La parola "*pirrera*" , dal francese dialettale "*pierrière*" indica, in siciliano, la cava dalla quale si estraggono i minerali. Da secoli i cavatori di pietra ("*perratores*" in catalano, da cui il termine siciliano "*pirriaturi*") hanno lavorato la corvina pietra lavica locale rendendola grande protagonista nella costruzione e "*ricostruzione*" di questa parte della Sicilia, e elemento principale nella realizzazione della sua unica monumentalità ma anche elemento che specularmente dai "*vuoti*" prodotti delle sue escavazioni (*le pirrirere*) ha ricavato nei secoli magiche tessiture urbane. L'ispirazione è evidente: la pietra lavica, elegante protagonista del nostro scenario, calda e decisa, di carattere, come il nostro vino...

A' Pirrera Bianco

Nerello Mascalese vinificato in bianco, I.G.P.Terre Siciliane

Territorio d'origine: Etna nord-est (Sicilia).
Classificazione: Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) Terre Siciliane.
Terreno: Terreno vulcanico.
Altitudine: 600-650 metri. s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera, con una densità di viti per ettaro di 5.000 piante, con un'età media di 50 anni. Ad agricoltura in biodiversità.
Clima: Mediterraneo insulare con variazioni di temperatura giorno-notte.
Vendemmia: Ultima decade di settembre.
Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata.
Travaso manuale senza torchiatura.
Maturazione: In vasche d'acciaio.
Colore: Giallo paglierino luminoso con nuances che virano ad un delicato ed elegante ramato.
Profumo: Aromatico e complesso con equilibrato coro di frutta tropicale, agrumi, fiori secchi e ginestra.
Sapore: Sapido, minerale tipico dei vini dell'Etna, fresco, dal corpo pieno rotondo e strutturato.
Gradazione alcolica: 13 vol.% (a seconda dell'anno).
Temperatura di servizio: 12 °C / 14 °C.
Formato: Bottiglia bordeaux da 75 cl.
Abbinamenti: Pesce, pesce crudo, formaggi non stagionati.

Vino Biologico - IT BIO 006 Agricoltura UE
Ecogruppo Italia - Operatore Controllato n. 974Z

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

90 C/PVC 20 PAP 71 GL

BEVI RESPONSABILMENTE

Valore energetico (kj/kcal)	500/121
Grasso (g)	0
di cui grassi saturi (g)	0
Carboidrati (g)	0,9
di cui zuccheri (g)	0,9
Fibre (g)	0
Proteine (g)	0
Sale (g)	0

VINI LIZZIO

La parola "*pirrera*" , dal francese dialettale "*pierrière*" indica, in siciliano, la cava dalla quale si estraggono i minerali. Da secoli i cavatori di pietra ("*perratores*" in catalano, da cui il termine siciliano "*pirriaturi*") hanno lavorato la corvina pietra lavica locale rendendola grande protagonista nella costruzione e "*ricostruzione*" di questa parte della Sicilia, e elemento principale nella realizzazione della sua unica monumentalità ma anche elemento che specularmente dai "*vuoti*" prodotti delle sue escavazioni (*le pirrirere*) ha ricavato nei secoli magiche tessiture urbane. L'ispirazione è evidente: la pietra lavica, elegante protagonista del nostro scenario, calda e decisa, di carattere, come il nostro vino...

A' Pirrera Rosso

Nerello Mascalese, I.G.P.Terre Siciliane

Territorio d'origine: Etna nord-est (Sicilia).

Classificazione: Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) Terre Siciliane.

Terreno: Terreno vulcanico.

Altitudine: 550-600 metri. s.l.m.

Sistema di allevamento: Spalliera, con una densità di viti per ettaro di 6.000 piante, con un'età media di 25 anni. Ad agricoltura in biodiversità.

Clima: Mediterraneo insulare con variazioni di temperatura giorno-notte.

Vendemmia: Ultima decade di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione tradizionale a temperatura controllata, con macerazione di circa 10 giorni. Travaso manuale e morbido.

Affinamento: Per circa 4 mesi in tonneau e 1 anno in bottiglia.

Colore: Rosso granato intenso.

Profumo: Sentore di frutti di bosco, amarena croccante, liquirizia, carrubbo e sentore di vaniglia.

Sapore: Al palato è giustamente avvolgente setoso tannico, con un retrogusto lungo e fruttato.

Gradazione alcolica: 13,5 vol.% (a seconda dell'anno).

Temperatura di servizio: 18 °C .

Formato: Bottiglia bordeaux da 75 cl.

Abbinamenti: Arrosti in genere.

Vino Biologico - IT BIO 006 Agricoltura UE
Ecogruppo Italia - Operatore Controllato n. 974Z

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

90 C/PVC 20 PAP 71 GL

BEVI RESPONSABILMENTE

VINI LIZZIO

Il *kyathos* è un tipo di contenitore antico greco utilizzato per attingere e servire liquidi, come vino o acqua mista a miele. Era un recipiente piccolo e leggero, spesso con un manico lungo dalla forma elegante. Di sovente era decorato con motivi geometrici o figurativi e poteva essere realizzato in materiali come la ceramica, il metallo o il legno. Era un oggetto comune nelle case e nei simposi dell'antica Grecia, dove veniva utilizzato per servire vino e altri liquidi agli ospiti e alle divinità, nei sacrifici. La cultura greca ha lasciato un'impronta profonda sulla Sicilia, e di questi richiami e suggestioni è ricca la nostra linea "*Kyathos*".

Kyathos Rosso Amphora

Nerello Mascalese, Nerello Mantellato I.G.P.Terre Siciliane (GRAN CRU)

Territorio d'origine: Etna nord-est (Sicilia).

Classificazione: Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) Terre Siciliane.

Terreno: Terreno vulcanico.

Altitudine: 550-600 metri. s.l.m.

Sistema di allevamento: Ad alberello, con densità di ceppi per ettaro di 4000 piante, con età media di 90 anni. Ad agricoltura in biodiversità.

Clima: Mediterraneo insulare con variazioni di temperatura giorno-notte.

Vendemmia: Ultima decade di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione tradizionale e dinamica a temperatura controllata con macerazione di circa 18 giorni. Torchiatura manuale e soffice.

Affinamento: per 2 anni in anfore di terracotta ed 1 anno in bottiglia.

Colore: Rosso granato intenso.

Profumo: Complesso ed intenso di radice di liquirizia, frutti rossi, marasca, cacao, nocciola tostata ed infine di terracotta bagnata.

Sapore: Ricco strutturato, tannico - avvolgente, con retrogusto lungo e persistente.

Gradazione alcolica: da 14.5 vol.% a 15 vol.% (a seconda dell'anno).

Temperatura di servizio: 18 °C .

Formato: Bottiglia anfora da 75 cl.

Abbinamenti: Cacciagione in genere.

Vino Biologico - IT BIO 006 Agricoltura UE
Ecogruppo Italia - Operatore Controllato n. 974Z

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

90 C/PVC 20 PAP 71 GL

BEVI RESPONSABILMENTE

VINI LIZZIO

Il *kyathos* è un tipo di contenitore antico greco utilizzato per attingere e servire liquidi, come vino o miele sciolto in acqua. Era un recipiente piccolo e leggero, spesso con un manico lungo dalla forma elegante. Di sovente era decorato con motivi geometrici o figurativi e poteva essere realizzato in materiali come la ceramica, il metallo o il legno. Era un oggetto comune nelle case e nei simposi dell'antica Grecia, dove veniva utilizzato per servire vino e altri liquidi agli ospiti e alle divinità, nei sacrifici. La cultura greca ha lasciato un'impronta profonda sulla Sicilia, e di questi richiami e suggestioni è ricca la nostra linea "*Kyathos*".

Kyathos Etna Bianco Amphora

Carricante, Catarratto D.O.P. Denominazione Origine Protetta

Territorio d'origine: Etna nord-est (Sicilia).
Classificazione: Indicazione di Origine Protetta (D.O.P.) Terre Siciliane.
Terreno: Terreno vulcanico.
Altitudine: 600-650 metri. s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera, con una densità di viti per ettaro di 5000 piante, con età media di 30 anni.
Clima: Mediterraneo insulare con variazioni di temperatura giorno-notte.
Vendemmia: Prima decade di ottobre.
Vinificazione: Fermentazione tradizionale in anfore di terracotta a temperatura controllata con macerazione per alcuni giorni. Torchiatura manuale e soffice.
Maturazione: In vasche d'acciaio.
Colore: Giallo paglierino intenso.
Profumo: Agrumi complessi e persistente mineralità.
Sapore: Rotondo persistente con un retrogusto lungo e fruttato.
Gradazione alcolica: da 13 vol.% a 12,5 vol.%. (a seconda dell'anno).
Temperatura di servizio: 12 °C /14 °C.
Formato: Bottiglia anfora da 75 cl.
Abbinamenti: Pesce grigliato e formaggi di media stagionatura.

Vino Biologico - IT BIO 006 Agricoltura UE
Ecogruppo Italia - Operatore Controllato n. 974Z

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

90 C/PVC 20 PAP 71 GL

BEVI RESPONSABILMENTE

VINI LIZZIO

In generale, l'aggettivo "*serafico*" è utilizzato per descrivere qualcosa che è bello, puro e tranquillo, e che evoca un senso di serenità e pace. Un termine che comunica un senso di calma, equilibrio e dolcezza. Deriva dal latino "*seraphicus*", che a sua volta deriva dall'ebraico "*seraphim*", che significa "*angelo*" o "*essere divino*". L'idilliaco e bucolico eponimo "*Monteserafico*", da noi coniato, prende spunto proprio dalla equilibrata armonia della vegetazione alle falde del vulcano e dalla quiete percepita da chi riesce a entrare in sintonia con le vibrazioni positive che naturalmente esso emana.

MonteSerafico

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio
Etna Spumante D.O.P. Rosato di Qualità. Metodo Classico

Territorio d'origine: Etna nord-est (Sicilia).
Classificazione: Indicazione di Origine Protetta (D.O.P.).
Terreno: Terreno vulcanico.
Altitudine: 550-600 metri. s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera, con una densità di viti per ettaro di 6000 piante, con età media di 35 anni. Ad agricoltura in biodiversità.
Clima: Mediterraneo insulare con variazioni di temperatura giorno-notte.
Vendemmia: Ultima decade di settembre.
Vinificazione: Fermentazione tradizionale a temperatura controllata con macerazione di circa 8 giorni. Travaso manuale e morbido.
Affinamento: Su lieviti per 48 mesi.
Colore: Antico rosa-luce grigio perla con colori salmone leggermente scaricati.
Vista: Fine e persistente, con la formazione di una piccola corona di bolle ai bordi del flauto. Ricorda il Cremant rosè da uve Pinot Grigio di Alsazia e Borgogna.
Profumo: Delicato e complesso di fiori rosa pesca, lampone fruttato e fragoline di bosco, oli essenziali di buccia d'arancia dell'Etna.
Sapore: Fresco con acidità vivace ed elegante al palato, strutturato, leggermente frizzante, chiara mineralità e persistenza, equilibrato da un giusto grado alcolico e morbidezza, confettura fruttata di lamponi e sentori agrumati di fiori d'arancio, buccia di mandarino e scorza di limone dell'Etna.
Gradazione alcolica: 12 vol.%. (a seconda dell'anno).
Temperatura di servizio: 6 C.
Formato: Bottiglia bordeaux da 75cl.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, abbinamento versatile.

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

90 C/PVC 20 PAP 71 GL

BEVI RESPONSABILMENTE

VINI LIZZIO

Il passito è un tipo di vino dolce e liquoroso prodotto da uve appassite, cioè uve che sono state lasciate seccare sulla pianta o dopo la raccolta. Ha una lunga storia ed è legato a tradizioni e tecniche di produzione molto antiche. Il processo di appassimento delle uve concentra gli zuccheri e gli acidi, creando un vino ricco e intenso. La produzione del nostro "*Nerodolce*" richiede passione e dedizione, e ribadisce una profonda espressione di amore per il vino e per la terra, evocando ricordi e riflessioni. Il nome del nostro passito, in particolare, evoca un senso di mistero e fascino. La combinazione di nero e dolce crea un contrasto intrigante, suggerendo qualcosa di oscuro e profondo, di avvolgente e potente.

Nerodolce

Passito di Nerello Mascalese I.G.P. Terre Siciliane

Territorio d'origine: Etna nord-est (Sicilia).

Classificazione: Terre Siciliane a Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.).

Terreno: Terreno vulcanico.

Altitudine: 550-600 mt.s.l.m.

Sistema di allevamento: Spalliera, con densità di viti per ettaro di 6000 piante, con un'età media di 25 anni.

Clima: Mediterraneo insulare con variazioni di temperatura giorno-notte.

Vendemmia: Ultima decade di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione tradizionale a temperatura controllata con macerazione di circa 15 giorni. Travaso manuale e morbido.

Affinamento: 1 anno in bottiglia.

Colore: Rosso granato intenso.

Profumo: Profumo intenso di uva passa, cioccolato nero, vaniglia, frutta secca e fichi secchi.

Sapore: Al palato è morbido, dolce, tannico - avvolgente, con un retrogusto persistente.

Gradazione alcolica: da 16 vol.% (a seconda dell'anno).

Temperatura di servizio: 18 °C

Formato: Bottiglia bordeaux da 75 cl.

Abbinamenti: Dessert a fine pasto con cioccolato di Modica e pasta di nocciole dell'Etna.

Vino Biologico - IT BIO 006 Agricoltura UE
Ecogruppo Italia - Operatore Controllato n. 974Z

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

90 C/PVC 20 PAP 71 GL

BEVI RESPONSABILMENTE

VINI LIZZIO

Il nome *zabib*, in arabo, significa "*uva passa*", scelto appositamente per il nostro vino per la sua capacità di evocare immagini di terre soleggiate, di mari cristallini e di tradizioni vinicole antiche.

Dal sapore dolce e intenso, fragrante ed evocativo, il nostro vino potrebbe essere considerato un ingrediente degno delle ricette dei palazzi reali descritti nelle "*Mille e una notte*". La sua dolcezza potrebbe essere paragonata a quella delle storie raccontate da Shahrazad, mentre il suo aroma intenso alla magia e all'incanto delle notti arabe, in un mondo esotico e magico.

Zabib

Moscato I.G.P. Terre Siciliane

Territorio d'origine: Etna nord-est (Sicilia).
Classificazione: Indicazione di Origine Protetta (I.G.P.) Terre Siciliane.
Terreno: Terreno vulcanico - Vitigno Moscato di Alessandria.
Altitudine: 600-650 metri. s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera, con una densità di viti per ettaro di 5000 piante, con età media di 15 anni. Ad agricoltura in biodiversità.
Clima: Mediterraneo insulare con variazioni di temperatura giorno-notte.
Vendemmia: Prima decade di novembre.
Vinificazione: Fermentazione tradizionale a temperatura controllata con macerazione di circa 5 giorni. Travaso manuale e morbido.
Maturazione: In vasche d'acciaio.
Colore: Giallo dorato.
Profumo: Molto intenso di frutta tropicale, agrumi, pere, miele e chiodi di garofano.
Sapore: Rotondo, dolce con retrogusto persistente.
Gradazione alcolica: da 13 vol.% (a seconda dell'anno).
Temperatura di servizio: 12 °C /14 °C.
Formato: Bottiglia bordeaux da 75 cl.
Abbinamenti: Dessert a fine pasto o aperitivo

Vino Biologico - IT BIO 006 Agricoltura UE
Ecogruppo Italia - Operatore Controllato n. 974Z

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

90 C/PVC 20 PAP 71 GL

18+

BEVI RESPONSABILMENTE

VINI LIZZIO

In tempi remoti, nei poemi omerici, valorosi eroi e fascinose etère offrivano alle olimpiche divinità calici colmi di Ambrosia e di Vino profumato alla mandorla. La preparazione di quest'ultimo era una segreta ricetta gelosamente custodati dei Greci, i quali usavano aromatizzare i vini per mantenerli durante le lunghe traversate via mare. Questo il segreto della nascita del vino alla mandorla. Il *Mandorvin*, vino alla mandorla unico, molto apprezzato per il suo sapore dolce e intenso, con note di mandorla e delicati sentori di note liquorose, ci riporta alle atmosfere dei poemi omerici. Dolce al primo sorso ma dal retrogusto amaro, tipico della mandorla, profumato come la pelle delle ninfe... Fascino della Magna Grecia, della Sicilia dei miti ellenici...

Mandorvin

Nerello mascalese Vino aromatizzato

Territorio d'origine: Etna nord-est (Sicilia).
Classificazione: Vino aromatizzato.
Nerello Mascalese vinificato in bianco.
Terreno: Terreno vulcanico - Vitigno Moscato di Alessandria.
Altitudine: 600-650 metri. s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera, con una densità di viti per ettaro di 600 piante, con età media di 20 anni. Ad agricoltura in biodiversità.
Clima: Mediterraneo insulare con variazioni di temperatura giorno-notte.
Vendemmia: Prima decade di ottobre.
Vinificazione: Fermentazione tradizionale a temperatura controllata. Travaso manuale e morbido.
Maturazione: In vasche d'acciaio.
Colore: Giallo paglierino intenso.
Profumo: Di mandorle fresche.
Sapore: Morbido, rotondo e dolce.
Gradazione alcolica: da 14,5 vol.% (a seconda dell'anno).
Temperatura di servizio: 8 °C /10 °C.
Formato: Bottiglia bordeaux da 75 cl.
Abbinamenti: Si accompagna bene ai dolci a fine pasto o come aperitivo.

Vino Biologico - IT BIO 006 Agricoltura UE
Ecogruppo Italia - Operatore Controllato n. 974Z

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

90 C/PVC 20 PAP 71 GL

BEVI RESPONSABILMENTE

VINI LIZZIO

L'arco non venne mai utilizzato nelle strutture monumentali dell'arte greca, anche se non era a loro ignoto, mentre conosce in Italia il suo uso maggiore a partire dagli etruschi e, in Sicilia, molto diffusamente nell'arte romana. I romiti etnei sono spesso abbelliti da eleganti archi monumentali: una visione suggestiva e poetica, a volte residuo di antichi acquedotti o di sentieri e ponti in perfetta armonia con la natura circostante. Elementi paesaggistici che si integrano con il paesaggio naturale e lo arricchiscono. Fonte di ispirazione per artisti, scrittori, e, perchè no, per chi, come noi, ha fatto della cultura del vino il simbolo di un luogo e di filosofia di vita.

Archi Contrada Friera Etna Rosso

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio Riserva

Territorio d'origine: Etna nord-est (Sicilia).
Classificazione: Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.).
Terreno: Terreno vulcanico.
Altitudine: 550-600 mt.s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera, con densità di viti per ettaro di 5000 piante, con un'età media di 25 anni. Ad agricoltura in biodiversità.
Clima: Mediterraneo insulare con variazioni di temperatura giorno-notte.
Vendemmia: Ultima decade di ottobre.
Vinificazione: Fermentazione tradizionale a temperatura controllata con macerazione di circa 15 giorni. Torchiatura manuale e soffice.
Affinamento: Per 4 anni in botti di rovere e 1 anno in bottiglia.
Colore: Rosso granato intenso.
Profumo: Profumo intenso ed elegante con crema pasticcera, spezie, cioccolato e presenza minerale.
Sapore: Al palato è pieno, tannico, armonico, persistente con un notevole retrogusto gusto olfattivo.
Gradazione alcolica: da 14,5 vol.% (a seconda dell'anno).
Temperatura di servizio: 18 °C
Formato: Bottiglia bordeaux da 75 cl.
Abbinamenti: Arrosti in genere.

Vino Biologico - IT BIO 006 Agricoltura UE
Ecogruppo Italia - Operatore Controllato n. 974Z

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

90 C/PVC 20 PAP 71 GL

BEVI RESPONSABILMENTE

VINI LIZZIO

I significati della parola latina "*modum*" possono essere molteplici: da *misura, grandezza, ritmo, melodia*, fino a *termine, meta, maniera, regola.* Noi l'abbiamo scelta, principalmente, per il suono e per il senso di equilibrio che la parola contiene, accompagnato, tra l'altro, dal delicato motivo dei denti di leone al vento, i quali crescono in luoghi inaspettati, mostrando la loro resilienza e la loro capacità di adattarsi alle diverse condizioni; richiamando, nel contenpo, la bellezza e la semplicità della natura, invitandoci a rallentare e ad apprezzare le piccole cose. Un'arte, quest'ultima, che può portare grande gioia e soddisfazione, nella vita.

Modum Vino spumante bianco

Nerello Mascalese I.G.P. Terre siciliane BIO

Territorio d'origine: Etna nord-est (Sicilia).
Classificazione: Indicazione di Origine Protetta (I.G.P.).
Terreno: Terreno vulcanico.
Altitudine: 600-650 mt.s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera, con densità di viti per ettaro di 6000 piante, con un'età media di 25 anni. Ad agricoltura in biodiversità.
Clima: Mediterraneo insulare con variazioni di temperatura giorno-notte.
Vendemmia: Seconda decade di settembre.
Vinificazione: Fermentazione tradizionale a temperatura controllata con macerazione di circa 5 giorni. Travaso manuale e morbido.
Affinamento: In vasche d'acciaio.
Colore: Giallo paglierino intenso.
Profumo: Profumo molto intenso di frutta tropicale, mango, ananas e qualche nota di camomilla.
Sapore: Armonico quasi strutturato con un finale lungo.
Gradazione alcolica: da 12,5 vol.% (a seconda dell'anno).
Temperatura di servizio: 12 °C/14 °C.
Formato: Bottiglia bordeaux da 75 cl.
Abbinamenti: Si accompagna bene con crostacei, molluschi, sushi o come aperitivo.

Vino Biologico - IT BIO 006 Agricoltura UE
Ecogruppo Italia - Operatore Controllato n. 974Z

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

90 C/PVC 20 PAP 71 GL

BEVI RESPONSABILMENTE

VINI LIZZIO