





la SICILIA
che non ti aspetti





FINA

Kebrilla

Sicilia DOC

Denominazione di Origine Controllata

Ha una freschezza invidiabile con alcolicità moderata, toni floreali di sicura eleganza, sapori vegetali molto fini ed un gusto agrumato dolce e maturo.



VIGNETO

Tipo: Bianco Vino Biologico.

Uve: Grillo 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 150/450 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: Da 4500 a 5500 piante per ettaro.

Resa: 85/90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: 20% in barrique, 80% in acciaio.

Affinamento: 20% in barrique e 80% in acciaio, tre mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È un vino abbastanza sapido, in quanto parte delle uve provengono da vigneti adiacenti la costa di mare davanti l'isola di Mozia.

Queste sue caratteristiche lo rendono un vino evocativo che racchiude tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia.

COME SI ABBINA

Pesce, molluschi e crostacei, formaggi freschi, salumi, uova e risotti, paste con sughi leggeri, pasta fresca, pollo. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 12-15°C



Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Vola Vola

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

È un vitigno molto esclusivo. Da poco tempo viene coltivato anche in Italia con ottimi risultati soprattutto in Sicilia. il vino è decisamente secco, elegante, davvero di grande classe.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Viognier 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 600 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.

Resa: 90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: Sei mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha tipici profumi esotici ed anche note agrumate. In bocca è molto intenso, sensazioni di erbe aromatiche, una grande mineralità ed una buona sapidità, che culmina in un finale ampio ed elegante.

COME SI ABBINA

Piacevole come aperitivo, se si amano vini di struttura decisa, con pesci grassi quali l'aringa, lo sgombrò, il salmone, l'anguilla o il capitone, ed ancora con insalata di pasta, carni bianche, formaggi freschi, crostacei. Sugeriamo per questo vino, che ci piace identificare come un classico dell'enologia internazionale, un abbinamento "moderno" con sushi e sashimi.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

La Stanza del Re

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

*Vino dalle straordinarie caratteristiche organolettiche e sensoriali.
Prodotto da un vitigno che risente della profonda influenza del territorio siciliano, il quale gli conferisce caratteristiche uniche ed inimitabili.*



VIGNETO

*Tipo: Bianco Vino Biologico.
Uve: Chardonnay 100%.
Area di produzione: Sicilia Occidentale.
Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.
Altimetria: 400/450 mt. s.l.m.
Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.
Resa: 80 q.li per ettaro.
Epoca di vendemmia: Agosto.*

IN CANTINA

*Fermentazione: In barrique.
Affinamento: Sei mesi in barrique sulle fecce di lievito e sei mesi in bottiglia.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta colore giallo paglierino intenso e aroma avvolgente, con sentori di vaniglia e di frutta matura, su tutti cedro ed albicocca. Il sapore è morbido, ricco e decisamente durevole; il profumo intenso e complesso. Al gusto risulta caldo, pieno, elegante, con un'ottima persistenza ed una notevole struttura.

COME SI ABBINA

*Tartare di tonno o pesce spada, zuppa di pesce, piatti a base di pesce, pesci elaborati, carni bianchi e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio 12-15°C*



Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Mamari

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

In Sicilia questo vitigno si è diffuso notevolmente a partire dalla metà degli anni novanta. Le migliori produzioni si ottengono indubbiamente da vigne provenienti da terreni posizionati intorno ai 400 metri s.l.m. ed oltre. La versione fresca, vinificata in acciaio, è quella di gran lunga prevalente fra i produttori siciliani, scelta condivisa anche dalla Nostra Cantina.



VIGNETO

*Tipo: Bianco.
Uve: Sauvignon Blanc 100%.
Area di produzione: Sicilia Occidentale.
Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.
Altimetria: 550/600 mt. s.l.m.
Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.
Resa: 70 q.li per ettaro.
Epoca di vendemmia: Agosto.*

IN CANTINA

*Fermentazione: In acciaio.
Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta un colore giallo paglierino scarico, risaltano aromi erbacei e vegetali di peperone verde, foglia di pomodoro ed erba falciata. Intense le note fruttate che evocano frutti esotici come l'ananas e la banana, e quelle floreali che ricordano il sambuco, la ginestra e il biancospino.

COME SI ABBINA

Con antipasti caldi e freddi di pesce anche al vapore, senza dubbio è uno dei migliori abbinamenti con sushi e sashimi. magnifico con tartare-carpaccio di pesce, ostriche, ma anche con carni bianche e funghi fritti o alla griglia. Si sposa con tutte le preparazioni aromatiche contenenti pomodori, zucchine e peperoni.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



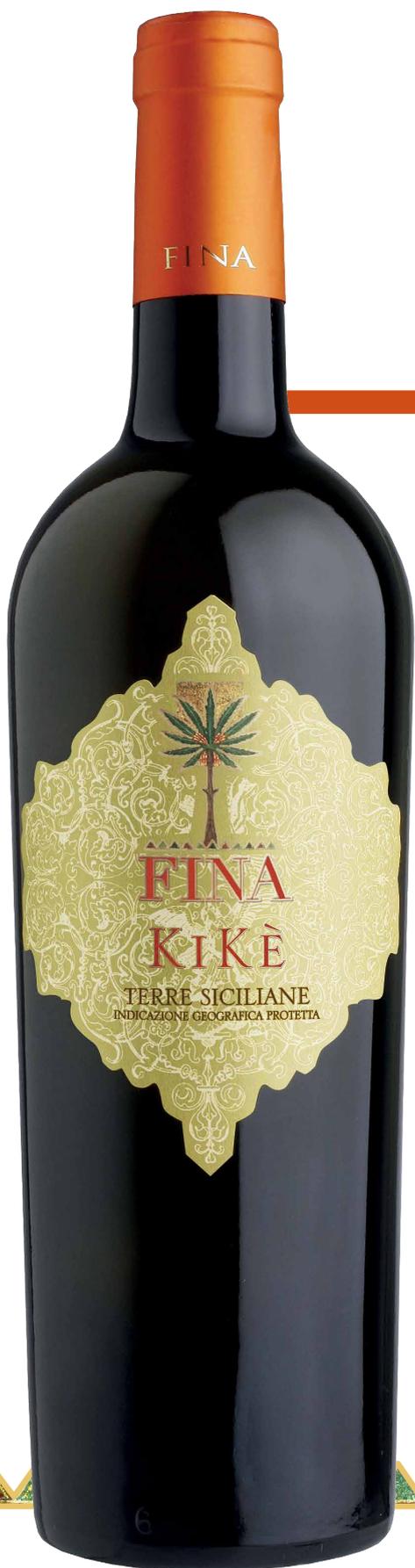


FINA

Kikè

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Prodotto in prevalenza da una varietà di uva aromatica impiantata in Sicilia solo di recente, che conferisce al vino le caratteristiche peculiari del vitigno.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Traminer Aromatico 90% - Sauvignon Blanc 10%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 500 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.

Resa: 60 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con profumo che ricorda spezie e frutta candita. Il gusto di questo vino è pieno ed intenso. Emergono note fruttate e fiorite con sentori di spezie anche al palato.

COME SI ABBINA

È un vino che si abbina perfettamente con antipasti e stuzzichini preparati con formaggi e verdure. Risulta ideale per accompagnare piatti a base di pesce, risotti, paste, grigliate e frittate. Va servito fresco e può essere apprezzato come aperitivo.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



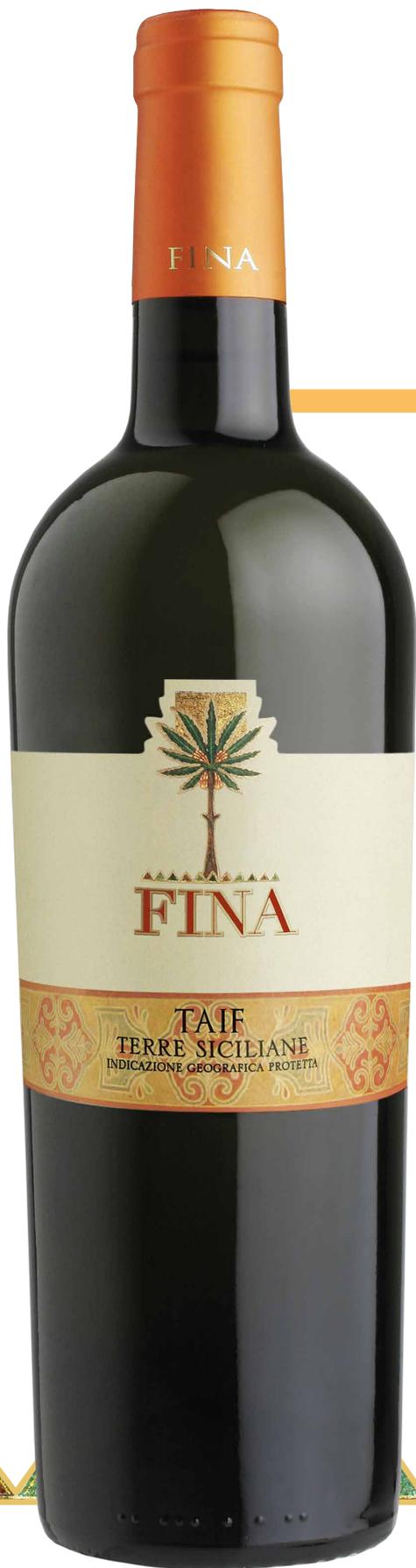


Taif

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

L'uva di moscato, precisamente la varietà "Moscato d'Alessandria", pare originaria dell'Egitto, fu introdotta in Sicilia e prese il nome di zibibbo, dall'arabo zabib "uva passita".

Storicamente lo zibibbo viene utilizzato per produrre vini dolci, eppure la sua uva si adatta perfettamente alla produzione di ottimi vini bianchi secchi da pasto, un esempio è il nostro vino Taif.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Zibibbo 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 300 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino rotondo, minerale, fresco, giallo paglierino con leggere sfumature verdi, con ampio bouquet aromatico che spazia da profumi fruttati di pesca e mandarino a sentori erbacei di salvia, per chiudersi su note floreali di rosa e glicine. In bocca ha una nota inizialmente calda subito bilanciata dalla fresca e piacevole acidità. Persistente finale floreale.

COME SI ABBINA

Si abbina ottimamente ad antipasti di pesce e crostacei, affumicati, piatti di cucina marinara, omelette, risotti alle erbe e con gli asparagi. Da provare anche con le carni bianche, come la scaloppina, e con i formaggi aromatizzati alle erbe, come quelli tipici della tradizione culinaria francese. È l'ideale per un piatto tipicamente autunnale come i funghi fritti.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Makisè

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Un'accurata rifermentazione in autoclave a bassa temperatura conferisce a questo vino una particolare briosità e freschezza.



VIGNETO

*Tipo: Bianco.
Uve: Blend di uve bianche siciliane.
Area di produzione: Sicilia Occidentale.
Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.
Altimetria: 150/450 mt. s.l.m.
Densità d'impianto: Da 4500 a 5500 piante per ettaro.
Resa: 85/90 q.li per ettaro.
Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto*

IN CANTINA

*Fermentazione: 100% in acciaio.
Presatura di spuma: 2 mesi in autoclave.*

VINIFICAZIONE

Il vino base si ottiene dalla fermentazione a bassa temperatura del mosto derivante dalla pressatura soffice delle uve intere. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di circa 15°C per un periodo di due mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Parte delle uve provengono da vigneti adiacenti la costa di mare davanti l'isola di Mozia. Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori fragranti, floreali e fruttati mentre in bocca sapori vegetali tipici del vitigno utilizzato. Queste sue caratteristiche racchiudono tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia.

COME SI ABBINA

Vino giovane e vivace, ideale per accompagnare piatti leggeri e sfiziosi, portate di pesce alla griglia, molluschi, crostacei, carni bianche e verdure saltate o al forno. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Hanami

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

La nostra interpretazione di un vino rosato prende spunto dalla tradizione internazionale, in particolare da quella francese che considera proprio le uve di merlot fra le più indicate per la produzione di questa tipologia di vino; In Italia il Merlot, introdotto nella metà del mille ottocento ha trovato condizioni ambientali ideali in molte regioni del Nord, In sicilia è giunto intorno agli anni ottanta del secolo scorso, dando prova di adattamento davvero sorprendente.



VIGNETO

*Tipo: Rosso Vino Biologico.
Uve: 85% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon.
Area di produzione: Sicilia centro Occidentale.
Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.
Altimetria: 850 mt.s.l.m.
Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.
Resa: 85 q.li per ettaro.
Epoca di vendemmia: Metà di Agosto*

IN CANTINA

*Fermentazione : in acciaio a temperatura controllata (16 gradi) per 8 giorni .
Affinamento: Inacciaio con sosta sui lieviti per circa tre mesi*

VINIFICAZIONE

Il mosto viene travasato in tini d'acciaio colmati d'azoto ad una temperatura da 0 a 1 grado per circa 15 giorni a contatto con la polpa in sospensione (stabilizzazione).

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosato tenue, al naso emergono note floreali di pesco, gelsomino, zagara e vegetali di bosso. In bocca sensazioni fruttate di amarena, pesca tabacchiera, mirtilli neri e ancora frutti esotici quali litchi e pompelmo.

COME SI ABBINA

Si abbina ottimamente ad antipasti di pesce e crostacei, affumicati, piatti di cucina marinara, pesce, molluschi e crostacei. suggeriamo un abbinamento "moderno" con sushi e sashimi.

Temperatura di servizio: 10-12°C



Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Metodo Classico

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

PAS DOSÈ

CUVÉE 36 MESI



VIGNETO

Tipo: Vino Bianco Spumante.

Uve: Chardonnay 70% - Pinot Nero 30%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 900 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5200 piante per ettaro.

Resa: 50 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto

IN CANTINA

La spremitura delle uve, raccolte in cassetta, avviene tramite una pressa soffice e il mosto viene poi fatto fermentare, per singola tipologia d'uva, in acciaio a temperatura controllata. La cuvée ottenuta dall'assemblaggio dei due vitigni viene in seguito immessa e fermentata in bottiglia con l'aggiunta di lieviti selezionati per circa 40 giorni, con successivo affinamento per almeno 36 mesi nelle nostre cantine a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo leggermente paglierino, con perlage soffice e di buona persistenza, fine ed elegante. Al naso il bouquet è intenso e fresco con note fruttate di mela verde, fiori bianchi e fragranze di lievito. Al palato è fresco, minerale, armonico, bilanciato e sapido.

COME SI ABBINA

Perfetto come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti e primi piatti di pesce ideale in abbinamento coi crostacei.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Metodo Classico

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

PAS DOSÉ

CUVÉE 60 MESI



VIGNETO

Tipo: Vino Bianco Spumante.

Uve: Chardonnay 70% - Pinot Nero 30%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 900 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5200 piante per ettaro.

Resa: 50 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto

IN CANTINA

La spremitura delle uve, raccolte in cassetta, avviene tramite una pressa soffice e il mosto viene poi fatto fermentare, per singola tipologia d'uva, in acciaio a temperatura controllata. La cuvée ottenuta dall'assemblaggio dei due vitigni viene in seguito immessa e fermentata in bottiglia con l'aggiunta di lieviti selezionati per circa 40 giorni, con successivo affinamento per almeno 60 mesi nelle nostre cantine a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo oro, con sfumature complesse; perlage soffice e cremoso di lunga persistenza, fine ed elegante. Il profumo è intenso ed esprime un insieme di note avvolgenti di cacao, lievito e nocciola tostata; Al palato risulta complesso, deciso, equilibrato, con note leggermente fumè che si accompagnano a sentori burrosi. Corposo, molto persistente e di struttura accentuata, ben supportato da una vivace acidità, presenta un finale lungo, ricco e persistente.

COME SI ABBINA

Carpacci di pesce, crostacei (astice, aragosta, gamberoni rossi), tartare di carne e salumi nobili (Crudo di Parma, Culatello, Jamon Iberico.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA





FINA

Caro Maestro

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Questo vino è prodotto con un "taglio bordolese". Con "taglio" si intende la mescolanza di vini diversi per vitigno, mentre con il secondo termine si indicano quei vitigni originari della regione di Bordeaux, ovvero: cabernet, merlot (oltre, in alcune annate, petit verdot), vitigni ormai coltivati in tutta Italia che in Sicilia hanno dato prova di splendido adattamento.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 300/450 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: Da 5000 a 5500 piante per ettaro.

Resa: 50 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Agosto-Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, ventiquattro mesi in barrique.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profondo, molto equilibrato, con un tannino di un'eleganza esemplare e un sapido allungo finale che predispone a una favorevole evoluzione nel tempo. Vino di grande stoffa e spessore, elegante, inconfondibile al naso per la speziatura intensa, un bordolese ricco ma non eccessivo; possente ma mai pesante, anzi, scorrevole e succoso.

COME SI ABBINA

Il Caro Maestro si abbina a piatti a base di agnello, bollito, rognone di vitello, anatra all'arancia, selvaggina arrosto ed in generale a pietanze a base di carne dal sapore intenso.

Temperatura di servizio 16-20°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Bausa

Sicilia DOC

Denominazione di Origine Controllata

Il Nero d'Avola è l'espressione di una particolare vite autoctona della Sicilia. È stato per secoli di fondamentale importanza nella produzione di molti vini siciliani prevalendo, però, il suo uso come vino da taglio. È solo a partire dagli anni '70 del secolo scorso che inizia, finalmente, una seria sperimentazione su questo vitigno, al fine di studiarlo e valorizzarlo. Questo vino è oggi considerato il principe dei vitigni siciliani.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Nero d'Avola 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 350 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.

Resa: 85 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, diciotto mesi in tonneau.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, di buona limpidezza e consistenza. Vi si riconoscono i tipici caratteri varietali, quali sentori di prugna e amarena sotto spirito, con note di viola e spezie (noce moscata e chiodi di garofano). Aprendosi, si riconoscono intense sfumature di tabacco. In bocca è asciutto, fruttato con buona acidità, primeggiano il calore e la sensazione di tannini vellutati.

COME SI ABBINA

È un vino ideale per essere abbinato a formaggi stagionati, primi piatti importanti, carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio 16-20°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Nero d'Avola

Sicilia DOC

Denominazione di Origine Controllata

Il Nero d'Avola è l'espressione di una particolare vite autoctona della Sicilia. È stato per secoli di fondamentale importanza nella produzione di molti vini siciliani prevalendo, però, il suo uso come vino da taglio. Ed è solo a partire dagli anni 70 del secolo scorso che inizia, finalmente, una seria sperimentazione su questo vitigno, al fine di studiarlo e valorizzarlo. Questo vino, oggi, è definito il principe dei vitigni siciliani.



VIGNETO

Tipo: Rosso Vino Biologico.

Uve: Nero d'Avola 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 300 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 4500 piante per ettaro.

Resa: 95 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in botti da 3000 lt.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. L'aroma è complesso, con note di prugna secca, ciliegia, mora e ribes nero. Il profumo è avvolgente, fruttato di marasca e lampone, gradevolmente equilibrato. Il sapore è ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato.

COME SI ABBINA

Particolarmente indicato per piatti a base di carni rosse e per formaggi mediamente stagionati, si abbina bene a primi piatti succulenti.

Temperatura di servizio 16-20°C



Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Perricone

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Il Perricone è un vitigno a bacca rossa che ha le sue origini nella Sicilia occidentale. I vini del Perricone in purezza come questo, riescono a garantire l'eleganza dei grandi nobili con delle qualità organolettiche olfattive rare e molto identificative del territorio d'origine.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Perricone 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 250 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 80 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con grande personalità in una gamma speziata preziosa, dove ginepro e pepe nero sono le componenti prevalenti, penetranti i profumi di marasca e confetture, prugne e ciliegie, e da tocchi vegetali straordinari. Anche in bocca il vino si segnala per la sua eleganza, con una base tannica solida e morbida, dotato di un buon tenore alcolico e con la caratteristica di una lunga persistenza, tipica dei prodotti di qualità.

COME SI ABBINA

È particolarmente indicato con formaggi semi stagionati, insaccati di media struttura, stinco di maiale al forno, carni brasate, arrosti salsati e primi piatti al forno. Si abbina piacevolmente anche a piatti di pesce succulenti tipici della cucina siciliana, quali: il tonno alla ghiotta o la cernia con le patate.

Temperatura di servizio 18-20°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Syrah

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

È uno dei vitigni a bacca rossa cosiddetti "internazionali". Oggi questo vitigno diffuso in tutto il mondo viene coltivato in molte Regioni d'Italia. La Sicilia, probabilmente, ha saputo meglio interpretare il vitigno Syrah, del quale oggi rappresenta in termini qualitativi, una delle migliori produzioni mondiali.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Syrah 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 350 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 80 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, dodici mesi in barrique.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il suo aroma ci porta a immaginare frutti di bosco (more) e fiori di viola. Il colore è una delle sue virtù principali, è intenso e profondo, un rosso dalle tonalità che tendono al viola scuro. In bocca il sapore è quello di un vino robusto e ben strutturato; dal profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie, in particolare risalta il pepe nero. Presenta una buona struttura e persistenza, è morbido e abbastanza fresco con una media tannicità.

COME SI ABBINA

Formaggi stagionati e carne, con la pasta al ragù di pomodoro è perfetto, ottimo con la carne di selvaggina come cervo o cinghiale e tutta la carne rossa al forno in generale, così come con gli stufati di carne. Possiamo dire che sapori medio forti e Syrah sono alleati di lusso.

Temperatura di servizio 16-20°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Merlot

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

In Italia il Merlot ha trovato condizioni ambientali ideali in molte regioni del Nord sin dall'Ottocento, ed è ormai diffuso con risultati davvero sorprendenti anche in Sicilia, proprio perché il Merlot, nell'adattarsi a questo clima dalla forte impronta solare mostra un altro aspetto della sua versatile personalità, con sapori più caldi e speziati.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Merlot 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 350 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 85 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, dodici mesi in barrique.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, con sentori che ricordano il ribes nero, prugna matura, con note di pepe e mirtilli. Il gusto è ricco e rotondo, con tannini morbidi e levigati.

COME SI ABBINA

Si abbina bene a carni rosse, come il rost beef, a bolliti, arrostiti, formaggi stagionati, pollame e coniglio in umido. Può considerarsi anche vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio 18-20°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





El Aziz

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

El Aziz dall'arabo "Il Magnifico" è il risultato di una vendemmia tardiva di Grillo. La sua raccolta viene effettuata rigorosamente a mano, nella prima decade di Ottobre, lasciando appassire il frutto sulla pianta. Questo vino è nato per caso durante la vendemmia del 2003 in Sicilia, complice un'estate caldissima, che fece maturare presto le uve.



VIGNETO

*Tipo: Bianco Dolce Naturale.
Uve: Grillo 100%.
Area di produzione: Sicilia Occidentale.
Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.
Altimetria: 200 mt. s.l.m.
Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.
Resa: 40 q.li per ettaro.
Epoca di vendemmia: Fine Settembre.*

IN CANTINA

*Fermentazione: In acciaio.
Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta giallo paglierino con sfumature dorate. Profumi e dolci sentori che impressionano per la loro varietà e che ricordano la frutta bianca quale: ananas, pesca ed albicocca, ed ancora: vaniglia, miele e spezie dolci, con profumi e aromi avvolgenti ed armonici. Denota una freschezza importante che preannuncia una lunga e complessa evoluzione nel tempo.

COME SI ABBINA

*A formaggi erborinati (è perfetto con il gorgonzola), oppure dolci cremosi o anche con dolci delicati come: mousse, bavarese o savarin.
Temperatura di servizio 12°C*

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





linea ORIZZONTI



FINA

Fiorente

WHITE WINE - TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Dalla nostre vigne che prendono linfa sulla Riserva Naturale dello Stagnone nasce Fiorente, il nostro crù di Cataratto. Una piccolissima produzione che inaugura la nuova linea "Orizzonti", un progetto frutto di tempo, passione e tanta pazienza. La Riverva Naturale dello Stagnone è una zona geologicamente molto vocata in grado di donare al calice peculiarità uniche, capaci di cedere buon umore dal palato all'anima.



VIGNETO

Tipo: Vino Bianco.

Uve: 100% Cataratto.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 50 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: Da 300 piante per ettaro.

Resa: 30/40 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Metà settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura, pressatura soffice, illimpidimento dei mosti per sedimentazione statica, fermentazione a tem. Controllata a circa 15°C. Sosta sulle fecce fini con batonage per circa 5 mesi. affinamento in bottiglia di circa 2 mesi.

Tipo di bottiglia e bottiglie per scatola: tipo borgognotta con tappo in sughero monopezzo, 6 unità per scatola. Scatole per pallet: 105.

INFORMAZIONI ANALITICHE

Contenuto alcolico: 13,00% Vol.

Livello di zucchero: 0,25 g/L.

INFORMAZIONI

Temperatura di servizio: 14-16°C.

Descrizione: Presenta un colore giallo paglierino delicato e brillante con riflessi verdolini. Bouquet fragrante con note di frutta tropicale e scorze di agrumi, insieme a delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è gradevolmente sapido e fresco grazie ad una piacevole vena acida. Abbinamenti consigliati: Risotti a base di verdure e frutti di mare, crostacei, salmone, ottimo anche con pollo, torte salate e secondi di pesce.

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





FINA

Vitrarolo

RED WINE

Un invito a degustare non solo il vino, ma la storia di una terra che sta riscoprendo il proprio passato per abbracciare un futuro ricco di promesse. In ogni bicchiere, la rinascita di un vino, di un vitigno riscoperto e di una tradizione antica, un'emozione che si perpetua attraverso il gusto e la dedizione della nostra famiglia.



VIGNETO

Tipo: Vino Rosso.

Uve: 100% Vitrarolo.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 150 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 4000 piante per ettaro.

Resa: 85/90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Metà settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspigiatura, macerazione pellicolare e fermentazione termo condizionata intorno ai 25°C. Pressatura soffice e fermentazione malolattica. Il 50% della massa prevede un breve passaggio in barrique nuova (circa tre mesi), il restante 50% prevede affinamento in acciaio.

Riassemblaggio delle masse e affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Tipo di bottiglia e bottiglie per scatola: tipo borgognotta con tappo in sughero monopezzo, 6 unità per scatola. Scatole per pallet: 105.

INFORMAZIONI ANALITICHE

Contenuto alcolico: 13,00% Vol.

Livello di zucchero: 0,1 g/L.

INFORMAZIONI

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Descrizione: colore rubino intenso vivace. Bouquet fruttato con sentori di frutta rossa, come amarena e prugna, pepe bianco. In bocca mostra una buona struttura, una gradevole freschezza e succosità con un tannino giovane e allo stesso tempo morbido.

Abbinamento consigliato: Formaggi di media stagionatura, insaccati, paste al sugo, carni rosse mediamente elaborate.

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   





Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc
MARSALA | SICILIA | ITALIA

Tel. +39 0923 733070 / Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   