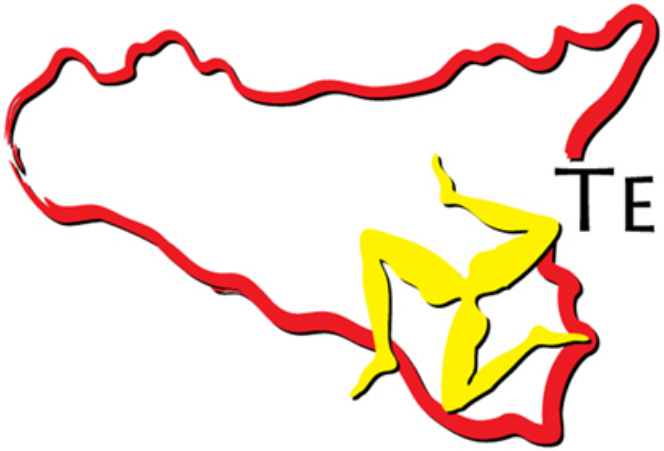
CVA

Canicattì



TERRE DE SICILE

GIANCARLO ZIDDA

IMPORTATEUR DE VIN ET PRODUITS E BOUCHE

RUE DEFACQZ 30 C
7800 ATH

Rejoignez-nous !
facebook TERRE DE SICILE

N° TÉL: +32477/970321
giancarlo.zidda@terredesicile.be
www.terredesicile.be

N° d'entreprise et de tva : 0663.547.009

LISTE PRIX

La Ferla	7.80 €	46.80 €
Nero d'avola		
Inzolia (blanc)		
Rosato		
Aquilae	10.30 €	60.00 €
Nero d'Avola		
Syrah		
Cabernet-Sauvignon		
Merlo		
Catarratto (blanc)		
Grillo (blanc)		
Chardonnay (blanc)		
Aquilae BIO	12.00 €	72.00 €
Nero d'Avola		
Grillo (blanc)		

Calio Nero d'Avola Nerello Capuccio	11.80 €	70.80 €
Centuno Nero d'Avola	12.85 €	77.10 €
Sialo Nero d'Avola-Syrah	14.80 €	88.80 €
Fileno Grillo (blanc)	11.85 €	71.10 €
Delicio (Rosé)	11.75 €	70.50 €
Satari (blanc pétillant)	12.10 €	72.60 €
Diodoros Nero d'Avola …	21.20 €	127.20 €
Aynat Nero d'Avola	23.70 €	142.20 €
Sciuscia Nero d'Avola vendange tardive	21.20 €	127.20 €

LA FERLA

Nero d'Avola

Un Nero d'Avola, moderne par ses caractéristiques, ses notes fruitées et de poivre noir; harmonieux, Equilibré avec des tanins agréables.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la région de Canicattì et l'arrière-pays voisin; les sols sont limoneux – sablonneux et calcaires, l'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :
En rouge, à température contrôlée.
Affiné 3 mois en cuve d'acier et 1 mois en bouteille.

Mets :
Pâtes bolognaise, les pâtes au four, la viande rouge, plats exotiques tel que le curry de poulet, sushi au thon et fromage mi-vieux.

Inzolia

Fidèle à la tradition mais également moderne et innovant, un vin avec ses caractéristiques aromatiques, qui se distingue par son goût fruité et minéral.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la région de Canicattì et l'arrière-pays voisin;
les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :
En blanc, à température contrôlée.
Affiné 3 mois en cuve d'acier et 1 mois en bouteille.

Mets :
En apéritif, avec des amuse-gueules, salade de poulpe, poivrade de moules, poisson frit, crevettes et scampis.

Nero d'Avola et Nerello Mascalese

Par la vinification d'un Nero d'Avola et d'un Nerello Mascalese, prend vie un vin rosé plaisant. Aux parfums intenses. Il est élégant, fruité et minéral en bouche.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la région de Canicattì et l'arrière-pays voisin; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :
Après un bref contact avec les peaux, vinification à une température contrôlée.
Affiné 3 mois en cuve d'acier et 1 mois en bouteille.

Mets :
En apéritif avec des hors-d'œuvre savoureux et épicé, risotto aux cèpes, encornets farcis, foie et viande de volaille grillé.

AQUILAE

Nero d'Avola

Expression noble d'un Nero d'Avola de terroir, il impressionne par l'harmonie de ses notes fruitées et par la douceur agréable de ses tanins.

Zone de production :

Raisins cultivés dans la région de Canicattì et l'arrière-pays voisin; les sols sont limoneux - sablonneux
et calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :

En rouge à température contrôlée, avec la fermentation malolactique complétement déroulée. Vieilli pendant une courte période dans de petits fûts de chêne français et 3 mois en bouteille.

Mets :

Parfait avec des pâtes en sauce à la viande, des rôtis et les fromages affinés.

Syrah

Le soleil et la terre de Sicile donnent à ce cépage international une intensité aromatique et des parfums qui le distinguent clairement. Riche presque opulent, harmonieux, doux avec une acidité agréable.

Zone de production :

Raisins cultivés dans la région de Canicattì et l'arrière-pays voisin; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :

En rouge, à température contrôlée.
Affiné 3 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille.

Mets :

Plats de pâtes, de poissons grillés ou en sauce.

Cabernet Sauvignon

Vin fort et puissant comme le soleil de notre île. Ses caractéristiques reflètent des notes fruitées de prune et de cassis, mais aussi de tabac et de menthe. Fort et élégant, harmonieux, très persistant.

Zone de production :

Raisins cultivés dans la région de Canicattì et l'arrière-pays voisin ; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires. L'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :

En rouge, à température contrôlée, fermentation malolactique complètement déroulée. Vieilli pendant une courte période dans des petits fûts de chêne français et 3 mois en bouteille.

Mets :

Pâtes à la sauce de sanglier, agneau en aigre doux, jarret de porc en sauce et fromage affiné.

AQUILAE

Merlo

Cépage qui exprime les caractéristiques typiques de notre terroir avec des notes aromatiques de fruits rouges comme la cerise, la fraise et une légère note épicée. Il est doux, plein, avec une légère note tanique.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la région de Canicattì et l'arrière-pays voisin ; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.
Vinification :
En rouge à une température contrôlée, avec la fermentation malolactique complètement déroulée.
Vieilli pendant une courte période dans de petit fût de chêne français et 3 mois en bouteille.
Mets :
Lasagne, filet de thon aux amandes, saltimbocca alla Romana et fromages affinés.

Catarratto

Un cépage sicilien traditionnel, avec des notes fruitées et un soupçon d'amande. Frais, avec des notes minérales, agréable et très polyvalent.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la région de Canicattì et l'arrière-pays voisin; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.
Vinification :
En blanc, à température contrôlée.
Affiné 3 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille.
Mets :
Pâtes aux scampis, homard, poisson frit et grillés.

Grillo

Un blanc innovant par sa saveur et sa fraîcheur avec la grande polyvalence d'un important cépage de la tradition sicilienne; avec des parfums clairs et harmonieux. Au palais décidé, fruité, avec une acidité correcte et agréable.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la région de Canicattì et l'arrière-pays voisin; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires. L'altitude entre 250 à 400 m.
Vinification :
En blanc, à température contrôlée, affiné 3 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille.
Mets :
En apéritif et convient parfaitement à chaque plat de poisson.

AQUILAE

Chardonnay

Le soleil et la terre de Sicile donnent à ce cépage international une intensité aromatique et des parfums qui le distinguent clairement.
Riche presque opulent, harmonieux, doux avec une acidité agréable.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la région de Canicattì et l'arrière-pays voisin; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.
Vinification :
En blanc, à température contrôlée.
Affiné 3 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille.
Mets :
Plats de pâtes, de poissons au four et poissons en sauce.

BIO

Grillo bio

Un blanc innovant par sa sapidité et fraîcheur avec le grand éclectisme d'un important cépage de la tradition sicilienne; avec des parfums nets et harmonieux.
Au palais décidé, fruité, avec une acidité appropriée et plaisante.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la zone de Canicatti et dans l'arrière-pays d'Agrigente ; les terrains sont limoneux-sablonneux et calcaires.
L'altitude et entre 250 à 400 m.
Vinification :
En blanc, à la température contrôlée. Affiné 3 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille.
Mets :
En apéritif et s'adapte parfaitement à chaque plat de poisson.

Nero d'Avola bio

Un vin naturel et authentiquement sain qui laisse percevoir l'essence authentique et la grande harmonie exprimées par le cépage prince des autochtones de la Sicile.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la zone de Canicatti et l'arrière-pays d'Agrigente ; les terrains sont limoneux -sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.
Vinification :
En rouge, à température contrôlée avec fermentation malolactique complètement déroulée. Affiné 6 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille.
Mets :
Sublime avec des rôtis de viande rouge, gibier et fromage mi-vieux

Calio

Nero d'Avola-Nerello Cappuccio

Un vin riche de nouvelles sensations qui se distingue par sa finesse et une modernité expressive. Le nez et le palais : fruité, structuré et vif avec des tanins élégants et lisses.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la région de Canicattì, d'Agrigente et l'arrière-pays voisin ; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires,
L'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :
Macération à froid pendant 48 heures fermentation et affinage en cuve d'acier, pendant 4 mois et 3 mois en bouteille.

Mets :
Un vin qui s'accorde bien avec des plats de poisson (Steak de thon, poisson grillé), mais également avec des plats de viande et de salaison, légumes grillés et pizza. Peut-être bu frais - un vin rouge parfait pour l'été.

Centuno

Nero d'Avola

Un Nero d'Avola au bouquet intense et persistant qui laisse apparaître une grande modernité et un charme. Un vin qui surprend par son harmonie et sa douceur, capable de révéler les traits authentiques des vins Sicilien.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la région de Canicattì Agrigente et l'arrière-pays voisin ; les sols sont limoneux – sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 200 à 600 m.

Vinification :
En rouge, à une température contrôlée, avec une fermentation malolactique complétement déroulée.
Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français et 6 mois en bouteille.

Mets :
Avec des entrées et des fromages mi-vieux.

Scialo

Nero d'Avola-Syrah

Un vin de caractère agréable pour ses notes de fruits rouges et ses tonalités épicées, où le bois a su donner de la rondeur et plénitude expressive avec des tanins denses et doux.

Zone de production :
Raisins cultivés dans la région de Canicattì et dans l'arrière-pays d'Agrigente; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :
En rouge, à une température contrôlée avec la fermentation malolactique complétement déroulée.
Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français et 12 mois en bouteille.

Mets :
Ravioli Ricotta à la sauce bolognaise, Goulasch au paprika, gigot d'agneau farci, fromage affiné et épicé.

Fileno

Grillo

Un vin blanc qui donne une nouvelle identité au cépage Grillo cultivé en moyenne colline. Grande interprète de la typicité de cet important cépage local, capable d'exprimer avec modernité et charme, les caractéristiques de notre terroir.

Zone de production :

Raisins cultivés dans la région de Canicattì, d'Agrigente et dans l'arrière-pays voisin; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 200 à 600 m.

Vinification :

En blanc, à température contrôlée. Affiné 3 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille.

Mets :

Excellent avec tous les plats de fruits de mer.

Delicio

Nero d'Avola-Nerello Mascalese

Un rosé délicat et agréable qui exalte les notes fruitées et florales du Nero d'Avola et Nerello Mascalese, il est produit avec les plus jeunes vignes.

Zone de production :

Raisins cultivés dans la région de Canicattì et L'arrière-pays voisin; Les sols sont limoneux - sablonneux et Calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :

Après un foulage doux des raisins, on procède à une vinification traditionnelle en blanc.
Affiné 4 mois en cuve d'acier et 1 mois en bouteille.

Mets :

Recommandé à l'apéritif, idéal avec des entrées salées, de poissons,
Plats à base de légumes, poissons grillés et fromages mi-vieux.

Satàri

Grillo-Chardonnay
Vin blanc comparable au prosecco avec un pétillant plus léger et fruité

Vibrant et vif, issu des cépages Grillo et Chardonnay, Il séduit par sa modernité. Il est persuasif dans ses parfums. La fraîcheur et la minéralité se fondent en harmonie.

Zone de production :

Raisins cultivés dans la région de Canicattì et arrière-pays voisin; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires.
L'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :

En blanc, affiné en cuve d'acier à température contrôlée. Deuxième fermentation en autoclave.

Mets :

Poissons frit et légumes, soupe de poissons, fromages frais et en apéritif.

Diodoros

Nero d'Avola-Nerello Mascalese-Nerello Cappucio

Le vin et l'archéologie se combinent pour mettre en exergue un terroir riche en histoire où l'agriculture révèle le sens et l'origine de la civilisation. Le résultat d'un projet commun avec l'institut de la Vallée du Parc des Temples d'Agrigente, Diodoros est un vin unique et de grande valeur, excellent exemple des résultats de l'entretien et la durabilité environnementale.

Zone de production :

La Vallée du Parc des Temples, vignoble situé sous le temple de Junon; terre d'alluvion avec une structure d'argile sablonneuse avec une bonne fertilité; l'altitude se situe entre 50-100 m.

Vinification :

En rouge, à une température contrôlée pendant 15 jours, avec la fermentation malolactique complétement déroulée. Affiné 2 mois en cuve, 10 mois en fûts de chêne et 6 mois en bouteille.

Mets :

Des plats de pâtes et fromages affinés.

Aynat

Nero d'Avola

Nero d'Avola d'une grande harmonie, notre fer de lance. Surprenant dans les parfums, précieux par l'élégance et le soyeux de ses tanins, un vin passionnant.

Zone de production :

Sicile : les raisins cultivés dans la région de Canicattì; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaire, l'altitude entre 250 à 400 m.

Vinification :

En rouge à une température contrôlée avec une fermentation malolactique complétement déroulée. Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne et 12 mois en bouteille.

Mets :

Pasta alla Norma, sauce bolognaise, les champignons porcini,
Thon à l'ail et à la menthe, viande rôtie et fromages affinés.

Sciuscia

Nero d'Avola vendange tardive Vin rouge doux comparable au sauternes

Le vent qui souffle dans les vignes et le soleil de la Sicile mènent au bon degré de flétrissement le Nero d'Avola ce qui le rend captivant et magnétique.

Zone de production :

Le raisin est cultivé dans les communes d'Agrigente; les sols sont limoneux - sablonneux et calcaires, l'altitude : 500m au-dessus du niveau de la mer.

Vinification :

Les raisins sont récoltés dans la seconde décade de Septembre. Le vin est issu d'une vinification en rouge avec macération sur peaux qui dure 1 mois. Le vin est vieilli un an en fûts de chêne français et en suite vieilli en bouteille pendant 6 mois.

Mets :

Parfait avec des fromages mi-vieux. Il accompagne parfaitement le chocolat noir, tous les dessert et biscuits