

inViaggio Sicilia 2017

DOVE
DORMIRE E
MANGIARE
A PICCOLI
PREZZI

Palermo
**Dal Patrimonio
Unesco all'arte
contemporanea**

Taormina
**Nella città che
aspetta il G7**

Trapanese
**Da Erice a
Marsala fra
archeologia
e natura**

Val di Noto
**Nel cuore
del Barocco
siciliano**

Siracusa
**Il teatro greco
e le spiagge**

Catania
**Sulla Riviera
dei Ciclopi
e nei vigneti
intorno all'Etna**

**Dai templi al mare
una terra da vivere
all'aria aperta**

ISSN 1125 7334

70236



9 771125 733005



LA BOTTAIA DELL'AZIENDA AGRICOLA CUSUMANO



Calcagno
Etna Rosso 2013
Doc Etna Rosso

Un blend di uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio dà origine a questo vino dalla perfetta armonia e dal colore vivace che testimonia i grandi profumi del territorio etneo: in particolare, si possono constatare richiami di frutta rossa e sottobosco. Di facile beva, con un ottimo rapporto qualità-prezzo, si rivolge a un pubblico giovane e curioso.

Prezzo: 15 €.



Porta del Vento
Perricone 2011
Igp Sicilia

Perricone in purezza, vitigno autoctono siciliano tra i più antichi. Dopo una fermentazione di otto giorni a contatto con le bucce segue un affinamento in botti di rovere.

Al palato si scopre elegante, avvolgente e bilanciato; si abbina su piatti della tradizione come l'agnello al forno o la pasta al ragù di tonno.

Prezzo: 14 €.



Planeta
Moscato Bianco 2016
Doc Noto

Il Moscato Bianco è un vino da apertura, da aperitivo, spiccatamente aromatico. Nasce da uve Moscato Bianco in purezza, raccolte in leggero anticipo e vinificate in modo da non lasciare alcun residuo zuccherino. Coltivato su terreni calcarei, rappresenta la versione siciliana del "bere aromatico" oggi così diffuso.

Prezzo: 9,70 €.



Marco De Bartoli
Vigna la Miccia
Marsala Oro
Superiore
Doc Marsala

Nasce da uve selezionate manualmente e da un affinamento di 5 anni in botti di rovere. Colore ambrato brillante. Espansione olfattiva armoniosa e raffinata che offre profumi di frutta secca, seguiti da sentori di legno nobile. Dolce, mai stucchevole, aristocratico, morbido e di corpo.

Prezzo: 25 €.



La Gelsomina
Moscato Passito
Igt Terre Siciliane

È ottenuto dall'appassimento naturale e dalla vinificazione di uve Moscato coltivate sull'Etna. Colore giallo dolcemente dorato, con sentore di frutta surmatura, fresco e delicato, gradevole al gusto con le tipiche note di uve Moscato: si abbina bene a formaggi, paté di fegato e pasticceria tipica siciliana.

Prezzo: 20 €.



Gurrieri
Frappato 2015
Doc Vittoria

Vino biologico ottenuto da uve Frappato, dal colore rubino brillante. Al naso si rivela intenso, abbastanza complesso, fine, floreale, fruttato, fragrante. Vivace e fresco al palato, sottile ma continuo, con delicati sentori di piccoli frutti rossi. Accompagna aperitivi, formaggi freschi, primi semplici, pesce azzurro, tonno rosso, sushi e sashimi.

Prezzo: 13 €.



Rigoria
Terra delle Sirene 2015
Igt Terre Siciliane

Un Nero d'Avola sicilianissimo, figlio del sole e del mare. Le vigne si trovano in Contrada Bufalefi, vicino a Pachino. Un vino complesso, che stupisce. Struttura e austerità sono stemperate da un frutto evidente e da un perfetto equilibrio: tannini rotondi e acidità ben bilanciata.

Prezzo: 12 €.



Cantine Gulino
Don Nuzzo
Doc Moscato di Siracusa

È forse il vino più antico d'Italia. Nel VII secolo a.C. iniziò a chiamarsi Pollio Argivo, dal nome di uno dei sovrani che governavano Siracusa. Le uve Moscato gli conferiscono un intenso profumo di miele e frutta matura (fichi e datteri). Vino da dessert e meditazione, da consumare fresco per apprezzarne al meglio i profumi.

Prezzo: 12 €.

continua ▶