

Le cantine del mese

Alcesti

C.da Terrenove, 268
Marsala
Tel. 0923 997283
www.alcesti.it

L'azienda

Gestita da **Leonardo Paladino**, fondatore dell'azienda, con i figli **Gianfranco**, brand manager, **Valeria** e **Leonardo**, la Cantina Alcesti ha deciso di destinare la gran parte dei vigneti di famiglia, ereditati da generazioni, alla coltura di vitigni autoctoni, 30 ettari nel territorio che si estende tra **Marsala, Mazara** e **Salemi**.

SCELTI PER VOI

Narké dei Poeti Nero d'Avola Cabernet Sauvignon
Abbinamenti: stufati, brasati, cacciagione.



Isola dei Profumi Nero d'Avola Perricone
Abbinamenti: piatti a base di carni rosse e formaggi saporiti a pasta morbida.



La cantina

A qualche chilometro dalla città di **Marsala**, la cantina è stata realizzata nel **2003** ed è il frutto del sogno di famiglia, dove l'innovazione va a braccetto con i sistemi tradizionali di vinificazione

e rispetto per l'ambiente. La produzione si divide in **tre linee**: i Cru, con Ninfea e Narké dei Poeti, i Varietali, con Grecanico, Grillo, Chardonnay, Nero d'Avola e Syrah, e i vini di pronta beva Isola dei profumi.

Citra

C. da Cocullo
Ortona (CH)
Tel. 085 9031342
www.citra.it

L'azienda

Fondato nel 1973, il **Consorzio Citra Vini** è il punto di riferimento di un'area votata alla pratica vitivinicola. Riunisce nove cantine sociali tutte situate in un territorio che costituisce la storica culla del **Montepulciano d'Abruzzo** e **Trebbiano d'Abruzzo**. Chieti è, infatti, la seconda provincia italiana e la prima in Abruzzo per la quantità di uva raccolta.

SCELTI PER VOI

Bisanzio Montepulciano d'Abruzzo
Abbinamenti: primi piatti a base di sugo, arrostiti e grigliate di carne.



Tramonto Montepulciano Cerasuolo
Abbinamenti: primi piatti, zuppe di pesce, carni bianche, formaggi semistagionati.



La cantina

La **Bottaia** di Citra è tra le più grandi del Centro-Sud Italia, per estensione e capacità di evoluzione in legno. Le prime due sale sono state costruite nel **1975** e ospitano botti in rovere di Slavonia, di dimensioni che

variano da 2.500 a 15mila litri, e in cui il vino sosta per un periodo che varia da uno a tre anni. I locali sono a temperatura e umidità controllate. L'affinamento in legno è previsto per **vini di gamma medio-alta** che hanno una struttura importante.

Donna Fugata

Via Sebastiano Lipari, 18
Marsala (TP)
Tel. 0923 724 200
www.donnafugata.it

L'azienda

Donnafugata nasce dalla passione di **Giacomo Rallo** e della moglie **Gabriella**, che nel **1983** danno vita a un nuovo progetto produttivo. L'avventura parte dalle storiche cantine di famiglia a **Marsala** e dalle vigne di **Contessa Entellina** nel cuore della Sicilia occidentale, per approdare anche sull'isola di **Pantelleria**.

SCELTI PER VOI

Polena Catarratto-Viognier
Abbinamenti: antipasti caldi e freddi della cucina di mare, crostacei, primi piatti della cucina di mare.



Lumera Syrah-Nero d'Avola Pinot Nero-Tannat
Abbinamenti: antipasti, crudi e frittiture di pesce, primi piatti di verdure, formaggi freschi.



La cantina

Donnafugata accoglie tutto l'anno gli appassionati di vino presso la sede di **Marsala**, dove è possibile effettuare visite guidate attraverso le antiche cantine e la barriera

sotterranea, degustare vini e lasciarsi condurre in ricercati abbinamenti con i piatti tipici siciliani. La visita si può prenotare sia telefonicamente sia online, compilando l'apposito form sul sito dell'azienda.

