



AL-CANTÀRA

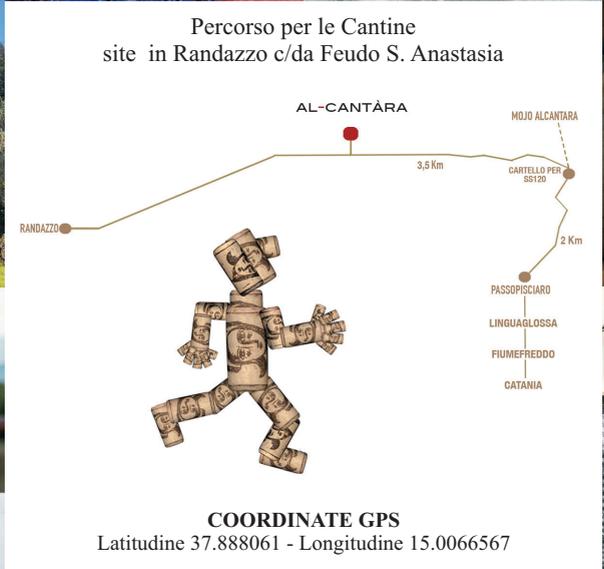
Poems to drink by

“A good wine is poetry and it is an art to produce it”: it is around this insight that the winery **Al-Cantàra** was created. Albeit young, the winery is establishing a reputation for itself nationally and internationally thanks to the high quality of its wines, which have been awarded important prizes including the recent astounding results achieved at Vinitaly with seven wines selected for the 5 StarWines - The Book. There, Al-Cantàra was the second most awarded winery in Sicily and the sixth in Italy! The sophisticated and modern packaging is another distinctive feature of the Al-Cantàra products, whose unmistakable labels are painted by young Sicilian artists and seek to evoke the **terroir**, the **traditions** and the **culture** of **Sicily**.

The winery takes its name from the river which flows, from the slopes of Mount **Etna**, below the estate Feudo S. Anastasia (Randazzo), where the winery and the vineyards are located. The choice of the name “Al- Cantàra”, which in Arabic means “bridge”, aims not only to emphasize the link with the Sicilian terroir, but also to capture the symbolic union between **wine, art** and **poetry**. For this reason, the names of the wines are inspired by the poems by Sicilian authors such as Nino Martoglio, Micio Tempio, Giovanni Meli, Alfio Antico, Salvatore Di Pietro, Francesco Guglielmino and Ercole Patti. The grappa, the latest addition to the rich and varied portfolio of Al-Cantàra, is a tribute to one of the best-known compositions of Italian jester poetry, “Rosa fresca aulentissima” by Sicilian author Ciullo d’Alcamo.

In its 20 hectares of land, the winery produces **ETNA DOC** and **Terre Siciliane IGP** wines made only with grapes harvested from its land, favouring native grape varieties (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio and Carricante), but without neglecting experimenting with other varieties (such as Pinot Noir and Cabernet Sauvignon). Furthermore, thanks to its marked acidity, minerality and structure, Nerello Mascalese is proposed in all possible declinations: Red, Rosé, White, Sparkling (Spumante), Passito and Grappa! The volcanic soil of Mount Etna, rich in minerals, gives unique flavours and aromas to these wines. Each Al-Cantàra wine offers a fascinating and exciting multisensory journey, among colours, verses and flavours typical of the most genuine Sicilian cultural identity.

Pucci Giuffrida



AZIENDA VITIVINICOLA AL-CANTÀRA®



C/DA FEUDO S. ANASTASIA
SP 89 - 95036 RANDAZZO (CT) - ITALY

+39.095.222644

WWW.AL-CANTARA.IT - INFO@AL-CANTARA.IT

ESPOSIZIONE E PUNTO VENDITA:
VIA PUGLIA 116/B (ANGOLO PIAZZA I VICERÈ) - CATANIA
TEL. +39.095.339430



AL-CANTÀRA

Poesie da bere

Dalla felice intuizione che un buon vino è “poesia” e per farlo ci vuole “arte”, nasce **Al-Cantàra**. Negli ultimi anni, l’azienda si è affermata a livello nazionale ed internazionale grazie all’altissima qualità dei suoi vini, riconosciuta da diversi importanti premi e, da ultimo, dallo strepitoso risultato conseguito al Vinitaly: con sette vini segnalati nel 5 StarWines - The Book, Al-Cantàra è stata la seconda azienda più premiata in Sicilia e la sesta in Italia! Il packaging sofisticato e moderno è un altro tratto distintivo dei prodotti **Al-Cantàra**, le cui inconfondibili etichette sono impreziosite dalle suggestive rappresentazioni di giovani artisti siciliani ed esaltano le **tradizioni**, la **cultura** ed il **territorio etneo**.

L’azienda prende il nome dal fiume che, sulle pendici dell’**Etna**, lambisce la contrada Feudo S. Anastasia a Randazzo, presso la quale si trovano i terreni e le cantine. Il nome “Al-Cantàra”, che in arabo significa “ponte”, vuole sottolineare il legame con la terra siciliana ed è simbolo dell’armonica e innovativa combinazione tra **vino, arte** e **poesia** che costituisce il marchio distintivo dell’azienda. Non a caso i nomi dei vini si ispirano a poesie di autori siciliani quali Nino Martoglio, Micio Tempio, Giovanni Meli, Alfio Antico, Salvatore Di Pietro, Francesco Guglielmino ed Ercole Patti. L’etichetta della grappa, ultima aggiunta al ricco e variegato catalogo di Al-Cantàra, rappresenta un omaggio a uno dei componimenti più noti della poesia giullaresca italiana, Rosa fresca aulentissima del siciliano Ciullo d’Alcamo.

L’azienda, di circa 20 ettari, produce vini **ETNA DOC** e **Terre Siciliane IGP** ottenuti solo con le uve raccolte nei propri terreni, privilegiando i vitigni autoctoni (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante) senza però trascurare la ricerca e la sperimentazione (Pinot Nero e Cabernet Sauvignon). Inoltre, riusciamo a declinare il Nerello Mascalese, grazie alla sua spiccata acidità, mineralità e struttura, in Rosso, Rosato, Bianco, Spumante, Passito e Grappa! Peraltro, il suolo vulcanico dell’Etna, ricco di minerali, dona a questi vini aromi assolutamente unici. Ogni vino Al-Cantàra offre dunque, a chi lo degusta, un affascinante ed emozionante viaggio multisensoriale, tra colori, versi e sapori tipici della più genuina identità culturale siciliana.

Pucci Giuffrida

LU VERU PIACIRI



CLASSIFICAZIONE
DOC ETNA ROSSO
VITIGNO
NERELLO MASCALESE
NERELLO CAPPUCCIO
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
70/80 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
13 - 14% VOL.
AFFINAMENTO
12 MESI IN ROVERE FRANCESE
12 MESI ACCIAIO INOX
12 MESI IN BOTTIGLIA

OCCHI DI CIUMI



CLASSIFICAZIONE
DOC ETNA BIANCO
VITIGNO
CARRICANTE E GRECANICO
ETÀ DELLE VIGNE
16/80 ANNI
RESA MEDIA
60 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
12-13 % VOL.
AFFINAMENTO
4-6 MESI SUI LIEVITI

CIURI DI STRATA



CLASSIFICAZIONE
DOC SICILIA BIANCO
VITIGNO
CATARRATTO
ETÀ DELLE VIGNE
40 ANNI
RESA MEDIA
80-90 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
12,5-13 % VOL.
AFFINAMENTO
4 MESI SUI LIEVITI

MUDDICHI DI SULI



CLASSIFICAZIONE
IGP TERRE SICILIANE ROSSO
VITIGNO
NERELLO MASCALESE
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
70/80 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
12,50-13,50 % VOL.
AFFINAMENTO
18 MESI IN ACCIAIO INOX
12 MESI IN BOTTIGLIA

A NUTTURNA



CLASSIFICAZIONE
IGP TERRE SICILIANE BIANCO
VITIGNO
NERELLO MASCALESE
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
70 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
12 - 13,5 % VOL.
AFFINAMENTO
4-6 MESI SUI LIEVITI

AMURI DI FIMMINA E AMURI DI MATRI



CLASSIFICAZIONE
DOC ETNA ROSATO
VITIGNO
NERELLO MASCALESE
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
75 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
12 - 13,5 % VOL.
AFFINAMENTO
4-6 MESI SUI LIEVITI

O' SCURU O' SCURU



CLASSIFICAZIONE
DOC ETNA ROSSO
VITIGNO
NERELLO MASCALESE
ETÀ DELLE VIGNE
80 ANNI
RESA MEDIA
40/50 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
13,5 -14,5% VOL.
AFFINAMENTO
12 MESI IN BOTTE GRANDE
DI ROVERE FRANCESE
12 MESI ACCIAIO INOX
12 MESI IN BOTTIGLIA

LUCI LUCI



CLASSIFICAZIONE
DOC ETNA BIANCO
VITIGNO
CARRICANTE
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
70 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
12 - 13,5 % VOL.
AFFINAMENTO
6-9 MESI SUI LIEVITI
12 MESI IN BOTTIGLIA

LA FATA GALANTI



CLASSIFICAZIONE
IGP TERRE SICILIANE ROSSO
VITIGNO
NERELLO CAPPUCCIO
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
70/75 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
12,5-13,5 % VOL.
AFFINAMENTO
12 MESI IN BARRIQUES
12 MESI ACCIAIO INOX
12 MESI IN BOTTIGLIA

'U TOCCU



CLASSIFICAZIONE
IGP TERRE SICILIANE ROSSO
VITIGNO
PINOT NERO
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
70 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
13,5 - 14,5% VOL.
AFFINAMENTO
12 MESI IN BARRIQUES
12 MESI ACCIAIO INOX
12 MESI IN BOTTIGLIA

CAPPIDAZZU PAGA TUTTU



CLASSIFICAZIONE
IGP TERRE SICILIANE ROSSO
VITIGNO
CABERNET SAUVIGNON
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
65 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
13,5 - 14,5 % VOL.
AFFINAMENTO
12 MESI IN BARRIQUES
12 MESI ACCIAIO INOX
12 MESI IN BOTTIGLIA

UN BELLISSIMO NOVEMBRE



CLASSIFICAZIONE
DOC ETNA ROSSO
VITIGNO
NERELLO MASCALESE
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
70/80 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
13,5 - 14 % VOL.
AFFINAMENTO
12 MESI LEGNO DI CASTAGNO
12 MESI ACCIAIO INOX
12 MESI BOTTIGLIA

LU DISIÙ



CLASSIFICAZIONE
IGP TERRE SICILIANE
PASSITO ROSSO
VITIGNO
NERELLO MASCALESE
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
65 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 - 14,5 % VOL.
AFFINAMENTO
APPASSIMENTO IN PIANTA
24 MESI IN BARRIQUES
12 MESI IN BOTTIGLIA

'A TISTIMUNIANZA



CLASSIFICAZIONE
OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
VARIETÀ
NOCELLARA ETNEA
NOCELLARA COMUNE
BRANDOLFINO
ETÀ DEGLI ULIVI
80 ANNI
RESA MEDIA
15%
ACIDITÀ
0,21%

ROSA FRESCA AULENTISSIMA



CLASSIFICAZIONE
GRAPPA
VITIGNO
NERELLO MASCALESE
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
70/80 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
42% VOL.
PRODOTTO CON
ALAMBICCO DISCONTINUO
IN RAME, SOTTOVUOTO

RE BEFÈ



CLASSIFICAZIONE
DOC ETNA SPUMANTE
VITIGNO
NERELLO MASCALESE
ETÀ DELLE VIGNE
16 ANNI
RESA MEDIA
70/80 QUINTALI PER ETTARO
GRADAZIONE ALCOLICA
12 - 12,5 % VOL.
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI
PER 36 MESI E 6 MESI DOPO
LA SBOCCATURA