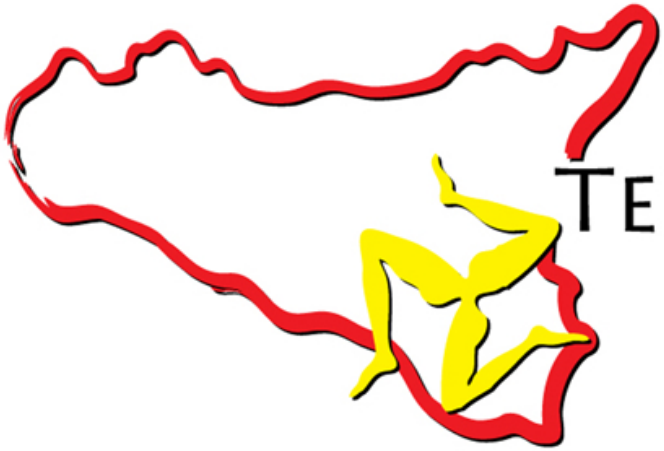
CVA

Canicattì



TERRE DE SICILE

GIANCARLO ZIDDA

IMPORTATEUR DE VIN ET PRODUITS DE BOUCHE

RUE DEFACQZ 30 C
7800 ATH

Rejoignez-nous !
facebook TERRE DE SICILE

N° d'entreprise et de tva : 0663.547.009

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

LISTE PRIX

		Cais. de 6
La Ferla :	8.10 €	48.60 €
Nero d'avola		
Inzolia (blanc)		
Rosato		
Aguilae :	10.70 €	64.20 €
Nero d'Avola		
Syrah		
Cabernet-Sauvignon		
Merlo		
Catarratto (blanc)		
Grillo (blanc)		
Chardonnay (blanc)		
Aguilae BIO :	12.30 €	73.80 €
Nero d'Avola		
Grillo (blanc)		
Vins blanc :		
Fileno Grillo	12.40 €	71.10 €
Arcifà Catarratto	12.50 €	75.00 €
Versante 700 Etna Carricante	22.00 €	132.00 €
1934 Grillo-Chardonnay	19.00 €	114.00 €

		Cais. de 6
Rosé :		
Delicio	11.75 €	70.50 €
Vins Rouge :		
Calio Nero d'Avola Nerello Capuccio	13.20 €	79.20 €
Calio Frappato	13.20 €	79.20 €
Menamàra assemblage	12.60 €	75.60 €
Centuno Nero d'Avola	13.20 €	79.20 €
Sialo Nero d'Avola-Syrah	15.40 €	92.40 €
Versante 700 Etna Nerello Mascalese	22.00 €	132.00 €
Diodoros Nero d'Avola …	22.10 €	132.60 €
Aynat Nero d'Avola	25.30 €	151.80 €
Vendange tardive :		
Sciuscia Nero d'Avola	21.40 €	128.40 €
Pétillants :		
Satari Grillo-Chardonnay	12.50 €	75.00 €
Spumante 50 Grillo-Catarratto	16.00 €	96.00 €
Méthone charmat (Prosecco)		

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

Cépage Frappato

C'est un vin qui présente les caractères typiques de ce cépage avec un arôme floral et fruité, un goût frais et équilibré.

Zone de production:

Canicattì et les communes voisines de l'arrière-pays d'Agrigente.
Les sols sont limono-sableux et calcaires, de texture moyenne, altitude entre 250 - 400 m.

Vinification :

En rouge avec macération en acier, affinage 6 mois en acier et 2 mois en bouteille.

Accords mets et vins :

Se marie bien avec le thon et l'espadon grillée et avec des plats de viande et, légumes grillés et les pizzas. Se boit frais, un rouge parfait pour l'été.

MENAMÀRA

Ass. de cépage indigènes siciliens

Rouge rubis intense ; nez intenses notes de prune et de fruits rouges mûrs avec des notes d'épices et de fruits confits ; en bouche notes fruitées de mûre, griotte mûre avec un arrière-goût légèrement épicé, doux et velouté.

Zone de production :

Canicattì et communes voisines
Sol limoneux - sableux, âge moyen des vignes : 15 ans, récolter vers la fin septembre. Avant la récolte, après avoir coupé la pousse, les raisins parfaitement mûrs sont laissés quelques jours sur la plante pour obtenir une déshydratation naturelle et une concentration aromatique conséquente

Vinification :

En acier avec macération sur les peaux à température contrôlée, fermentation malolactique totalement réalisée, vieillissement en cuve béton pendant six mois, affinement en bouteille pendant au moins deux mois
Température de service : 16-18°C

Accords mets-vins:

Idéal à l'apéritif en accord avec de la charcuterie fraîche
et des fromages à pâte molle.

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.

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.

VERSANTE 700

Etna DOC

Cépage Nerello Mascalese

Couleur rouge rubis intense; au nez un bouquet ample et profond, il présente des notes de fruits des bois et d'épices associées à des notes minérales et balsamiques; en bouche une extraordinaire fraîcheur, complexité et élégance, caractérisé par une minéralité marquée et des tanins importants.

Zone de production :
Commune de Zafferana Etnea, côté est de l'Etna
Sol de lave à texture sableuse et organique.
Profond, riche en minéraux, altitude à partir de 600 m. à 700m.
Age moyen des vignes 15 ans.
Vendanges manuelles en cagettes la dernière semaine de septembre, production 3000 bout.

Vignification :
Fermentation en cuves inox à température contrôlée pendant environ 10 jours, fermentation malolactique complète. Vieilli 12 mois en fûts de chêne français, affinage en bouteille 6 mois.
Température de service 18°C

Accords mets-vins :
Idéal avec des viandes fines, à la fois rôtis et mijotés, champignons, légumes et fromages longuement affiné.

VERSANTE 700

Etna DOC

Cépage Carricante

Blanc élégant avec une vive intensité aromatique qui représente bien la typicité du raisin.

Zone de production :
Commune de Zafferana Etnea, côté est de l'Etna.
Sol de lave à texture sableuse, profond, riche en Minéraux ; altitude entre 600 - 700 m.

Vinification :
En blanc, à température contrôlée.
Vieilli 6 mois en acier et 2 mois en bouteille.

Accords mets-vins :
Plats à base de poisson; parfait avec des crustacés, entrées végétariennes et cèpes

1934

Sicile DOC

Cépage 50% Grillo – 50% Chardonnay

En l'honneur de Luigi Pirandello Prix Nobel de littérature blanc - DOC Sicile

Zone de production :
Canicattì, Naro, Campobello di Licata
sol à structure limono-argileuse; altitude à partir de 300 m. à 400m.
Age moyen des vignes 12/15 ans
Vendanges Grillo deuxième décade d'août, Chardonnay début août.
Production 5000 bouteilles.

Vignification :
La fermentation est effectuée séparément.
Pour le Grillo, la fermentation est réalisée en cuves inox à température contrôlée (environ 16°) pendant environ 15 jours, suivi d'un élevage 8 mois sur lies ; la fermentation du Chardonnay est réalisé en barriques de chêne français, élevage 8 mois sur lies.
Fermentation malolactique non réalisée
Affiné 9 mois en bouteille.
Température de service 12°C

Accords mets-vins:
En apéritif et convient parfaitement à chaque plat de poisson.

Arcifà

IGP

Cépage Catarratto

Jaune paille aux reflets verts ;
nez intense et élégant, fruits jaunes mûrs(pêche, prune et pomme), fruits secs et nuances épicées; bouche surprenante par son équilibre, une grande personnalité acide - savoureuse,
notes olfactives Longues et agréables.

Zone de production :

Agrigente à l'intérieur des terres.
Sols limono-sableux, mélange moyen avec réaction alcalin dû au calcaire actif, altitude de 200 m. à 600m.
Age moyen des vignes : 15 ans
Récolte : septembre

Vignification :

Fermentation en cuves acier à température contrôlée de 16° C pendant 15 jours, fermentation malolactique non réalisée
Vieillissement : trois mois en cuve, affiné deux mois en bouteille.
Température de service : 12°C

Accords mets-vins :

Avec les langoustines, poisson grillé.
Il se marie à merveille avec les spaghettis aux oursins,

Satàri

Grillo-Chardonnay

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.

Spumante 50°

Cépages Grillo 80%, Catarratto Lucido 20%

Vin mousseux brut de couleur jaune paille avec des reflets verdâtres ; nez frais et élégant avec des notes tropicales et d'agrumes ; en bouche fruitée avec des notes de pamplemousse, d'agrumes et de fruits tropicaux ;

Zone de production :

Canicattì et communes voisines
Sol limoneux - sableux et de texture moyenne avec réaction alcaline
Age moyen des vignes : 15 ans
Vendanges à la main en août.

Vinification :

Fermentation en cuves inox à température Contrôlée de 16-17°C fermentations malolactique non réalisée. Deuxième fermentation : en autoclave, méthode Charmat, pendant 60 jours.
Affinement en bouteille pendant au moins deux mois
Température de service : 10-12°C

Accords mets et vins :

Excellent en apéritif et avec la friture de poisson.

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