletro.

DATI

Produzione totale: 4.000 btg
Alcol: 11%
Zuccheri residui: 0.85 g/l
Acidità totale: 5.82 g/l
Solforosa totale: 21 mg/l

TERROIR

L'espressione del profondo legame fra le mie vigne e l'anima dei luoghi a cui appartengono

- 5 **VITIGNI** autoctoni
- 5 differenti tipologie di **SUOLI**
- 5 piccoli **CRUS**



- Dietro le Case** Inzolia vecchie vigne
- Coste al Vento** Grillo orange vintage
- Arèmi** Catarratto vecchie vigne
- FuoriZona** Frappato
- Microcosmo** Perricone



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine

Le vecchie vigne di Inzolia sono una straordinaria eredità sulla quale poter costruire il futuro della viticoltura a Belicello, e derivano dalla selezione massale dei cloni originari che mio nonno ha piantato negli anni '20.



Dietro
* * * le Case

Inzolia vecchie vigne Menfi DOC 2022

PERCHÉ DIETRO LE CASE?

Dietro le Case è il nome della vigna, piantata da mio padre negli anni '60 dietro le vecchie case di Tenuta Belicello.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante, sprigiona un intenso bouquet di ginestra e fiori di camomilla, con ricordi fruttati di mela gialla e note balsamiche di timo. In bocca è sapido, pieno e piacevolmente morbido, con sentori spiccatamente marini.

Dietro le Case è godibile per un minimo di 2-3 anni, quando sviluppa pienamente il proprio potenziale al palato. Tuttavia, per poter godere del massimo sviluppo della sua complessa personalità, occorre attendere almeno **6-8 anni**.

VINIFICAZIONE

Raccolte a mano nella prima metà di Settembre, le uve macerano con le bucce per 48 ore. La fermentazione è spontanea, in acciaio. Affinamento sulle fecce fini per 4 mesi con batonnages settimanali.

ABBINAMENTI

Dietro le Case è ideale per l'aperitivo e perfetto con tutti i piatti di pesce: la sua morbidezza ben si sposa con i crostacei e i molluschi, che non amano gli abbinamenti con vini troppo acidi che coprirebbero il loro sapore dolce e allo stesso tempo salino.

UVE

100% Inzolia piantata in Tenuta Belicello, Vigna Dietro le Case. 4 diversi fenotipi si sono sviluppati nel vigneto dai cloni originari, dando vita ad uno speciale mix di uve che rende il vino particolarmente espressivo ed elegante.

SUOLO

Calcereo-argilloso e ciottoloso, è costituito da antichi fondali marini emersi in epoca pleistocenica ed è fresco e leggero, ricco di sali minerali.

DATI

Produzione totale: 3.300 btg
Alcol: 12.5%
Zuccheri residui: 3.0 g/l
Acidità totale: 5.41 g/l
Solforosa totale: 37 mg/l

Coste al Vento

Grillo Menfi DOC 2022

Figlio di terre
generose,
Coste al Vento
ci regala un frutto
pieno e maturo
che si fonde alle
note salmastre
portate dai venti
di mare, in un
crescendo
armonico reso
affascinante dalla
macerazione
sulle bucce in
anfore di argilla.



PERCHÉ COSTE AL VENTO?

In Sicilia, "costa" è il fianco delle colline che digradano dolcemente verso il mare, baciato dal sole e dalla fresca brezza del Mediterraneo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore dorato brillante, al naso è complesso e marinaresco, con profumi di frutta gialla matura e sentori balsamici di origano, salvia e mentuccia, che sposano note di ortica e tè verde. Il sorso è ampio e intenso, arricchito da una spiccata salinità.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene alla fine di Agosto. Il vino fermenta spontaneamente in anfora con le sue bucce per circa una settimana; dopo la svinatura, la fermentazione prosegue fino a secco senza alcun coadiuvante enologico.

Completata la malolattica spontanea, il vino affina sulle fecce fini per circa 4 mesi ed è godibile per almeno 3-5 anni.

ABBINAMENTI

Particolarmente fortunati gli abbinamenti con grossi pesci arrosto, gamberoni alla griglia, calamari ripieni e in genere con il pescato del Mediterraneo, ma anche con una classica Carbonara, o con formaggi semi-stagionati.

UVE

100% Grillo
piantato in Tenuta Belicello,
Vigna del Pozzo.

SUOLO

Argilloso, fertile e profondo,
ricco di minerali, quasi totale
assenza di scheletro.

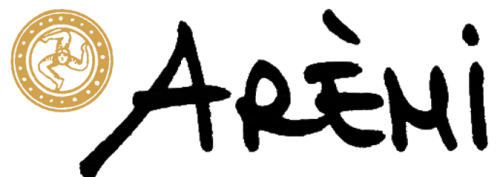
DATI

Produzione totale: 4.000 btg.
Alcol: 12.5%
Zuccheri residui: 0.5 g/l
Acidità totale: 5.85 g/l
Solforosa totale: 42 mg/l

Dalla vendemmia 2021 Coste al Vento fermenta in **anfora**. Grazie alle caratteristiche dell'argilla - limitato scambio gassoso, ottimo isolamento termico e conducibilità elettrica nulla - la macerazione è più delicata e l'estrazione tannica molto equilibrata.



Oro liquido è il
Catarratto,
culuri d'arèmi:
oro brillante che
s'illumina di sole e
di mare, carico
della storia
millenaria che
mani sapienti
ci hanno
tramandato, di
generazione in
generazione, dalla
madrepatria
greca fino alle
fertili campagne
di Menfi.



Catarratto Superiore vecchie vigne Menfi DOC 2021

PERCHÉ ARÈMI?

Arèmi è uno dei quattro semi delle carte da gioco Siciliane: il seme a denari, che ha il colore dell'oro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La macerazione sulle bucce regala un olfatto complesso, di buccia d'arancia amara e zagara di cedro che evolvono nei toni della mandorla tostata e della crosta di pane, con un tocco di erbe fini e spezie. La bocca ampia e asciutta è valorizzata dalle sensazioni tanniche che ne accentuano la struttura.

VINIFICAZIONE

La vendemmia si svolge nella seconda metà Settembre. Il vino fermenta spontaneamente con le bucce per 7 giorni in acciaio, con follature manuali. Dopo la malolattica, affina sulle fecce fini per 6 mesi in botticelle di rovere Slavonia non tostato e per 12 mesi in anfora. Sviluppa una complessa personalità dopo alcuni mesi in bottiglia, ed è godibile per almeno 3-4 anni dalla vendemmia.

ABBINAMENTI

Arèmi è perfetto con carni bianche e pesce azzurro del Mediterraneo, sfornati di verdure, gorgonzola e formaggi caprini, anche stagionati.

UVE

100% Catarratto,
piccolo vigneto di quasi
40 anni a Belice di Mare.

SUOLO

Terrazzi marini di origine
vulcanica, ricchi in minerali di
ferro e argille sedimentarie,
con scheletro arrotondato.

DATI

Produzione totale: 1.994 btg.
Alcol: 13%
Zuccheri residui: 2.8 g/l
Acidità totale: 6.34 g/l
Solforosa totale: 48 mg/l

Utilizzo **anfore** di argilla molto
fine contenente cristalli di
quarzo, cotte ad altissima
temperatura, che consentono
un limitato scambio gassoso,
ottimo isolamento termico e
conducibilità elettrica nulla,
con risultati straordinari su
affinamento e stabilità del vino.

Quando ho creato **FuoriZona**, mi sono venute in mente le parole di Lilians Segre sulla bambina che, durante la sua deportazione ad Auschwitz, ha disegnato una farfalla che vola sopra i fili spinati.

Questa etichetta è dedicata a tutti coloro che non vogliono dimenticare.



Frappato Menfi DOC 2021

PERCHÉ FUORIZONA?

Perché Menfi si trova fuori dalla zona storica del Frappato, ma condivide con quel terroir molte caratteristiche fondamentali: esposizione a sud, salinità e suoli sabbioso-calcarei adagiati su argille compatte.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

FuoriZona è un vino goloso dal trasparente colore rubino, morbidi tannini, acidità evidente e corpo flessuoso. Profuma di ciliegie, menta, violetta e rose rosse, ed ha una bocca di pepe rosa, arancia rossa e melograno.

VINIFICAZIONE

Le uve si raccolgono alla metà di Settembre. Il vino fermenta spontaneamente in un tino di rovere di Slavonia per 5 giorni, dove completa anche la malolattica. Poi affina per 6 mesi in botticelle da 10 ettolitri in rovere di Slavonia non tostato. Da bere giovane o far riposare per 3-5 anni.

ABBINAMENTI

Da provare sul pesce azzurro e il tonno, le zuppe di frutti di mare, il couscous e tutte le verdure grigliate.

UVE

Il Frappato appartiene alla famiglia dei Nerelli: è dunque parente del Mascalese e del Perricone, ed ha in comune con il primo eleganza e leggiadria, e con il secondo la straordinaria speziatura.

SUOLO

Di medio impasto, profondo, con componenti sabbioso-calcaree adagiati su banchi di argilla alluvionale.

DATI

Produzione totale: 3.845 btg.
Alcol: 12%
Zuccheri residui: 0.8 g/l
Acidità totale: 5.88 g/l
Solforosa totale: 32 mg/l



La vigna del **Microcosmo** è un esempio di come il lavoro dell'uomo possa comprendere, rispettare e proteggere le dinamiche dell'ambiente naturale di cui egli stesso è parte, limitando i propri interventi all'indispensabile.



micro Cosmo



Perricone Menfi DOC 2018

PERCHÉ MICROCOSMO?

Perché ogni vigneto è un ecosistema complesso dove piante, animali, insetti ed infinite tipologie di microorganismi vivono in armonia tra di loro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Microcosmo è snello e dinamico, dal colore rosso rubino. Al naso offre i profumi esotici di un bazar orientale: cannella, zenzero, incenso, anice stellato e poi frutta secca, olive nere, capperi. In bocca è tannico, asciutto, persistente, arricchito da una spiccata acidità.

La sua personalità, inizialmente scontroso, si giova di un affinamento in bottiglia di almeno **5 anni dalla vendemmia**.

VINIFICAZIONE

Le uve si raccolgono alla fine di Agosto. Il vino fermenta spontaneamente in acciaio per circa a settimana. Dopo la svinatura e la malolattica spontanea, continua la sua evoluzione per 6 mesi in botticelle di Slavonia e per 1 anno in acciaio.

ABBINAMENTI

Tra gli abbinamenti più riusciti quello con il cibo di strada siciliano: arancine di riso al sugo e panelle, salumi e formaggi di media stagionatura.

UVE

Il vigneto di Perricone è piantato, secondo tradizione, insieme ad alcune piante di Catanese, un vecchio biotipo di Nerello Mascalese.

SUOLO

Di medio impasto, profondo, scuro e di colore verdastro, composto da argille di origine alluvionale in banchi sovrapposti dove scorrono le falde acquifere provenienti dalla parte nord della Valle del Belice.

DATI

Produzione totale: 2.139 btg.
Alcol: 12,5%
Zuccheri residui: 0.9 g/l
Acidità totale: 7.17 g/l
Solforosa totale: 48 mg/l

FATTI A MANO

Una minuscola produzione artigianale di vini
in cui la componente umana
è altrettanto importante di quella naturale

Solo **fermentazioni spontanee** e **lavorazioni manuali**

Nulla viene aggiunto, nulla viene tolto



Ammàno Vino bianco Zibibbo

Ciàtu Menfi Alicante

Albamarina Pét-nat Grillo

Ninarè Pét-nat Frappato



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine

Ammano

Vino Bianco #10

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

A mano, per sottolineare l'assoluta artigianalità della produzione di un vino in cui la componente umana è importante almeno quanto quella naturale.



PERCHÉ AMMÀNO?

Perché viene fatto interamente a mano, senza l'ausilio di macchinari, additivi o prodotti enologici di sintesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di un solare giallo dorato, lievemente velato. Intenso e persistente il suo bouquet di ginestra e zagara d'arancio, albicocca matura e note balsamiche della macchia mediterranea: timo, maggiorana, origano e un tocco d'incenso. In bocca è croccante, vibrante e diretto, salmastro nel finale e con una spiccata acidità.

VINIFICAZIONE

Le uve sono state raccolte a mano alla fine di Agosto 2022. Tutto il processo è manuale, senza utilizzo di additivi né di macchinari. La fermentazione è spontanea sulle bucce per 7 giorni in acciaio. Dopo la malolattica, il vino affina per 4 mesi in botticelle da 10 hl. in rovere di Slavonia non tostato, e viene imbottigliato con tutto il suo sedimento direttamente per caduta.

ABBINAMENTI

Ricci di mare, bottarga di tonno, ostriche ed altre conchiglie, crudi di pesce e gamberoni.

UVE

100% Zibibbo
piantato nel piccolo vigneto di Contrada Torrenova.

SUOLO

Prevalentemente argilloso, con scarso scheletro, profondo e privo di ristagni, di colore verdastro.

DATI

Produzione totale: 3.315 btg.
Alcol: 12.00%
Zuccheri residui: 0.8 g/l
Acidità totale: 7.22 g/l
Solforosa totale: 31 mg/l



A Menfi, la personalità dell'**Alicante** è influenzata dal particolare microclima marino, che arricchisce la morbidezza fruttata tipica del vitigno di una marcata nota salina e rende il vino molto complesso ed espressivo.



Ciātu

Alicante Menfi DOC 2021

PERCHÉ CIÀTU?

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino impenetrabile con riflessi violacei molto intensi, al naso è ricco di sentori di piccoli frutti, stemperati in una sferzata salmastra che richiama la salamoia, la colatura di alici, i sentori balsamici della macchia mediterranea. Al palato è avvolgente e succoso, con tannini morbidi e una lunghissima persistenza.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte alla fine di Agosto. Il vino fermenta spontaneamente in un tino di rovere Slavonia da 30 hl non tostato per 15 giorni, con follature manuali. Dopo la malolattica, affina per 6 mesi nello stesso tino e per 1 anno in bottiglia. Evolve per 5-7 anni, guadagnando in eleganza e complessità.

ABBINAMENTI

Carni rosse arrosto, piatti speziati, tagliata di tonno, couscous di pesce. Da provare anche su formaggi di media stagionatura.

UVE

100% Alicante, una varietà di origine spagnola introdotta in Sicilia durante le dominazioni del XV-XVI secolo e diffusa in molte regioni del Mediterraneo, dove è conosciuta anche con il nome di Garnacha, Grenache e Cannonau.

SUOLO

Di origine alluvionale, prevalentemente argilloso con componenti sabbiose, di media tessitura ed ottima fertilità.

DATI

Produzione totale: 2.600 btg.
Alcol: 12%
Zuccheri residui: 1.0 g/l
Acidità totale: 6.49 g/l
Solforosa totale: 24 mg/l





Vino Bianco Frizzante

COME GUSTARE ALBAMARINA

Come al solito:
tieni la bottiglia in
frigo in posizione
verticale per un
vino ricco e
gustoso, che
riposa sui suoi
sedimenti.

A testa in giù:
tieni la bottiglia in
frigo in posizione
capovolta per 24
ore e sboccala
subito dopo
l'apertura,
per un sapore più
diretto e pulito.



COS'È ALBAMARINA?

Albamarina è un vino frizzante ottenuto con metodo ancestrale, imbottigliato senza preventiva sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Albamarina ha un colore giallo dorato intenso, molto velato perché ancora sui suoi lieviti. La spuma è lieve, caratterizzata da bollicine molto piccole ma persistenti, dovute alla fermentazione avvenuta con metodo ancestrale. Il naso è fragrante, di frutta gialla ed erbe mediterranee, con un intenso finale di crosta di pane. La bocca è snella, morbida e sapida.

VINIFICAZIONE

Le uve sono state raccolte a mano nel mese di Agosto 2022. La fermentazione è iniziata spontaneamente sulle bucce, dove il mosto ha macerato per 4 giorni; dopo la svinatura ha continuato in bianco per un'altra settimana. Non appena raggiunti i 9 grammi di zuccheri residui, il vino è stato imbottigliato a mano in corso di fermentazione alcolica, terminata in bottiglia con la produzione naturale di anidride carbonica.

ABBINAMENTI

Aperitivi e antipasti di pesce, crostacei e conchiglie crude, affettati e affumicati di mare.

UVE

100% Grillo
piantato in Tenuta Belicello,
Vigna del Pozzo.

SUOLO

Argilloso, fertile e profondo,
ricco di minerali, quasi totale
assenza di scheletro.

DATI

Produzione totale: 2.094 btg.
Alcol: 12,5%
Zuccheri residui: 4.31 g/l
Acidità totale: 5.82 g/l
Solforosa totale: < 10 mg/l



Ninarè è un
pét-nat
irriverente,
imprevedibile e
molto divertente
che riporta il vino
frizzante al posto
che gli
appartiene:
proprio al centro
della tavola.

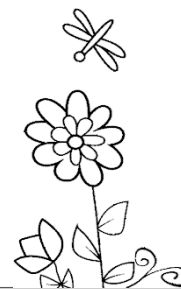
È un vino
autentico, facile
da bere e da
abbinare.

Da sboccare
prima del
consumo per un
sapore più diretto
e pulito.



Ninarè

Vino Rosato Frizzante



COS'È NINARÈ?

Ninarè è il nomignolo con cui mia mamma viene chiamata in famiglia fin da quando era bambina. Questo vino lo dedico a lei, al suo amore per Tenuta Belicello, ed è un gesto piccolissimo che mai potrà ripagare il supporto e l'incoraggiamento che non mi ha mai fatto mancare.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ninarè non è sboccato, quindi tutto il sedimento è presente in bottiglia. Grazie alla fermentazione spontanea e all'affinamento sui lieviti, rivela un corredo aromatico intenso e molto particolare: dal succo di fragola a quello di arancia rossa e melograno, si completa con note di zenzero candito e un tocco di buccia d'agrume.

VINIFICAZIONE

Il Frappato viene raccolto a mano alla fine di Agosto. Portate immediatamente in cantina, le uve sono pressate e fermentano senza macerazione per due settimane in vasche d'acciaio. Il vino è stato imbottigliato a mano in corso di fermentazione alcolica, terminata in bottiglia con la produzione naturale di anidride carbonica.

ABBINAMENTI

Insalate estive, formaggi e salumi.
Sushi? Certo. Salmone? Ovviamente.
Sushi di salmone? Perfetto!

UVE

100% Frappato
piantato in Tenuta Belicello,
Vigna Sottostrada.

SUOLO

Di medio impasto, profondo,
con componenti sabbioso-
calcareae adagate su banchi di
argilla alluvionale.

DATI

Produzione totale: 1.166 btg.
Alcol: 12%
Zuccheri residui: 0.93 g/l
Acidità totale: 6.75 g/l
Solforosa totale: < 10 mg/l



TRADIZIONE

Vini identitari e senza tempo, espressione del terroir
oltre le mode ed ogni pregiudizio

Lunghi **AFFINAMENTI** in grandi botti

Straordinaria **LONGEVITÀ**

PERSONALITÀ complessa ed espressiva



Altrimenti Vino Perpetuo

Coda della Foce Menfi Riserva

Azimut Menfi Merlot

La Vota Menfi Cabernet Sauvignon



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine

Altrimenti

Vino Perpetuo #3

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

Fatto con le uve coltivate Dietro le Case, questo vino testimonia la complessa personalità e le straordinarie capacità di invecchiamento dell'Inzolia, il vitigno più tradizionale e identitario del terroir di Menfi.



COS'È ALTRIMENTI?

Altrimenti è il tradizionale "vino di casa" di Menfi prodotto con la tecnica dell'invecchiamento perpetuo in un'unica botte, scolmata durante l'anno e ricolmata con la nuova annata ad ogni vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Altrimenti ha il colore intenso e luminoso dell'ambra, ravvivato da bagliori dorati. Ha un naso prevalentemente terziario in cui le note fruttate dell'albicocca e dei fichi maturi si fondono ai sentori balsamici delle erbe officinali e alle note tostate della frutta secca a guscio. Il corpo è pieno, ampio, asciutto e sapido, mai cedevole, dal finale lievemente tannico.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano a metà Settembre e macerano con le bucce per 48 ore. La fermentazione è spontanea, in acciaio. Dopo la malolattica, il vino affina con le sue fecce fini per circa 4 mesi e viene poi travasato in botte, dove riposa in perpetuo insieme al suo sedimento. Dalla botte il vino viene spillato per i rari imbottigliamenti senza mai smuovere il fondo.

ABBINAMENTI

Altrimenti si abbina a tutto pasto, e risulta estremamente interessante anche come aperitivo.

UVE

100% Inzolia
piantata in Tenuta Belicello,
Vigna Dietro le Case.

SUOLO

Calcareo-argilloso e
ciottoloso, costituito da
fondali marini emersi, fresco
e leggero, ricco di minerali.

DATI

Imbottigliamento: 2023
Produzione totale: 300 btg.
Alcol: 14%
Zuccheri residui: 1.71 g/l
Acidità totale: 6.48 g/l
Solforosa totale: 52 mg/l48

La botte è stata avviata nel
2012 e da essa sono stati
ottenuti soltanto tre piccoli
imbottigliamenti: nel 2018,
nel 2021 e nel 2023.

CODA della FOCE

Riserva Menfi DOC 2016

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

Viene prodotto nelle migliori vendemmie che esprimono grande personalità e finezza, con 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino impenetrabile con riflessi purpurei, rivela al naso note di rosa e violetta, che sfumano in toni di confettura e spezie fini. Elegante e sapido, dai tannini solidi e ben integrati, avvolge il palato con chiari riconoscimenti di frutti di bosco e cacao. Persistenza appena chinata.

VINIFICAZIONE

La vendemmia si svolge normalmente a metà Settembre. Il vino fermenta spontaneamente per 15 giorni in acciaio, svolge la malolattica in vecchie barriques ed affina in tonneau per circa 1 anno prima di essere trasferito per 24 mesi in grandi botti di rovere Slavonia non tostato. Esprime le sue potenzialità non prima di 5 anni dalla vendemmia, ed ha un potenziale evolutivo di oltre 10 anni dall'imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Selvaggina di piuma, carni rosse brasate e speziate, formaggi stagionati. Il mio abbinamento preferito è con il cioccolato Valrhona Guanaja 70%.

UVE

Una selezione delle migliori uve di Nero d'Avola della Tenuta Belicello.

SUOLO

I vigneti crescono a circa 1 km dal mare, su suoli argillosi molto fertili e profondi.

DATI

Produzione totale: 3.900 btg.
Alcol: 13.5%
Zuccheri residui: 1.0 g/l
Acidità totale: 6.88 g/l
Solforosa totale: 50 mg/l

L'etichetta è una riproduzione del **Disco di Nebra**: risalente al 2.100 aC, è considerata la prima rappresentazione del cosmo nella storia dell'umanità.



AZIMUT

Merlot Menfi DOC 2017

Azimut, il nostro primo vino.

Atteso ed accarezzato come un sogno che prende forma, che poi diventa possibile ed infine si fa concreto con la passione e il lavoro di ogni giorno.



PERCHÉ AZIMUT?

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con brillanti bordi purpurei, svolge al naso intensi profumi di ribes, mirtillo e rosa rossa, con un tocco di menta e cacao. Pieno ed avvolgente al palato, ha tannini morbidi e compatti ed evolve nel finale con una buona acidità.

VINIFICAZIONE

La vendemmia si svolge nella seconda metà di Agosto. La fermentazione è spontanea, per 15 giorni in acciaio, e la malolattica è svolta in vecchie barriques. Il vino affina per 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia non tostato e per altri 12 mesi in bottiglia. Evolve benissimo per almeno 5-7 anni.

ABBINAMENTI

È perfetto con le carni di maiale, specialmente se brasate o al sugo e lievemente speziate, con il tacchino ripieno, i salumi freschi ed i formaggi pecorini, anche stagionati.

UVE

100% Merlot
piantato in Tenuta Belicello,
Vigna del Pozzo.

SUOLO

Costituito prevalentemente da argille di origine alluvionale, di tessitura media e prive di scheletro.

DATI

Produzione totale: 3.300 btg.
Alcol: 13%
Zuccheri residui: 0.2 g/l
Acidità totale: 5.90 g/l

L'etichetta si ispira alla mappa che Al-Idrisi disegnò per Re Ruggero II nel XII secolo e rappresenta la Sicilia, le sue città e montagne, l'Etna con il suo pennacchio e il Fiume Belice, alla foce del quale sorgeva un tempo l'approdo di **Al-Asnām**, dove oggi coltivo la mia vigna.



LA VOTA

Cabernet Sauvignon Menfi DOC 2014

Al confine della Tenuta Belicello il Fiume Belice scorre in ampie volute bordate di rovi e canneti ed abitate da falchi, aironi e uccelli di passa.

Qui vive il Cabernet Sauvignon, figlio del Fiume, del mare e delle sabbie, intessuto delle erbe del greto, di minerali e di salmastro.



PERCHÉ LA VOTA?

La Vota è un'antica ansa del Fiume Belice, dove mio padre piantò il Cabernet Sauvignon negli anni '90.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino scuro con un'unghia granato, presenta un olfatto di confettura di more, mentolo, liquirizia e tabacco bruno. In bocca è morbido ed equilibrato, con tannini setosi e una lunghissima persistenza gustativa di cioccolato nero e caffè.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte nella seconda metà di Settembre. Fermentazione spontanea per 12 giorni in acciaio, e malolattica in vecchie barriques. Il vino affina per almeno 15 mesi in grandi botti di rovere Slavonia non tostato e per 12 mesi in bottiglia, e può evolvere per 6-10 anni.

ABBINAMENTI

La Vota si accompagna alle carni rosse, ma anche all'agnello grazie ai suoi tannini ben integrati. Interessante l'abbinamento con carni affumicate, piatti speziati e formaggi erborinati.

UVE

100% Cabernet Sauvignon piantato in Tenuta Belicello, Vigna La Vota.

SUOLO

Costituito da sabbie profonde, con importanti frazioni limose e argillose, di colore chiaro e tonalità giallo-grigiastre.

DATI

Produzione totale: 3.300 btg.
Alcol: 12.5%
Zuccheri residui: 0.5 g/l
Acidità totale: 6.76 g/l

L'etichetta rappresenta il sistema di vigneti allevati lungo il corso del Fiume Belice: una delle parcelle è denominata La Vota, dove nasce questo vino.



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine