

Si. Manzella

C A R T A D E I V I N I

Tasca d'Almerita

Nozze d'Oro

48

Inzolia 64%, Sauvignon Tasca 36%. Tenuta Regaleali (Palermo), 500-530 m s.l.m.
Affinamento 4-5 mesi in acciaio sui lieviti. Bianco elegante, fresco e minerale, dalla sorprendente longevità.

Cygnus

35

Nero d'Avola 60%, Cabernet Sauvignon 40%. Tenuta Regaleali (Palermo), 450-850 m s.l.m. Affinato 14 mesi in barrique francesi. Rosso intenso, speziato e persistente.

Leone d'Almerita

32

Catarratto prevalente con Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer e Moscato. Tenuta Regaleali (Palermo), 500-900 m s.l.m. Affinato in acciaio. Giallo paglierino brillante, fresco, aromatico e persistente.

Cavallo delle Fate

33

Grillo 100%. Tenuta Regaleali, Palermo (480 m s.l.m.). Affinamento 4 mesi in acciaio sui lieviti. Fresco, minerale e persistente, con note agrumate e mediterranee.

Buonsenso

33

Catarratto 100%. Tenuta Regaleali, Palermo (600 m s.l.m.). Affinamento 4 mesi in acciaio sui lieviti. Bianco fresco, sapido e persistente, con note di agrumi e pesca gialla.

L'Amuri

32

Nero d'Avola 100%. Tenuta Regaleali, Palermo (500-600 m s.l.m.). Affinamento in barrique di rovere francese. Rosso elegante e avvolgente, con note di frutti rossi maturi, spezie dolci e leggera tostatura.

Guarnaccio

32

Perricone 100%. Tenuta Regaleali, Palermo (500-600 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Rosso fresco e speziato, con note di frutti rossi, pepe nero e buona sapidità.

Frappato

32

Frappato 100%. Sicilia (200-400 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Rosso fresco e fragrante, con note di fragolina di bosco, ciliegia e leggere sfumature floreali.

Regaleali Bianco

18

Inzolia e Grecanico. Tenuta Regaleali, Palermo (500-600 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Bianco fresco e armonico, con note di agrumi, mela verde e lieve mineralità.

Regaleali Rosso

18

Nero d'Avola 100%. Tenuta Regaleali, Palermo (450-600 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Rosso fresco e fruttato, con note di ciliegia, prugna e leggere sfumature speziate.

Regaleali Rosé

18

Nero d'Avola 100%. Tenuta Regaleali, Palermo (500-600 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Rosato fresco e fragrante, con note di fragolina di bosco, melograno e delicata mineralità.

Madamarose

22

Syrah 100%. Tenuta Regaleali, Palermo (450-600 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Rosato fresco e fragrante, con note di frutti rossi, agrumi e delicata speziatura.

Ghiaia Nera

36

Nerello Mascalese 100%. Etna DOC, versante nord dell'Etna, Sicilia (600-800 m s.l.m.). Affinamento in botti di rovere e cemento. Rosso elegante e minerale, con note di ciliegia, piccoli frutti rossi e sfumature di spezie e pietra lavica.

Buon'ora

36

Catarratto 100%. Etna DOC, Sicilia (500-600 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Bianco fresco e immediato, con note di agrumi, mela verde e lieve mineralità.

Mozia

39

Grillo 100%. Isola di Mozia, Sicilia (0-50 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Bianco sapido e mediterraneo, con note di agrumi, erbe aromatiche e marcata mineralità marina.

Rosso del Conte

60

Nero d'Avola e Perricone. Tenuta Regaleali, Palermo (450-750 m s.l.m.). Affinamento in barrique di rovere francese. Rosso importante e strutturato, con note di frutti rossi maturi, spezie dolci, cacao e tabacco.

Cusumano

Alta Mora Rosso 42
Nerello Mascalese. Versante nord dell'Etna, Catania (600-800 m s.l.m.). Affinamento in grandi botti di rovere. Rosso elegante e minerale, con note di ciliegia, piccoli frutti rossi, erbe mediterranee e spezie delicate. Al palato è fresco, sapido e persistente, con tannini fini e tipica impronta vulcanica.

Alta Mora Bianco 42
Carricante. Versante nord dell'Etna, Catania (600-800 m s.l.m.). Affinamento in acciaio sulle fecce fini. Bianco elegante e minerale, con note di agrumi, pesca bianca, fiori di campo ed erbe mediterranee. Al palato è fresco, sapido e persistente, con spiccata tensione acida e tipica impronta vulcanica.

Alta Mora Rosato 42
Nerello Mascalese. Versante nord dell'Etna, Catania (600-800 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Rosato fresco ed elegante, con note di fragolina di bosco, melograno, agrumi e delicati sentori floreali. Al palato è sapido, equilibrato e persistente, con vivace freschezza e caratteristica mineralità vulcanica.

Angimbé 24
Chardonnay e Sauvignon Blanc. Tenuta Ficuzza, Palermo (circa 700 m s.l.m.). Affinamento in acciaio sulle fecce fini. Bianco intenso ed elegante, con note di agrumi, pesca bianca, mela golden e delicati sentori floreali e vegetali. Al palato è fresco, equilibrato e persistente, con piacevole sapidità e buona struttura.

Benuara 32
Nero d'Avola e Syrah. Tenuta Presti e Pegni, Trapani (circa 300 m s.l.m.). Affinamento in acciaio e legno. Rosso morbido e avvolgente, con note di mora, prugna, ciliegia matura e spezie dolci. Al palato è caldo, equilibrato e persistente, con tannini morbidi e piacevole freschezza.

Ramusa 30
Pinot Nero. Tenuta Ficuzza, Palermo (700 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Rosato elegante e raffinato, con note di fragolina di bosco, ribes e melagrana, accompagnate da delicati sentori floreali. Al palato è fresco, sapido e armonioso, con piacevole persistenza e buona mineralità.

Shamaris 30
Grillo. Tenuta Monte Pietroso, Monreale (Palermo, circa 500 m s.l.m.). Affinamento in acciaio sulle fecce fini. Bianco fresco ed elegante, con note di agrumi, pesca bianca, fiori mediterranei ed erbe aromatiche. Al palato è sapido, equilibrato e persistente, con piacevole mineralità e vivace freschezza.

Disueri 30
Nero d'Avola. Tenuta San Giacomo, Butera (Caltanissetta, circa 220 m s.l.m.). Affinamento in acciaio. Rosso intenso e armonioso, con note di ciliegia, mora e prugna matura, accompagnate da delicati sentori speziati. Al palato è morbido, equilibrato e persistente, con tannini vellutati e piacevole freschezza.

Salvano

Barolo	62
Nebbiolo. Langhe, Barolo DOCG (Piemonte). Affinamento per 40 mesi in grandi botti di rovere. Rosso importante e strutturato, con note di frutti rossi maturi, tabacco, cioccolato fondente, liquirizia e leggere sfumature di tartufo. Al palato è elegante e persistente, con tannini nobili, buona freschezza e lunga evoluzione.	
Barolo Riserva	62
Nebbiolo. Barolo DOCG, Langhe (Piemonte). Affinamento prolungato per circa 60 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Rosso importante e complesso, con note di ciliegia sotto spirito, piccoli frutti rossi maturi, vaniglia, tabacco e spezie dolci. Al palato è strutturato, elegante e persistente, con tannini vellutati, grande equilibrio e lunga capacità evolutiva.	
Barbaresco DOCG	57
Nebbiolo. Barbaresco DOCG, Langhe (Piemonte). Affinamento per 28-30 mesi in grandi botti di rovere. Rosso elegante e strutturato, con note di ciliegia, piccoli frutti rossi, liquirizia e chiodi di garofano. Al palato è asciutto, vellutato e persistente, con tannini fini, buona freschezza e finale armonioso.	
Barbaresco Riserva	72
Nebbiolo. Barbaresco DOCG, Langhe (Piemonte). Affinamento prolungato in grandi botti di rovere. Rosso importante ed elegante, con note di ciliegia sotto spirito, rosa appassita, tabacco, liquirizia e spezie dolci. Al palato è strutturato, armonioso e persistente, con tannini setosi, ottima freschezza e lunga capacità evolutiva.	
Diano Superiore	32
Dolcetto. Diano d'Alba DOCG Superiore, Langhe (Piemonte). Affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia. Rosso intenso e morbido, con note di mora matura, viola e frutti di bosco. Al palato è caldo, rotondo e avvolgente, con buona struttura, tannini delicati e caratteristico finale di mandorla.	
Langhe Nebbiolo Gentilium	37
Nebbiolo. Langhe Nebbiolo DOC, Piemonte. Affinamento in acciaio e parte in legno. Rosso elegante e fragrante, con note di ciliegia, lampone e rosa canina, accompagnate da delicati sentori speziati. Al palato è fresco, equilibrato e armonioso, con tannini fini e piacevole persistenza.	
Nebbiolo d'Alba Flin	26
Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. Langhe Rosso DOC, Piemonte. Affinamento in acciaio e in legno. Rosso morbido e armonico, con note di ciliegia matura, frutti di bosco e prugna, accompagnate da delicati sentori floreali e spezie dolci. Al palato è equilibrato, rotondo e fresco, con tannini gentili e buona persistenza.	
Barbera d'Alba	28
Barbera. Barbera d'Alba DOC, Langhe (Piemonte). Affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia. Rosso intenso e fragrante, con note di ciliegia, mora e prugna matura, accompagnate da delicati sentori speziati. Al palato è fresco, morbido e armonioso, con buona struttura, acidità vivace e piacevole persistenza.	
Pinot Nero	40
Pinot Nero. Langhe, Piemonte. Affinamento in acciaio e parziale passaggio in legno. Rosso elegante e delicato, con note di ciliegia, lampone e piccoli frutti rossi, accompagnate da sfumature floreali e leggere note speziate. Al palato è morbido, equilibrato e persistente, con tannini fini e piacevole freschezza.	
Diano DOCG	28
Dolcetto. Diano d'Alba DOCG, Langhe (Piemonte). Affinamento in acciaio. Rosso fresco e fragrante, con note di mora, ciliegia e viola, accompagnate da delicati sentori di mandorla. Al palato è morbido, equilibrato e armonioso, con tannini delicati, buona freschezza e piacevole persistenza.	

Langhe Dolcetto	22
Dolcetto. Langhe Dolcetto DOC, Piemonte. Affinamento in acciaio. Rosso fresco e fruttato, con note di mora, ciliegia e piccoli frutti di bosco, accompagnate da delicati sentori floreali di viola. Al palato è morbido, equilibrato e piacevolmente fresco, con tannini delicati e caratteristico finale leggermente mandorlato.	
Barbera d'Asti Superiore	24
Barbera. Barbera d'Asti Superiore DOCG, Piemonte. Affinamento in legno di rovere. Rosso intenso e strutturato, con note di ciliegia matura, mora e prugna, accompagnate da sentori di vaniglia, cacao e spezie dolci. Al palato è pieno, equilibrato e persistente, con buona freschezza, tannini morbidi e finale armonioso.	
Langhe Riesling	30
Riesling. Langhe DOC, Piemonte. Affinamento in acciaio sulle fecce fini. Bianco elegante e aromatico, con note di agrumi, pesca bianca e mela verde, accompagnate da delicati sentori floreali e minerali. Al palato è fresco, sapido e persistente, con vivace acidità e piacevole equilibrio.	
Langhe Sauvignon	30
Sauvignon Blanc. Langhe DOC, Piemonte. Affinamento in acciaio sulle fecce fini. Bianco fresco e aromatico, con note di pompelmo, frutto della passione e pesca bianca, accompagnate da sentori di salvia ed erbe aromatiche. Al palato è sapido, equilibrato e persistente, con vivace freschezza e piacevole mineralità.	
Roero Arneis	30
Arneis. Langhe DOC, Piemonte. Affinamento in acciaio sulle fecce fini. Bianco elegante e fragrante, con note di pera, pesca bianca e agrumi, accompagnate da delicati sentori floreali di biancospino e camomilla. Al palato è fresco, sapido e armonioso, con buona struttura e piacevole persistenza.	
Gavi	30
Cortese. Gavi DOCG, Piemonte. Affinamento in acciaio sulle fecce fini. Bianco fresco ed elegante, con note di agrumi, mela verde e pesca bianca, accompagnate da delicati sentori floreali. Al palato è sapido, equilibrato e persistente, con vivace freschezza e piacevole mineralità.	
Estrosé Langhe Rosato	21
Nebbiolo e Barbera. Langhe Rosato DOC, Piemonte (Salvano). Affinamento in acciaio. Rosato fresco ed elegante, con note di fragolina di bosco, melagrana e ciliegia, accompagnate da delicati sentori floreali. Al palato è sapido, equilibrato e armonioso, con buona freschezza e piacevole persistenza.	
Piemonte Rosso Oro Nero	48
Barbera e Nebbiolo. Piemonte Rosso DOC. Affinamento in acciaio e legno. Rosso intenso e avvolgente, con note di frutti rossi maturi, prugna e mora, accompagnate da sentori speziati e lievi sfumature di vaniglia e cacao. Al palato è morbido, equilibrato e persistente, con buona struttura, tannini gentili e piacevole freschezza.	
Estroso Langhe DOC Rosso	34
Nebbiolo e Barbera. Langhe DOC Rosso (Salvano). Affinamento in acciaio e in legno. Rosso intenso e armonico, con note di ciliegia matura, mora e prugna, accompagnate da sentori floreali e leggere sfumature speziate. Al palato è morbido, equilibrato e persistente, con tannini gentili e buona freschezza.	
Estrosa Langhe DOC Bianco	34
Cortese e Chardonnay. Langhe DOC Bianco (Salvano). Affinamento in acciaio sulle fecce fini. Bianco fresco ed elegante, con note di agrumi, mela verde e pesca bianca, accompagnate da delicati sentori floreali e leggere sfumature erbacee. Al palato è sapido, equilibrato e armonioso, con buona freschezza e piacevole persistenza.	

Vicari

Moro d'Alba da Sempre

Lacrima. Rosso Conero DOC / Morro d'Alba (Marche). Affinamento in acciaio. Rosso intenso e fragrante, con note di viola, rosa appassita, frutti di bosco e ciliegia matura. Al palato è morbido, fresco e avvolgente, con tannini delicati e buona persistenza aromatica.

24

Rosso Piceno due Anime

Sangiovese e Montepulciano. Rosso Piceno DOC (Marche). Affinamento in acciaio e in legno. Rosso armonico e di buona struttura, con note di ciliegia matura, prugna e frutti di bosco, accompagnate da sentori floreali e lievi spezie dolci. Al palato è morbido, equilibrato e persistente, con tannini gentili e piacevole freschezza.

30

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Verdicchio. Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC (Marche). Affinamento in acciaio sulle fecce fini. Bianco fresco ed elegante, con note di agrumi, mela verde e pesca bianca, accompagnate da delicati sentori di fiori bianchi e mandorla. Al palato è sapido, equilibrato e persistente, con vivace freschezza e piacevole mineralità.

30

Tutti i vini contengono solfiti.