



VIGNETI ZABÙ

— VINI DI SICILIA —

Grillo Sicilia DOP



Vitigno: Grillo

Area di Produzione: Comune di Sambuca di Sicilia

Vinificazione: dopo una soffice pigiatura, rigorosamente in riduzione, il mosto viene fermentato a bassissima temperatura per esaltare l'aroma di questo vino. L'affinamento avviene in acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: giallo paglierino, vivo, luminoso, con sfumature dorate. Olfatto fresco e minerale, con sentore di fiori gialli, pesca e agrumi. Sapido e di buon corpo con sentori minerali, viene leggermente amarognolo nel finale.

Abbinamenti gastronomici: Adatto per primi piatti leggeri, formaggi freschi, pesce e zuppe. Ottimo aperitivo.

Temperatura di servizio:
12-14 °C

Nero D' Avola Sicilia DOP



Vitigno: Nero d'Avola

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia

Vinificazione: la macerazione avviene a temperatura controllata. I rimontaggi vengono effettuati ogni 4 ore, la macerazione si protrae per 10/12 giorni. La pressatura è soffice per evitare di estrarre tannini verdi e amari. Il vino viene affinato in vasche in acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso rubino, con riflessi purpurei, trasparente. Intenso con sentori di erbe balsamiche, frutta rossa e note floreali. Caldo, buona persistenza, con ritorni di bosco nel retronasale.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti, carne alla griglia e arrostiti, buono con formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio: 16-18 °C



Mundus Vini 2021: Silver Medal

Syrah Terre Siciliane IGT



Vitigno: Syrah

Area di Produzione: Comune di Sambuca di Sicilia.

Vinificazione: questo vitigno di origine francese e poi reso famoso e popolare nel mondo dagli australiani è stato introdotto in Sicilia negli anni Novanta. Le rese per ettaro sono basse, la macerazione avviene a temperatura controllata e si protrae per 10-12 giorni, dopodiché le uve vengono pressate.

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso rubino limpido con riflessi porpora. Frutta rossa in evidenza. Note fresche e balsamiche. Buon corpo, tannini vivi, finale fresco.

Abbinamenti gastronomici: benissimo con carni rosse, grigliate e arrosti, ottimo con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:
16-18 °C

Chardonnay Terre Siciliane IGT



Vitigno: Chardonnay

Area di Produzione: Comune di Sambuca di Sicilia

Vinificazione: le uve sanissime vengono pressate in modo molto soffice e il mosto ottenuto viene fermentato in piccole vasche in acciaio inox dove è possibile effettuare un rigoroso controllo delle temperature, ottenendo così un vino particolarmente aromatico e sorbevole. Affina in acciaio inox e viene imbottigliato in gennaio perché così ci permette di conservare inalterati il suo aroma e la sua freschezza.

Caratteristiche Sensoriali: giallo paglierino luminoso con riflessi ramati. Aroma intenso con sfumature minerali, frutta esotica e fiori di campo, brioso e fresco. Buon equilibrio. Viene acido nel finale.

Abbinamenti gastronomici: celebrato compagno dei piatti a base di pesce, crostacei, risotti e antipasti

Temperatura di servizio:
12-14 °C.

Chiantari

VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —

Nero D'Avola Sicilia IGT



Vitigno: Nero D'Avola

Area di Produzione: Comune di Sambuca di Sicilia

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata, le uve diraspate vengono raffreddate e la macerazione si protrae per 10-12 giorni. Una volta pressate si mettono in fresche vasche di cemento dove il vino si spoglia velocemente. Successivamente viene messo nelle barriques dove si svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese per almeno 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: dal colore rosso rubino, possiede un naso ricco, caldo e intenso che sa di frutta rossa matura, spezie, cioccolato e vaniglia. In bocca, il sorso è potente ma ben scandito da una progressione densa e avvolgente, che si chiude su note persistenti ancora speziate e fruttate.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con piatti di grande struttura a base di carni rosse, cacciagione sia da piuma sia da pelo

Temperatura di servizio:
16-18 °C

Chiantari

VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —

Nero D'Avola – Merlot Sicilia DOP



Vitigno: Nero D'Avola 70% Merlot 30%

Area di Produzione: Comune di Sambuca di Sicilia

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata. Le uve diraspate vengono raffreddate e la macerazione si protrae per 10/12 giorni, una volta pressate si mettono nelle barriques. Dopo 8 mesi in barriques di rovere francese ed americano il vino viene imbottigliato e solo dopo 6 mesi di affinamento viene commercializzato.

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso rubino intenso e pieno. Aroma intenso di frutti rossi, note erbacee e balsamiche. Buon corpo, tannini in evidenza. Ritorno di frutti rossi, con finale caldo.

Abbinamenti gastronomici: si adatta perfettamente a primi piatti e ad arrosti di carni bianche e rosse, alla selvaggina e alla cacciagione, ai formaggi saporiti e stagionati

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Il Passo

VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —

Nerello Mascalese Terre Siciliane IGT



Vitigno: Nerello Mascalese

Area di Produzione: Comune di Sambuca di Sicilia.

Vinificazione: bassa resa produttiva (circa 70 Qli/Ha). Quando i grappoli arrivano a maturazione, ne vengono tagliati i tralci 10 cm prima del grappolo stesso e inizia così il naturale processo di appassimento grazie al caldo sole siciliano e al vento di scirocco proveniente dall’Africa. Quando si è ottenuta una diminuzione del peso del 15-20% le uve vengono vendemmiate, pigiate e comincia la fermentazione a contatto con le bucce. Dopo una macerazione molto lunga il vino viene travasato in barriques dove riposa per circa 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso rubino, acceso, pieno e intenso. Al naso esprime sensazioni intense di frutta rossa, spezie e fiori rossi. Al palato è caldo, pieno, morbido ed equilibrato, con ritorni di frutti rossi; lungo il finale.

Abbinamenti gastronomici: è l’alleato ideale per abbinare tutti i piatti saporiti della tradizione culinaria regionale. Si abbina, inoltre, perfettamente a formaggi stagionati, carni alla brace, arrostiti, carni rosse in generale, funghi di bosco e piatti di selvaggina.

Temperatura di servizio: 18 °C

Il Passo Verde

VIGNETI ZABÙ
VINI DI SICILIA

Nero D'Avola Sicilia DOP - BIO



Vitigno: Nero d'Avola

Area di Produzione: Comune di Sambuca di Sicilia.

Vinificazione: Selezione delle migliori uve biologiche, con bassissima resa per ettaro. Dopo una fermentazione molto lunga con contatto le bucce per estrarre colore, corpo e aromi, il vino viene pigiato; il 50% viene affinato in barriques e il 50% in vasche di cemento per circa 6 mesi, dove subisce la fermentazione malolattica. Il vino viene poi imbottigliato per preservare i sapori della frutta.

Caratteristiche Sensoriali: di colore rubino intenso; al naso è pieno di frutta in particolare rossa e nera, sentori speziati e balsamici (eucalipto), note di rovere; vino di corpo pieno con retrogusto molto lungo; è pronto da bere.

Abbinamenti gastronomici: Si abbina perfettamente con formaggi di media stagionatura, polpette, pollo arrosto e verdure.

Temperatura di servizio:
16-18°C circa

Impari

VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —

Nero D'Avola Sicilia DOP



Vitigno: Nero d'Avola

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Nel comune di Sambuca di Sicilia abbiamo avviato un'attenta selezione dei vigneti più vocati per realizzare un vino di impareggiabile livello qualitativo. Le uve selezionate e raccolte a mano vengono trasportate in cantina e dopo una soffice pigiadiraspatura entrano in contatto con le bucce per 15 giorni, in seguito vengono pressate e quando il mosto si illimpidisce viene messo in barriques di rovere francese e americano in cui avviene l'affinamento per 18 mesi. Al termine dell'invecchiamento il vino viene imbottigliato e immesso nel mercato solo dopo almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso rubino profondo, impenetrabile, con sfumature granata. Al palato il suo gusto deciso termina con una persistenza equilibrata e morbida. All'olfatto si percepisce subito la sua complessità derivante dall'affinamento in barrique che ne equilibra anche i tannini. Gli aromi primari che si percepiscono sono quelli dell'amarena, della ciliegia, del ribes nero, della prugna, della mora, del mirtillo e della viola.

Abbinamenti gastronomici: buono con piatti a base di carne, grigliate miste e formaggi a pasta dura stagionati

Temperatura di servizio: 18 °C



Mundus Vini 2021: **Gold Medal**
Concours International de Lyon 2021: **Gold Medal**
Frankfurt International Trophy 2021: **Gold Medal**

FANTINI
GROUP