

SIBILIANA

GRUPPO CANTINE EUROPA



CANTINE EUROPA

TIPOLOGIA AZIENDA: Azienda Cooperativa Agricola.

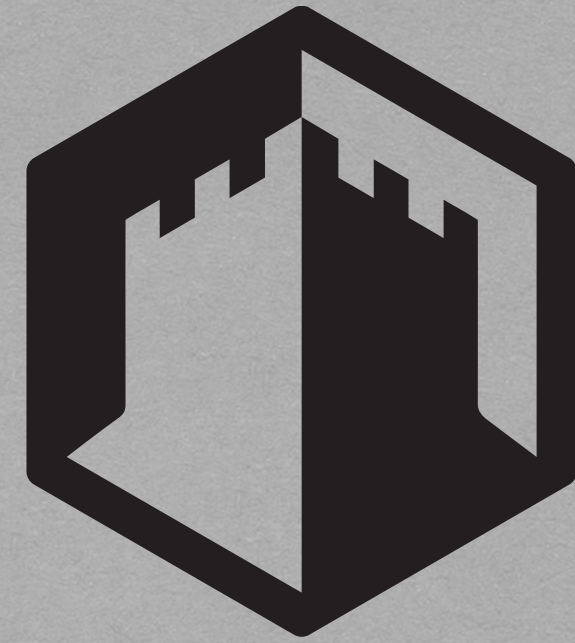
ETTARI VITATI: 4.800 ha.

ENOLOGO: Giacomo Spanò.

PRODUZIONE ANNUA BOTTIGLIE: 2 Milioni.

PRODOTTI CERTIFICATI BIO: Vino.





SIBILIANA

GRUPPO CANTINE EUROPA

Sibiliana è il progetto per la valorizzazione dei vini e la commercializzazione dei prodotti in bottiglia del **Gruppo Cantine Europa**. E' il **patto** tra alcuni nostri viticoltori, ogni anno più numerosi, perché siano selezionati i vigneti più votati e le migliori uve.

Sibiliana garantisce la produzione di vini che sappiano rappresentare la meglio il nostro **territorio** e le sue **tradizioni**, e che siano in grado di vincere la sfida dei mercati e affrontare il severo giudizio dei consumatori ed estimatori più attenti.

SENSALE



La nostra linea dei Vini ottenuti da uve allevate in regime di agricoltura biologica certificata. Abbiamo così dato corpo alla sempre crescente attenzione dei viticoltori di Cantine Europa per la produzione di uve nel rigoroso rispetto per l'ambiente.



GRILLO

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

BIOLOGICO

CHARDONNAY

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

BIOLOGICO

NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

BIOLOGICO

SYRAH

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

BIOLOGICO

SENSALE

GRILLO



Uvaggio

Grillo 100%

Denominazione

Terre Siciliane IGP BIO

Vinificazione e Affinamento

L'uva, dopo la raccolta fatta a mano, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C.

Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Alcol: 12% vol | **RS:** 6 g/l | **PH:** 3,3



Note di Degustazione

Dal colore giallo paglierino, si caratterizza per il gusto equilibrato, sapido e fruttato alla stesso tempo. Le note agrumate si combinano con elementi floreali, dando al palato un sapore corposo e persistente.

Abbinamenti

Perfetto l'abbinamento con pollo, risotto agli asparagi e i piatti a base di pesce della tradizione mediterranea.

Capacità di Invecchiamento

Diciotto Mesi

Temperatura di servizio

8°/10°C

Bottiglia

ø 82mm | h. 293mm
g 400

Pedana

80x120x165cm | Kg 795
105 Cartoni | 5 Strati

Tappo

Naturale

Cartone

242x300x169mm
Kg. 7,4



SENSALE

CHARDONNAY



Uvaggio

Chardonnay 100%

Denominazione

Terre Siciliane IGP BIO

Vinificazione e Affinamento

L'uva, dopo la raccolta, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamente refrigerata a 16°C. Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. Affinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Alcol: 12,5% vol | **RS:** 6 g/l | **PH:** 3,25



Note di Degustazione

Il re delle uve bianche si è lasciato conquistare dalla generosità della nostra terra e da un clima gentile ed ospitale. Il regime biologico di coltivazione ne esalta la naturale eleganza e piacevolezza. Giallo paglierino intenso, presenta aromi avvolgenti di cedro e albicocca. In bocca è ampio e fresco.

Abbinamenti

L'abbinamento ideale è con i primi piatti e i fritti di pesce fresco.

Capacità di Invecchiamento

Diciotto Mesi

Temperatura di servizio

8°/10°C

Bottiglia

ø 82mm | h. 293mm
g 400

Pedana

80x120x165cm | Kg 795
105 Cartoni | 5 Strati

Tappo

Naturale

Cartone

242x300x169mm
Kg. 7,4



SENSALE

NERO D'AVOLA



Uvaggio

Nero d'Avola 100%

Denominazione

Terre Siciliane IGP BIO

Vinificazione e Affinamento

L'uva è raccolta a mano nelle prime ore del mattino, e in tarda serata al picco della sua maturazione. Dopo la raccolta, viene portata velocemente in cantina. La combinazione fra il succo e le bucce viene refrigerato a 26,5°C e trasferito nelle vasche per la macerazione.

Questo periodo dura dai 12 ai 15 giorni; successivamente il vino viene affinato in acciaio inox alla temperatura controllata di 18°-20°C.

Alcol: 12,5% vol | **RS:** 6,5 g/l | **PH:** 3,35



Note di Degustazione

Il colore rosso rubino mostra una struttura elegante. Al naso evidenti le note di frutta a bacca rossa, come amarena e ciliegia.

In bocca si presenta fresco ed equilibrato.

Abbinamenti

Ottimo con il Brasato di maiale, il Tonno alla griglia e primi forti.

Eccellente in accompagnamento ai formaggi siciliani a pasta media.

Capacità di Invecchiamento

Due anni.

Temperatura di servizio

16°/18°C

Bottiglia

ø 82mm | h. 293mm
g 400

Pedana

80x120x165cm | Kg 795
105 Cartoni | 5 Strati

Tappo

Naturale

Cartone

242x300x169mm
Kg. 7,4



SENSALE



SYRAH

Uvaggio

Syrah 100%

Denominazione

Terre Siciliane IGP BIO

Vinificazione e Affinamento

L'uva è raccolta a mano, viene portata velocemente in cantina. La combinazione fra il succo e le bucce viene refrigerato a 26,5°C e trasferito nelle vasche per la macerazione. Questo periodo dura dai 12 ai 15 giorni; successivamente il vino viene affinato in acciaio inox alla temperatura controllata di 18°-20°C.

Alcol: 13% vol | **RS:** 7 g/l | **PH:** 3,35



Note di Degustazione

Un'uva nobile, forte non poteva che esprimersi pienamente se coltivata con rigorosi metodi naturali. Un vino pieno, ricco, completo, con aromi speziati e di frutta matura: un autentico Syrah mediterraneo.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente alle carni rosse alla griglia e ai formaggi stagionati siciliani.

Capacità di Invecchiamento

Due anni.

Temperatura di servizio

16°/18°C

Bottiglia

ø 82mm | h. 293mm
g 400

Pedana

80x120x165cm | Kg 795
105 Cartoni | 5 Strati

Tappo

Naturale

Cartone

242x300x169mm
Kg. 7,4

