


CANTINE GRASSO


FEUDO
SOLARIA



dal 1887
VINO *per*
TRADIZIONE



Company Profile

Le Cantine Grasso, fondate nel 1887 dalla Famiglia Grasso, si tramandano di padre in figlio da cinque generazioni con un obiettivo costante nel tempo: la qualità.

L'Azienda ha la sua sede operativa a Milazzo, sul versante tirrenico della provincia di Messina, di fronte alle Isole Eolie. La particolare conformazione del territorio che muta repentinamente dalla pianura costiera all'alta collina, ha imposto una particolare viticoltura caratterizzata da una spiccata frammentazione. In relazione a ciò l'Azienda, potendo contare sulla produzione di vigneti di proprietà e di altri convenzionati, può operare una selezione delle uve particolarmente accurata in funzione dell'esposizione del vigneto, del tipo di allevamento della vite, della varietà delle uve e del loro grado di maturazione. Recentemente l'attrezzatura della cantina è stata totalmente ammodernata adottando le più avanzate tecnologie per tutto il ciclo produttivo, dal ricevimento delle uve alla pressatura, dal controllo termico delle fermentazioni e di stoccaggio alle fasi finali dell'imbottigliamento.

Ogni vino è frutto di una ricerca storica delle tradizioni locali alle quali si accostano, in assoluta armonia, le svariate soluzioni tecnologiche dei nostri giorni.

Cantine Grasso was founded in 1887 and has since been handed down from father to son for five generations with one constant objective through time: quality.

It's estates are located in Milazzo, on the Tyrrhenian coast in the province of Messina, facing the Eolie Islands. The particular formation of a terrain that drastically shifts from coastal plains to hilly highlands has lead to a viticulture characterized by a pronounced geologic discontinuity.

On the virtue of this, by counting on the production of its own vineyards and those of its partners, the winery is able to select varieties that are particularly adapted to the terroir, the disposition of the vineyards, the method of vine growing.

Recently the cellar tools were totally renewed with the most modern enological technologies available, upgrading every phase of the wine production, from the arrival of the grapes to their pressing, from temperature controlled fermentation of the most to its storage, to the final phases of bottling and storage. Each wine is the product of historical research of local traditions harmonically combined with the best technologies today available.



Una Storia di Famiglia dal 1887

Nel 1887, con l'impianto dei primi vigneti, Don Peppino diede inizio alla storia enologica della famiglia Grasso, oggi giunta alla quinta generazione impegnata nel settore vinicolo.

Nel 1925 suo figlio Alessio inaugurò a Milazzo la prima cantina, divenuta subito famosa per le monumentali botti da centinaia di ettolitri ciascuna: cominciò così il grande commercio, con i trasporti per nave, dei vini da taglio della "piana di Milazzo" che davano un generoso apporto alcolico sia ai vini piemontesi che ai grandi "Chateau" francesi

Negli anni '50 nacque una nuova cantina ad opera di Carmelo, figlio di Alessio, che implementò le vendite a livello locale con grande successo e diede notevole impulso alla diffusione del nome aziendale.

Dal 1984 l'azienda passa alla quarta generazione, con ancora un nome ricorrente, Alessio, che introduce in cantina le più moderne tecnologie, amplia e diversifica le superfici vitate con occhio attento anche alla produzione biologica. La qualità è l'obiettivo dell'azienda che non smette mai di perseguirla e trova testimonianza in oltre 120 medaglie e riconoscimenti conseguiti nei concorsi enologici più prestigiosi del mondo.

Questi ultimi anni vedono il passaggio del testimone alla quinta generazione con i giovani Tullio e Carmelo inseriti nei punti chiave dell'azienda; a loro spetta il compito di coniugare la grande tradizione di famiglia con le moderne tematiche della produzione e del commercio internazionale.



Tullio, Alessio e Carmelo

A Family History since 1887

In 1887, Don Peppino plants the first vine making the birth of the Grasso family company.

In 1925, Alessio, Don Peppino's son, inaugurates the first winery in Milazzo which gains immediate notoriety for its monumental barrel, each of several hundred hectolitres in capacity. In those years, by ship, the local wine regularly set off to Piedmont or France where it generously contributed to the alcohol content of the most famous «châteaux»

In the 1950s Carmelo, Alessio's son, builds a new winery, equipping the company with renewed drive, and directs his efforts to the promotion of the company's name.

From 1984 the company is again in the hands of an Alessio, who invests in state-of-the-art technologies and diversifies production with particular emphasis on the practice of organic agriculture.

Today, five generations later, the company is committed to transferring its tradition, skill and passion into modern day- winemaking. Over 120 among medals and awards at the most prestigious wine competitions are statement to the company's foremost commitment quality. The recent appointment of the young Tullio and Carmelo to key position marks the company's transition to the fifth generation whose task will be that of capitalising on the family tradition to meet the demands of the global market.



Il Territorio

The Territory

Nei nostri vigneti coltiviamo secondo tradizione e col metodo biologico le migliori uve autoctone siciliane senza però trascurare cure e attenzioni per i vigneti internazionali.

In particolare, il vigneto di contrada Sulleria, a Rodì Milici, è situato in un luogo di straordinaria bellezza, teatro della viticoltura d'eccellenza sin dai tempi dei Romani; il Mamertino qui prodotto deliziava già Giulio Cesare. La luce ed il calore del sole siciliano, accompagnati da leggere brezze e benefiche escursioni termiche, portano a maturazione le uve fino al momento della raccolta caratterizzando i nostri vini rossi con piacevoli note di rotondità; di contro i vini bianchi sono piacevolmente freschi e sapidi grazie all'alta mineralità dei terreni e alla loro esposizione verso il mare.

La data di vendemmia è scelta osservando lo sviluppo vegetativo delle viti, assaggiando le uve e svolgendo ripetuti controlli analitici che permettono di seguire, con rigore scientifico, l'evoluzione di tutti i parametri fino ad individuare il momento della piena maturità per la raccolta.

La vendemmia è eseguita ancora manualmente sicché la raccolta, delicata e precisa, permette di operare una prima selezione dei grappoli migliori, che sistemati in piccole cassette vengono in breve tempo trasportati in cantina

In our Vineyards we cultivate the best native Sicilian grapes by strictly following traditional and biological methods without neglecting the due attention to international grape varieties.

In particular, the vineyard of Contrada Sulleria in Rodì Milici is located in a landscape of extraordinary beauty, a theatre for the excellent viticulture dating back to the Roman times; the Mamertino wine produced in this area used to delight Julius Caesar. The light and warmth of the Sicilian sun, together with the light breeze and the beneficial temperature ranges, allow grapes to become gradually ripe up to the moment of being picked up. This gives our red wine pleasant rounded notes. On the other hand, white wines are extremely fresh and tasty thanks to the high level of minerals present in the land and to the effects of sea exposure. The date of the harvest is carefully chosen by observing the plants' vegetative development, tasting grapes and undertaking continuous analytical and scientific checks, together with the evolution of each single parameter until the optimum maturity is reached. In full honour to tradition, grapes are being picked up manually with delicate precision. This allows to carry out an initial selection of the best grapes, which after being placed in small cases they are transported to the wine cellar.



BALDOVINO

La linea Baldovino, con la sua gamma di vini monovarietali, esalta le caratteristiche peculiari di ogni singolo vitigno. Ai classici siciliani Nero d'Avola, Inzolia e Catarratto si affiancano i vitigni internazionali Chardonnay, Syrah e Cabernet Sauvignon.

I vini Baldovino sono di facile beva e danno il meglio da giovani.

The Baldovino wines are single varietal wines that highlights the distinctive features of each single grape variety. Among Baldovino wines there are classic Sicilian's variety such as Nero d'Avola, Inzolia and Catarratto and International variety such as Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Baldovino wines are easy to drink wines and give their best when young.





BALDOVINO

INZOLIA

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto: Delicato e fine, con un ventaglio di profumi che ricordano la frutta esotica, principalmente l'ananas, il mango e la papaya, la mandorla, il lime, il fiore del glicine, l'iris e l'acacia, che si intrecciano con deliziose sfumature di erbe mediterranee.

Palato: La freschezza è l'arma vincente di questo vino che, unita alla buona concentrazione del frutto, lo rende molto gradevole e beverino, saporito e vivace; chiusura eccellente, con un finale che richiama la mandorla e la salsedine marina.

Color: Straw yellow with greenish highlights

Nose: Delicate and fine, with a profusion of hints reminiscent of exotic fruit and especially pineapple, mango and papaya, almond, lime, wisteria, iris and acacia that blend delightful hints of Mediterranean herbs.

Palate: Freshness is the virtue of this wine, which, together with fruit concentrated aromas makes it very pleasant and drinkable; it finally closes with a taste of almond and sea breeze.

DATI TECNICI

 100% Inzolia

 2 Anni

 2 mesi in acciaio

 Alc. 12%

ANALYTICAL DATA

 100% Inzolia

 2 Years

 2 months in stainless steel

 Alc. 12%



BALDOVINO

CATARRATTO

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto: Il profumo della Sicilia inebria il naso con i suoi agrumi freschi e intensi, che si incontrano con deliziose nuance di mandorle e meloni. È un vino da scoprire e da vivere nella sua delicata complessità di odori fruttati e di fragranze di lavanda e ginestra.

Palato: Le papille gustative esultano all'entrata morbida e fresca di un vino che primeggia in persistenza e sobrietà. Si evince alla bocca un frutto vivace e croccante di aristocratica mineralità mediterranea, elegante e calibrata

Color: Straw yellow with greenish highlights

Nose: The scent of Sicily fills the nose with fresh and intense notes of citrus, combined with delightful hints of almond and melon. Its delicate complexity of fruity aromas and scents of lavender and broom make it a wine to discover and experience.

Palate: The taste buds will revel in the soft and fresh first impression of a wine that excels in persistence and simplicity. It has a lively fruitiness on the palate, crisp with aristocratic Mediterranean minerality, elegant and well balanced.

DATI TECNICI



100% Catarratto



2 Anni



2 mesi in acciaio



12%

ANALYTICAL DATA



100% Catarratto



2 Years



2 months in stainless steel



12%

BALDOVINO

CHARDONNAY

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta



Colore: Giallo paglierino con tonalità verdoline

Olfatto: Aroma elegante e di grande fascino dove con facilità si avvertono sentori di frutta esotica: ananas, banana, mango e papaya

Palato: gusto pieno e fresco, al tempo stesso sapido e di buona acidità e persistenza, armonico nell'incedere e delicato nella chiusura

Color: Straw yellow with greenish highlights

Bouquet: elegant aroma of great charm with easily perceived hints of exotic fruit such as pineapple, banana, mango and papaya

Palate: full, fresh flavour but at the same time full-bodied and with good acidity and persistence, harmonious on entering the mouth with a delicate finish.

DATI TECNICI

 100% Chardonnay

 2 Anni

 2 mesi in acciaio

 Alc. 12%

ANALYTICAL DATA

 100% Chardonnay

 2 Years

 2 months in stainless steel

 Alc. 12%



BALDOVINO

ROSATO

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Color: Rosa tenue

Olfatto: Offre un bouquet floreale e fruttato con gradevoli note di melograno e ribes, su un fondo di fragoline di bosco

Palato: In bocca è piacevole, grazie alla fresca acidità e alla gradevole sapidità, ben bilanciato dalla equilibrata morbidezza

Color: Pink

Nose: Very bright soft rosé, it offers a flowery and fruity bouquet, with pleasant notes of pomegranates and currants, on a wild strawberry background

Palate: In the mouth it is lively, thanks to crisp acidity and agreeable sapidity, well balanced by the perfectly balanced softness

DATI TECNICI



100% Uva Rossa



2 Anni



2 mesi in acciaio



Alc. 12,5%

ANALYTICAL DATA



100% Red Grapes



2 Years



2 months in stainless steel



Alc. 12,5%



BALDOVINO

NERO D'AVOLA

SICILIA

Denominazione di Origine Protetta

Colore: Rosso Intenso

Olfatto: Ricco di nuance deliziose che ricordano i frutti rossi e i frutti del sottobosco. Al bouquet fruttato si aggiungono note floreali e speziate che arricchiscono la componente olfattiva.

Palato: In bocca è gustoso, prodotto da un frutto maturo e piacevole, che si scioglie in bocca con un sapore intenso che sa di natura. Di ottima beva, il suo calice è molto apprezzato e piacevole.

Color: Intense Red

Nose: Rich of delicious nuances that remind the red fruits and the wood fruits. Further to the fruity bouquet, floral notes and spices enrich its nose profile.

Palate: In mouth it's delightful, with a mature and pleasant fruit, and melts expressing an intense taste that reminds the nature. Very drinkable, its glass is very pleasant and appreciated.

DATI TECNICI



100% Nero D'Avola



3-4 Anni



3 mesi in acciaio



13%

ANALYTICAL DATA



100% Nero D'Avola



3-4 Years



3 months in stainless steel



13%



BALDOVINO

SYRAH

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Colore: Rosso Rubino intenso

Olfatto: Annuncia la sua presenza con suggestioni di frutta matura modulate da leggere sfumature di vaniglia e spezie.

Palato: ben strutturato, impreziosito da tannini eleganti ed avvolgenti di ottima e delicata persistenza

Color: Intense ruby red

Bouquet: it announces its presence with mature fruit suggestions modulated by light shades of vanilla and spices

Palate: the elegant and embracing tannins, with their excellent and delicatated persistence, make this robustly structured wine more and more precious

DATI TECNICI

 100% Syrah

 3-4 Anni

 3 mesi in acciaio

 13%

ANALYTICAL DATA

 100% Syrah

 3-4 Years

 3 months in stainless steel

 13%



BALDOVINO

CABERNET SAUVIGNON

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Colore: Rubino carico e profondo dall'orlo violaceo

Olfatto: Naso totalmente rapito dai seducenti profumi di ciliegie, mirtilli, more e rabarbaro, avvolte da calorosi sentori di cioccolato fondente, bacche di ginepro e tabacco. Un bouquet che solo il Cabernet Sauvignon è capace di concedere.

Palato: La bacca rossa si presenta in forma liquida morbida e accattivante, e resa irresistibile dai tannini freschi e vellutati, che abbracciano un'equilibrata acidità e un gusto sensuale

Color: Deep ruby red verging on purple

Bouquet: The nose is captivated by seductive aromas of cherries, blueberries, blackberries and rhubarb, enveloped by warm scents of dark chocolate, juniper berries and tobacco. A bouquet that only Cabernet Sauvignon can offer

Palate: A red grape variety presented in a captivating, liquid form, made irresistible by the fresh and velvety smooth tannins that embrace a well-balanced acidity and sensual taste.

DATI TECNICI



100% Cabernet S.



3-4 Anni



3 mesi in acciaio



13%

ANALYTICAL DATA



100% Cabernet S.



3-4 Years



3 months in stainless steel



13%

SETTE Aje

L'Aja era un ricco spazio comune libero da coltivazioni, qui si ammassavano i prodotti della terra pronti per essere lavorati. Nel nostro territorio sorvegliavano Sette Aje ed era percorso dall'omonima strada che le collega. In questa linea di vini offriamo, tra i bianchi, l'Inzolia in connubio con Catarratto o Chardonnay: questi blend esaltano le caratteristiche peculiari dei vitigni restituendoci vini di grande finezza ed eleganza. Frappato, Nerello Mascalese e Nero d'Avola costituiscono la gamma di rossi monovarietali autenticamente siciliani.

The Aja was the name traditionally used to describe a rich communal area where were collected all the products from fields. In our area there were Seven Aje (Sette Aje) and an ancient road named Sette Aje connects them. The Sette Aje white wines are two blends of Inzolia with Catarratto or Chardonnay: these blends enhance the special characteristics of each grape variety giving very elegant and fine white wines. The reds are single variety wines made with indigenous Sicilian grapes: Frappato, Nerello Mascalese and Nero d'Avola.



SETTE Aje

INZOLIA - CATARRATTO

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta



Colore: Giallo paglierino

Olfatto: Potente e fresco, esaltano netti richiamo floreali di ginestra che si amalgamano deliziosamente con le note fruttate di pesca bianca, pera matura e pesca

Palato: E' la natura in bocca, dove si evincono sfumature erbacee e una struttura ben articolata. Di grande personalità, per freschezza e fragranza, avvolge il palato in un unicum che solo la vocazione biologica è capace di generare.

Color: Golden Yellow

Nose: Powerful and fresh, with definite flowery notes of broom, which blend delightfully with the fruity notes of white peach, ripe pears and peaches

Palate: It brings a touch of nature to the mouth, with grassy nuances and a well-defined structure. Its freshness and fragrance gives it great personality and fills the mouth in a unique way that can only be achieved through organic practices.

DATI TECNICI

 50% Inzolia
50% Catarratto

 2 Anni

 2 mesi in acciaio

 Alc. 12%

ANALYTICAL DATA

 50% Inzolia
50% Catarratto

 2 Years

 2 months in stainless steel

 Alc. 12%

SETTE Aje

CHARDONNAY - INZOLIA

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta



Colore: Dorato intenso e vivace

Olfatto: Piacevoli sentori di frutta fresca che ricordano la pesca, il melone e l'ananas colpiscono la componente olfattiva e lasciano ampio spazio a essenze di fiori di campo bianchi, nocciola e vaniglia in una danza di raffinata delicatezza alla quale partecipa la gradita fragranza di mandorla.

Palato: Regala alla bocca calibrata persistenza e piacevolissima acidità, aprendosi con una composizione di aristocratica grazia. La ricchezza dei suoi frutti coinvolge il palato e allietta i sensi, concedendo grande spessore gustativo ad ogni singola goccia.

Color: Intense and lively golden yellow

Nose: Pleasant hints of fresh fruit evoking sensations of peach, melon and pineapple delight the nose, leaving ample room for the scents of white wild flowers, hazelnut and vanilla that follow in a refined and elegant dance accompanied by the pleasant scent of almond

Palate: It has a well-balanced persistence and very pleasant acidity on the palate, unfolding with a composition of aristocratic grace. Its rich fruitiness captivates the palate and gladdens the senses, offering great depth of flavour with every drop.

DATI TECNICI



50% Chardonnay
50% Inzolia



2 Anni



2 mesi in acciaio

Alc. 12%

ANALYTICAL DATA



50% Chardonnay
50% Inzolia



2 Years



2 months in stainless steel

Alc. 12%

SETTE Aje

NERO D'AVOLA

SICILIA

Denominazione di Origine Protetta



Colore: Rosso Rubino

Olfatto: Al naso si sentono tutte le sfumature di frutti rossi e spezie aromatiche. È un bouquet ricco di fragranze naturali che evocano la prugna e le more, la ciliegia nera e i mirtilli, chiodi di garofano, pepe nero e humus.

Palato: Accesso morbido e seducente, con ottimo equilibrio tra tannini ed acidità. Dotato di forte personalità e intensa componente espressiva. Ottima bevibilità.

Color: Ruby-Red

Nose: Many nuances of red fruits and aromatic spices. The bouquet is rich in natural aromas that remind prunes and blackberries, black cherries and blueberries, cloves, black pepper and humus.

Palato: The start is soft and captivating, with a great balancing between tannins and acidity. Great personality and intense expressive profile. A great drinkability

DATI TECNICI



100% Nero D'Avola



4 - 5 Anni



9 mesi in acciaio



Alc. 13,5%

ANALYTICAL DATA



100% Nero D'Avola



4 - 5 Years



9 months in stainless steel



Alc. 13,5%

SETTE Aje

FRAPPATO

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta



Colore: Rubino intenso con sfumature violacee

Olfatto: Note ben definite di frutta a bacca rossa con perfetta fusione di spezie, pepe nero, liquirizia e chiodi di garofano.

Palato: Ampio, complesso, avvolgente con un'equilibrata acidità che sostiene un nitido frutto di cassis e di more, ingentilito da sentori di arancia rossa conferitigli dal Frappato

Color: Intense ruby red with purple nuances

Nose: Well defined notes of red berries with a perfect fusion of spices, black pepper, liquorice and cloves.

Palate: Wide, complex and mouthfilling with well-balanced acidity supporting clear, fruity notes of cassis and blackberries, softened by scents of blood oranges from the Frappato.

DATI TECNICI



100% Frappato



4-5 Anni



4 mesi in acciaio



13,5%

ANALYTICAL DATA



100% Frappato



4-5 Years



4 months in stainless steel



13,5%

SETTE Aje

NERELLO MASCALESE

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta



Colore: Rosso rubino trasparente e luminoso

Olfatto: Decise e sofisticate note di piccoli frutti rossi, lamponi e pesca, che si lasciano avvolgere da sfumature intense di noce moscata e pepe nero, incorniciate da più delicati petali di rosa.

Palato: Predominante è la corposità del gusto e la seduzione dei tannini. Di notevole persistenza, esprime la sua personalità prorompente in ogni sua componente.

Color: Clear, bright, ruby red

Nose: Decisive and sophisticated notes of small red fruits, raspberries and peaches, enveloped by intense nuances of nutmeg and black pepper, framed with the more delicate scent of rose petals.

Palate: The full-bodied flavour and seductive tannins take centre stage. Of considerable persistence, its gushing personality is expressed through every one of its components.

DATI TECNICI



100% Nerello Mascalese



4-5 Anni



4 mesi in acciaio



Alc. 13,5%

ANALYTICAL DATA



100% Nerello Mascalese



4-5 Years



4 months in stainless steel



Alc. 13,5%

MAMERTINO

di Milazzo



L'area di produzione del Mamertino di Milazzo DOP è sul versante tirrenico della provincia di Messina, di fronte alle Isole Eolie. La particolare conformazione del territorio che muta repentinamente dalla pianura costiera all'alta collina, ha imposto una viticoltura caratterizzata da una spiccata frammentazione. Grazie alla favorevole influenza del mare, è storicamente documentato il fatto che la viticoltura in quest'area ha origine più di duemila anni fa. Giulio Cesare lo usava per brindare alle sue vittorie. Plinio il Vecchio lo poneva, con lungimiranza, tra i migliori vini del suo tempo. Lo abbiamo ripreso salvandolo dall'oblio e, pur con la massima attenzione per le antiche origini, ne abbiamo fatto un vino moderno. Abbiamo lasciato nel suo uvaggio il Nocera, antico vitigno della Piana di Milazzo, talmente unico da non essere presente in nessun'altra parte del mondo.

The wine region of Mamertino di Milazzo DOP is the Tyrrhenian coast in the province of Messina, facing the Eolie Islands. The particular formation of a terrain that drastically shifts from coastal plains to hilly highlands has lead to a viticulture characterized by a pronounced geologic discontinuity.

Due to the favorable maritime influences, history has recorded the fact that wines have been produced in the region for the past two thousand years. Julius Caesar used red Mamertino to drink a toast to his victories. Thanks to his foresight, Pliny the Elder included it among the best wines of his times.

We have saved it from oblivion and made it a modern wine event though we have paid close attention to its ancient origins. In its blend of grapes, we have left Nocera, an old indigenous grape from the Milazzo plains, so unique that it cannot be found elsewhere in the world.

MAMERTINO

di Milazzo

GRILLO - INZOLIA

MAMERTINO BIANCO

Denominazione di Origine Protetta



Colore: Giallo paglierino brillante con marcati accenni di verde

Olfatto: Quadro aromatico fine e complesso, dove dialogano nuance eleganti che ricordano la nespola, l'arancia, l'ananas, il mango, i fiori di zagara, il sambuco e il tiglio, che si alternano a profumi di lavanda, timo, zenzero e pietra focaia.

Palato: Incede morbido e gentile, distendendosi e aprendosi con serena autorevolezza, forte della sua stoffa importante e di una acidità piacevolissima e vibrante; persistente oltre ogni dire, ripropone al palato il caleidoscopio aromatico importante da cui è corredato.

Color: Bright straw-yellow with marked hints of green.

Bouquet: fine and complex range of aromas in which elegant notes of medlar, orange, pineapple, mango, orange blossom, elderberry and linden alternate with aromas of lavender, thyme, ginger and flint.

Palate: soft and gentle on entry, it grows and unfolds with quiet authority, strengthened by its considerable potential and a very pleasant and vibrant acidity. Lingering beyond description, it brings to the palate a considerable kaleidoscope of aromatic aromas.

DATI TECNICI



50% Grillo
50% Inzolia



2-3 Anni



3 mesi in acciaio



12,5%

ANALYTICAL DATA



50% Grillo
50% Inzolia



2-3 Years



3 months in stainless steel



12,5%



MAMERTINO

di Milazzo

NERO D'AVOLA - NOCERA

MAMERTINO ROSSO
Denominazione di Origine Protetta

Colore: Rosso Rubino.

Olfatto: Al naso offre un bouquet avvolgente in cui spiccano le note del cacao.

Palato: Al gusto si ripropongono i sentori olfattivi, su un fondo fruttato di gelsi neri e ciliegia sotto spirito. Ampio, dal tannino carezzevole, conferma la sua complessità ed eleganza.

Color: Ruby-Red

Nose: The nose offers a charming bouquet with note of cocoa.

Palate: This aroma return on the palate with fruity undertones of black mulberries and cherries in alcohol. Ample with caressing tannins, confirms its complexity and elegance.

DATI TECNICI



90% Nero D'Avola
10% Nocera



6-8 Anni



6 mesi in barrique



13,5%

ANALYTICAL DATA



90% Nero D'Avola
10% Nocera



6-8 Years



6 months in barrique



13,5%



Teste di Moro *Moor Head*

La Testa di Moro è un oggetto caratteristico della tradizione siciliana.

Si tratta di un vaso in ceramica dipinta a mano utilizzato come ornamento che raffigura il volto di un Moro e talvolta di una giovane donna di bell'aspetto. Dietro questo famoso oggetto si nasconde una interessante leggenda.

Testa di Moro (Moor head) is a characteristic object of Sicilian tradition.

It is a hand-painted ceramic vase used as an ornament that depicts the face of a Moor and of a young beautiful woman.



Kàlsà

GRILLO

SICILIA

Denominazione di Origine Protetta

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi verdi.

Olfatto: l'incantevole intensità dei suoi profumi si offre in nitide evoluzioni olfattive dai richiami di fiori gialli campestri, di ginestra e d'acacia, uniti a fruttate note di polpa bianca, di mela e pesca matura. Non meno importanti la sfumatura di erbe aromatiche e alghe marine.

Palato: Il fascino della sua essenza minerale non ha eguali. Splendido per il rigore stilistico che si distingue per potenza e rotondità. L'avvolgente sfericità dell'imponente struttura è un segno distintivo assoluto tanto da renderlo vino archetipo.

Color: Intense straw-yellow with green flecks

Nose: The enchanting intensity of its aromas clearly develops as it meets the nose with hints of yellow wild broom and acacia flowers, combined with fruity notes of white-fleshed fruit, apples and ripe peaches, not forgetting the nuances of aromatic herbs and seaweed.

Palate: The charm of its minerality is unrivalled. Wonderful for its simplicity of style, distinguished by power and rotundity. The mouthfilling roundness of its imposing structure is a distinctive trait, making it the archetypal wine.

DATI TECNICI

 100% Grillo

 4-5 Anni

 4 mesi in barrique

 12,5%

ANALYTICAL DATA

 100% Grillo

 4-5 Years

 4 months in barrique

 12,5%



Mòrò

NERO D'AVOLA

SICILIA

Denominazione di Origine Protetta

Colore: Rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee

Olfatto: Si presenta con concentrate e ben definite sfumature di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicendano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco.

Palato: Soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità d'impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.

Color: Deep, impenetrable ruby red with intense shades of purple

Nose: Concentrated and well defined nuances of Marasca cherries, fruits of the forest, rhubarb, cloves, aromatic herbs and plums, alternating and intertwining with appealing scents of liquorice, ink and tobacco leaves.

Palate: Smooth, soft and caressing, it displays great personality with a strong Mediterranean nature, combining with admirable harmony a strong and exuberant structure, extraordinary vivacity of flavour and velvety smooth tannins of rare nobility.



DATI TECNICI

 100% Nero D'Avola

 7-8 Anni

 4 mesi in barrique

 13,5%

ANALYTICAL DATA

 100% Nero D'Avola

 7-8 Years

 4 months in barrique

 13,5%



Foglio Cinquanta

Nel 1500 Feudo Solaria era una enorme tenuta che racchiudeva un territorio così vasto da venire suddiviso successivamente in tre Comuni.

Questo vino prende il nome dal foglio di mappa su cui insiste il vigneto da cui nasce e che è anche raffigurato in etichetta. Abbiamo scelto di chiamarlo Foglio Cinquanta perché era la sua collocazione nell'antica Feudo Solaria. Quello stesso foglio oggi corrisponde al foglio 12 del Comune di Rodì Milici.

In 1500 Feudo Solaria was a huge estate which enclosed such a wide territory to be later divided into three municipalities. This wine takes its name from the land registry map (depicted also on the label) on which the vineyard stands, the same vineyard where this wine is produced.

We decided to call it "Foglio Cinquanta" (page number fifty of the map) because this was its position in the old Feudo Solaria. Today that same map corresponds to page 12 of the map of the Rodì Milici municipality.



NERO D'AVOLA SICILIA

Denominazione di Origine Protetta

Colore: Rubino profondo e impenetrabile dall'orlo violaceo

Olfatto: Naso intensamente ammalciato da mature fragranze di ciliegie, prugne e more, che si fondono audacemente con profumi che ricordano la noce moscata, il rabarbaro, il pepe e il cioccolato fondente.

Palato: Corposità e freschezza senza pari. Ha un'entrata morbida e incantevole che lascia una scia assai gradita di una equilibrata tannicità. Vanta un elevato encomio gustativo

Color: Deep and impenetrable ruby red with a purple edge

Bouquet: The nose is delighted with ripe scents of cherries, plums and blackberries, combined audaciously with aromas reminiscent of nutmeg, rhubarb, pepper and dark chocolate.

Palate: Unrivalled body and freshness. It unfolds soft and enchanting at first, leaving a very agreeable trace of a balanced tannin content. It boasts a highly commended flavour.



DATI TECNICI

 100% Nero d'Avola

 8-10 Anni

 6 mesi in barrique

 14%

ANALYTICAL DATA

 100% Nero d'Avola

 8-10 Years

 6 months in barrique

 14%

SULLERIA



Al centro del Golfo chiuso da un lato da Milazzo e da Tindari dall'altro, di fronte alle Isole Eolie, si trova un declivio che sale verso l'entroterra: questo è il territorio di Feudo Sulleria. Di questo grande territorio fa parte Sulleria, la fertile contrada più prossima al mare che ha saputo conservare le antiche coltivazioni a vigneto già note in epoca romana. E' certo infatti che nel 260 a.C. il vino Sulleria fu offerto a Caio Duilio, inventore del micidiale rostro per arrembare le navi nemiche, che brindò alla decisiva vittoria sui Cartaginesi nelle acque di Milazzo. Chi nei secoli ha abitato queste zone prima di noi ha chiamato questo luogo Sulleria per indicare, in una sola parola, i due elementi che qui non mancano mai: Sole e Aria. Infatti i raggi del sole, così caldi da diventare infuocati d'estate, e le brezze, leggere e continue d'aria purissima, qui non mancano mai e fanno di questo luogo il regno della vigna.

At the center of the Gulf, enclosed on one side by Milazzo and on the other by Tindari, facing the Eolie Islands, there is a slope that rises inland: this was once Feudo Sulleria.

Sulleria was part of this extensive territory, a fertile tract of land on the sea that even today maintains its name and continues to preserve its ancient tradition of grape growing that was already well known in Roman times.

It is said in fact that in 260 B.C. a wine called "Sulleria" was offered to Caius Duilius, inventor of the deadly floating gangplank, the Corvus, used to board enemy ships, who drank a toast to the decisive victory over the Carthaginians in the waters of Milazzo. Those who inhabited these territories in the past centuries before me called this place "Sulleria" to indicate with one word the two elements that never lack here: sun and air. Indeed, the sunbeams, so hot to become burning in summer, and the gentle and continuous breezes of pure air make this place the realm of vineyard.



SUILLERIA

INZOLIA - GRILLO - CATARRATTO

SICILIA

Denominazione di Origine Protetta

Colore: Giallo Dorato

Olfatto: Al naso esprime note tostate, agrumi, frutti esotici e leggere sensazioni burrose.

Palato: sapido e fresco, lungo e persistente. Da subito gradevole, lascia intravedere il grande potenziale per una futura ottima evoluzione.

Color: Golden yellow

Nose: Shows toasted aromas along with notes of citrus and tropical fruit and lightly buttery sensations.

Palate: Fresh and savory on the palate, it is long and persistent as well. Already pleasurable, it shows an important aging potential, the promise of excellent future evolution

DATI TECNICI



40% Inzolia
30% Grillo
30% Catarratto



6-7 Anni



8 mesi in barrique



13%

ANALYTICAL DATA



40% Inzolia
30% Grillo
30% Catarratto



6-7 Years



8 months in barrique



13%

FEUD
SERRA

SULLERIA

NERO D'AVOLA - SYRAH - NOCERA

MAMERTINO ROSSO RISERVA

Denominazione di Origine Protetta



Colore: Rubino fitto e compatto dalle vivaci tonalità violacee

Olfatto: di gradevole impatto olfattivo grazie alle allettanti note di frutti rossi e neri di ciliegie, ribes e mirtilli, che si avvicinano alle più intense sfumature di cioccolato e pepe.

Palato: architettura succosa e morbida, regala sorprese ad ogni sorso. Tannicità che si equilibra con la componente acida in un gioco di incantevole gaudio

Color: Impenetrable and compact ruby red with lively purple hues
Bouquet: pleasant sensation on the nose thanks to the alluring notes of red and black cherries, currants and blueberries, leading to stronger nuances of chocolate and pepper.

Palate: its soft, juicy structure pleasantly surprises you with every sip. The tannin content is well balanced with the acidity in a game of enchanting joy

DATI TECNICI



60% Nero d'Avola
30% Syrah
10% Nocera



8-10 Anni



12 mesi in barrique



14%

ANALYTICAL DATA



60% Nero d'Avola
30% Syrah
10% Nocera



8-10 Years



12 months in barrique



14%

VINI LIQUOROSI

Fortified Wines

Nel solco della migliore tradizione Siciliana produciamo vini liquorosi di prestigio quali Zibibbo e Malvasia. Questi vini differiscono tra loro per la provenienza dai rispettivi vitigni di cui portano il nome ma sono accomunati dalla stessa tecnica di vinificazione che prevede il leggero appassimento delle uve ed un'aggiunta, alla fine della fermentazione, di mosto concentrato delle stesse uve oltre ad una piccola percentuale di alcool per "fortificare" il prodotto finale fino a 16 gradi come nell'antica ricetta contadina diffusa in Sicilia. L'etichetta di questi vini ricorda, nei disegni e nei colori, le caratteristiche decorazioni di antiche ceramiche siciliane tanto diffuse nelle nostre abitazioni.

According to the finest Sicilian tradition we produce the prestigious sweet wines Zibibbo and Malvasia. These wines differ from one another in that each grape variety is of distinct origin but they share the same vinification process: grapes are slightly dried initially and, by the end of the fermentation, they are blended with concentrated must of the same grapes together with a small percentage of alcohol to fortify the final product to 16% as in our old local recipe, common in Sicily.





MALVASIA

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Colore: Giallo dorato intenso tendente all'ambra.

Olfatto: In evidenza raffinati profumi di miele di zagara, scorzette d'arancia candite, fichi secchi, datteri, pesca sciroppata, in perfetta sintonia con delicate evocazioni di alloro, citronella, maggiorana, salvia, origano e spezie orientali.

Palato: Tessitura incantevole, che si dispiega quasi "sussurrando", con la classe del suo alto lignaggio, espressione del calore del sole di Sicilia, arricchita e attraversata da sottili e profonde sfumature marine e fruttate, carezzevoli e conturbanti.

Color: Intense golden yellow with an amber glow.

Nose: Fine aromas of citrus flower honey, candied orange peel, dried figs, dates and peaches in syrup, in perfect harmony with the delicate scents of bay leaf, lemongrass, marjoram, sage, oregano and oriental spices.

Palate: An enchanting texture that unfolds almost in a whisper, with the class of its noble heritage; an expression of Sicily's warm sun, enriched and caressed by subtle yet deep nuances of the sea and fruit that are both endearing and exciting.

DATI TECNICI

 100% Malvasia

 8-10 Anni

 9 mesi in barrique

 Alc. 16%

ANALYTICAL DATA

 100% Malvasia

 8-10 Years

 9 months in barrique

 Alc. 16%



ZIBIBBO

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Colore: Giallo dorato intenso con riflessi mielati.

Olfatto: Splendide protagoniste sono le fragranze di arancia candita, datteri e fichi secchi. Il bouquet è fine ed elaborato, con inebrianti sfumature di salvia e citronella.

Palato: Aristocratica freschezza che incide su un palato morbido e ambizioso. Frutto intenso e piacevole dal gusto incisivo e delicato, dolce come il sole che accarezza l'isola natia. Note sapide nel finale ricordano che è figlio del Mar Mediterraneo.

Color: Intense golden yellow with honey-coloured highlights.

Nose: The aromas of dried figs, dates and candied orange peel take centre stage. The bouquet is fine and elaborate, with heady nuances of sage and lemongrass.

Palate: Aristocratic freshness that advances on a soft and ambitious palate. Intense, pleasant fruitiness with an assertive and delicate taste, as sweet as the sun that caresses its native island.

DATI TECNICI

 100% Zibibbo

 8-10 Anni

 9 mesi in barrique

 Alc. 16%

ANALYTICAL DATA

 100% Zibibbo

 8-10 Years

 9 months in barrique

 Alc. 16%





CANTINE GRASSO

*Milazzo
Falcone
Pace del Mela*



Rodì Milici



Feudo Solaria Aziende Vitivinicole s.r.l.
Contrada Sulleria - Rodì Milici
info@feudosolaria.com
www.feudosolaria.com

Cantine di Milazzo
Winery in Milazzo
Via Albero, 11 - Milazzo
Tel: +39 (0)90 928 10 82