



MADE IN SICILY

La Cantina Lenzo Winery è un progetto tutto siciliano fondato su iniziativa dell'Imprenditore Nino Lenzo: una passione nata tra i vigneti siciliani e l'odore dell'uva pestata, ed è proprio l'amore per la terra e la passione culinaria che hanno dato vita all'idea di creare una cantina vinicola che oltre ad accogliere la produzione del vino, è un ambiente ideato per la condivisione dei sapori tipici dell'isola.

Il vigneto che sente il mare.

Siamo in provincia di Messina, nel Comune di Ficarra.



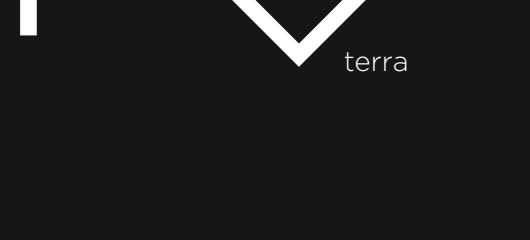
La Sicilia è una terra dalle condizioni climatiche straordinarie, consente la produzione di ottime uve e la realizzazione di vini votati all'eccellenza.

IL CONCEPT

Riprendendo le più antiche testimonianze di saggezza il nostro pittogramma gioca tra questi elementi: L'**ARIA** che le foglie della vite assorbono con numerosi microelementi, utili alla crescita della pianta.

La **TERRA** come riserva d'acqua e sali minerali, da qui le radici delle viti assorbono le sostanze nutrizionali.

SPIRITO come ponte tra il fisico e lo spirituale: è la capacità dell'Uomo di trasformare e legare gli elementi naturali.



IN CANTINA

IMPIANTI

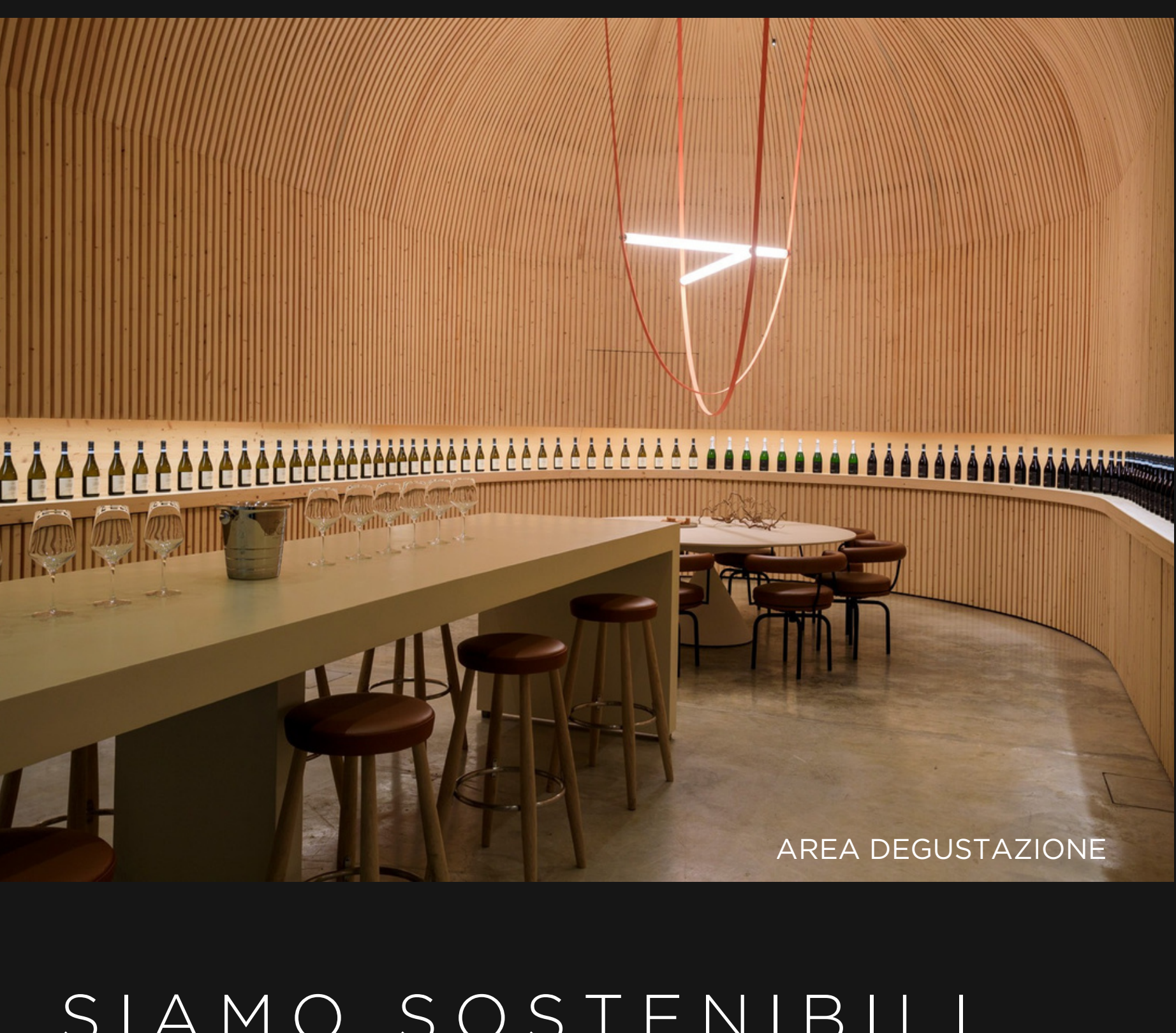
La nostra cantina è dotata di impianti enologici tecnologici e dagli elevati standard qualitativi, al fine di porre attenzione al trattamento delle uve in modo da non perdere le peculiarità e ottenere un prodotto finale d'eccellenza.

LAVORAZIONE

Durante la lavorazione dell'uva viene posta particolare attenzione all'eliminazione di tutti gli elementi estranei agli acini di uva, detti MOG (Material Other than Grapes), come i residui vegetali, gli insetti, i pezzi di materiali inerti o pietre. È prevista quindi una doppia fase di controllo e pulizia.

STOCCAGGIO

4 TINI DA 75 HL	2 TINI DA 10 HL
8 TINI DA 50 HL	1 TINO DA 5 HL
7 TINI DA 25 HL	10 BARRIQUE DA 225 LT
1 TINI DA 20 HL	10 TONNEAUX DA 500 LT
1 TINO DA 15 HL	OLTRE 11 SERBATOI MOBILI

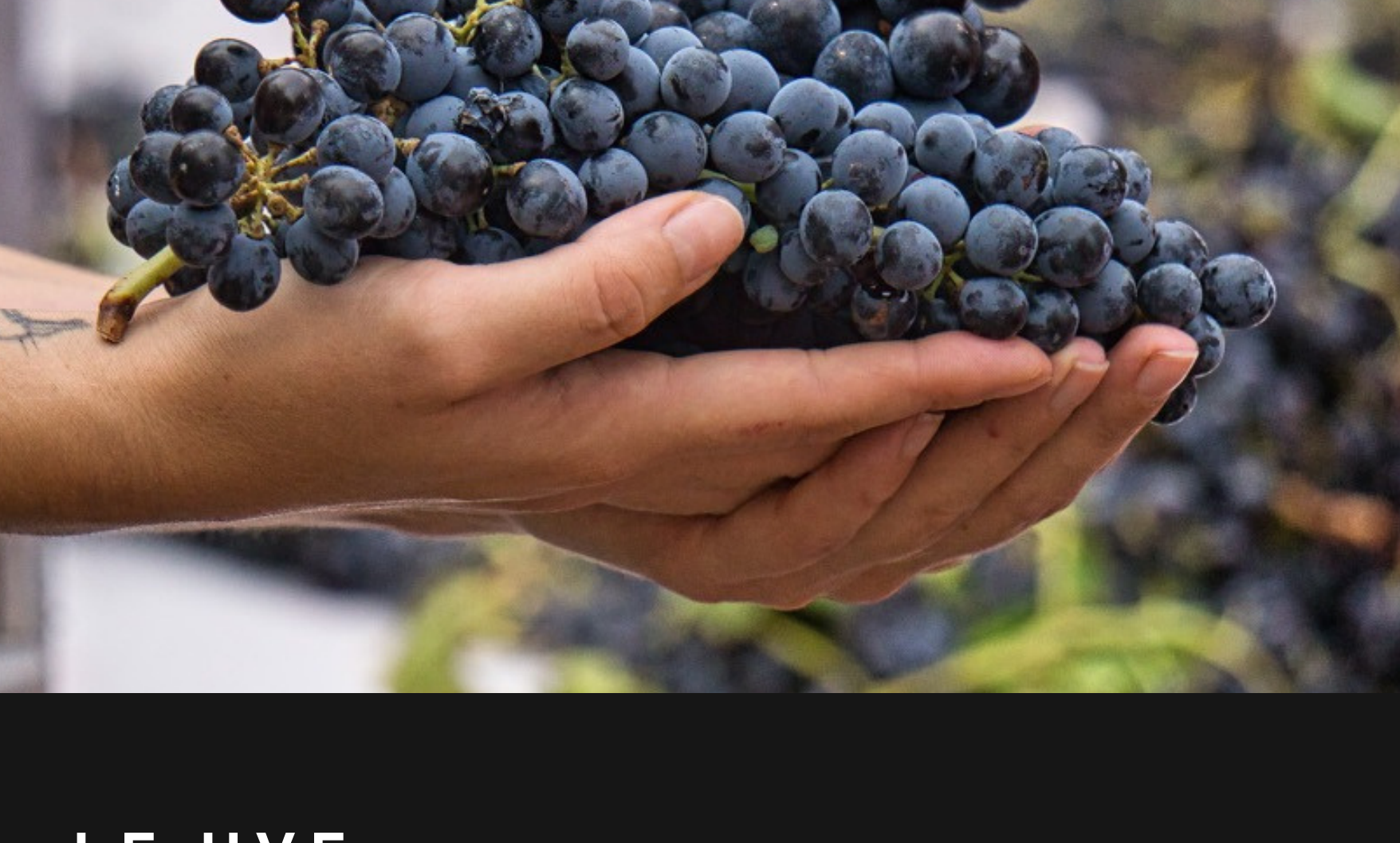


AREA DEGUSTAZIONE

SIAMO SOSTENIBILI

C'è una vocazione chiara che regge il nostro progetto: rispettare la natura, le tradizioni e la cultura di questo territorio. Da ciò, ogni nostra scelta, dal nuovo progetto di cantina ed ospitalità, passando per la lavorazioni in vigna fino al prodotto finito, si orienta ad un uso consapevole e sostenibile di risorse, per favorire sempre un ecosistema bilanciato.

Le varie certificazioni in possesso ne sono garanzia.



LE UVE

PERRICONE, NERO D'AVOLA, NOCERA, GRILLO E CABERNET SAUVIGNON



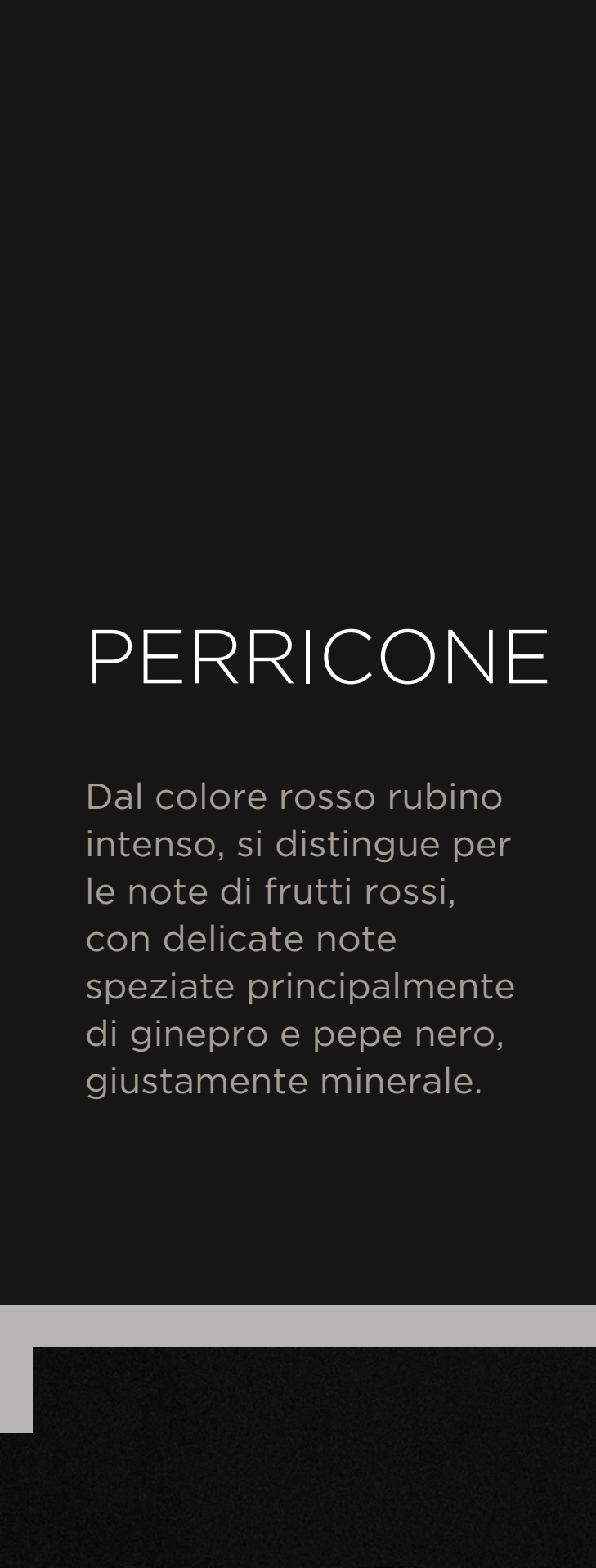
La grande passione per la nostra terra e le incredibili potenzialità dei suoi vitigni sono gli ingredienti che rendono i vini Lenzo autentici.

Da questa premessa una volontà ben precisa: solo capacità produttive rispettose e mai invasive nell'uso dei terreni e nello sviluppo dei processi per una visione aziendale green ed ecosostenibile.



TRITTER

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, il blend si completa con il Nocera. Dal colore rosso rubino intenso, mostra un fragrante bouquet di sottobosco e lievi note di peperone.



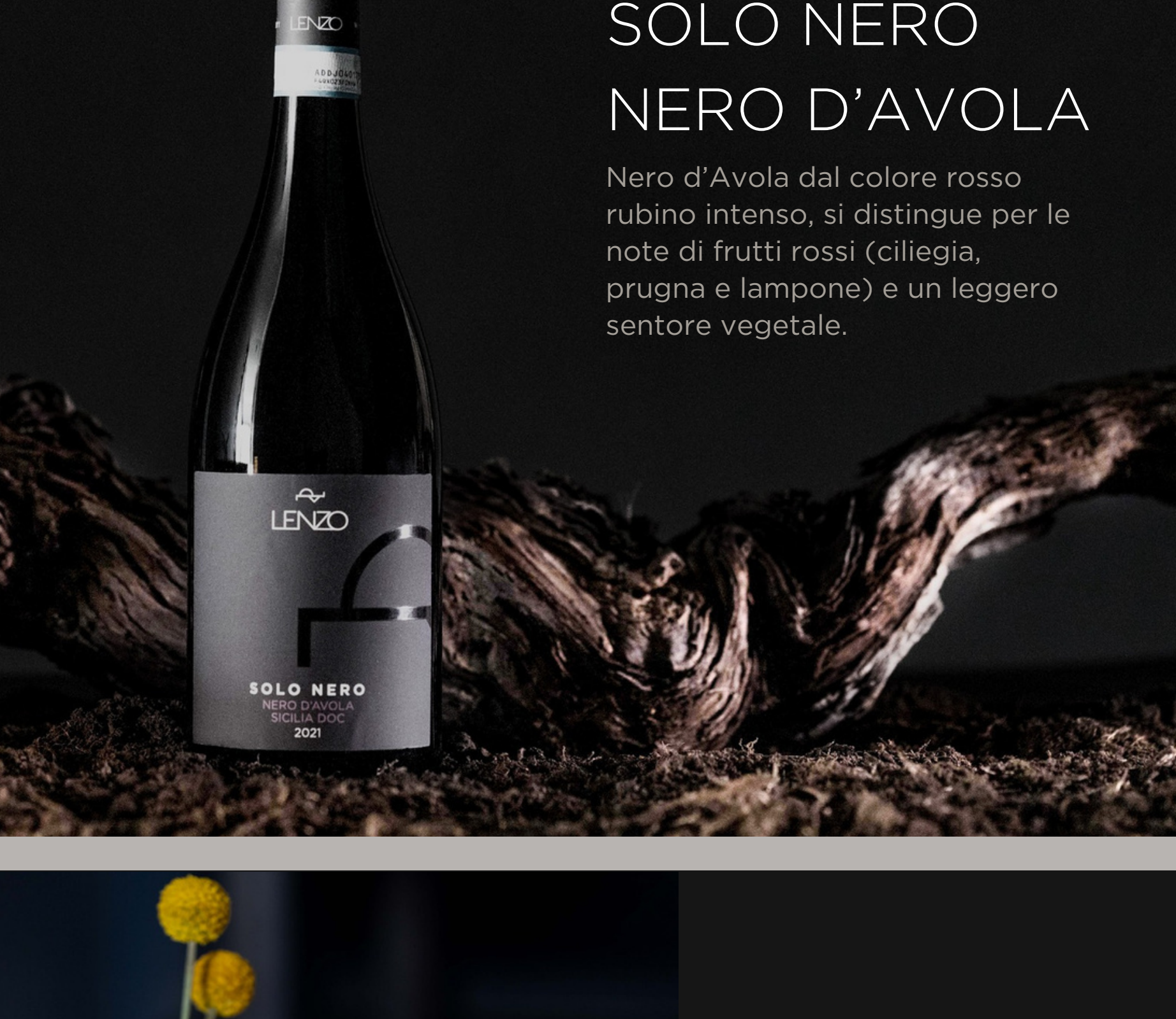
PERRICONE

Dal colore rosso rubino intenso, si distingue per le note di frutti rossi, con delicate note speziate principalmente di ginepro e pepe nero, giustamente minerale.



SOLO NERO NERO D'AVOLA

Nero d'Avola dal colore rosso rubino intenso, si distingue per le note di frutti rossi (ciliegia, prugna e lampone) e un leggero sentore vegetale.



ENCUENTRO

Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon. Dal colore rosso rubino intenso, mostra un fragrante bouquet di frutta rossa e sentori erbacei unite a eleganti note balsamiche e di liquirizia.



ATTIA

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, il blend si completa con Nocera e altre uve a bacca nera. Dal colore rosso rubino intenso, al naso prepotenti sentori vinosi.



IL GRILLO DI LENZO

Dal colore giallo paglierino tendente al verde brillante, offre al naso un bouquet fresco con note di frutta a polpa bianca come pesca e melone cantalupo.



STELLARE

metodo ancestrale



Frutto di antiche tecniche di vinificazione tramandate di generazione in generazione, affinate dal nostro fondatore Nino Lenzo, insieme al padre circa 50 anni fa.

Dal colore giallo paglierino dorato, fresco e complesso con note di agrumi. In bocca è fresco e vibrante, è caratterizzato da un'eccezionale permanenza al palato e da una buona persistenza aromatica.

Realizzato con metodo ancestrale, il vino viene lasciato rifermentare naturalmente in bottiglia e grazie al residuo zuccherino avviene la sua trasformazione in spumante.

Edizione limitata di mille bottiglie.

L'ORANGE DI LENZO

Dal colore giallo aranciato, offre al naso un odore caratteristico, delicato e persistente. Dal gusto fresco, equilibrato e persistente.



SOLO NERO NOCERA

Nocera dai riflessi rubino profondi e intensi. Note di pepe bianco, geranio e frutta estiva, prugne e fichi maturi.



SOLO NERO CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon dal colore porpora intenso. Al naso presenta sentori delicati di salvia, rosmarino ed eucaliptolo.



TRITTER RISERVA

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, il blend si completa con il Nocera. Dal colore rosso intenso tendente al granato, mostra un fragrante bouquet di sottobosco e lievi note di peperone

SOLO NERO NERO D'AVOLA RISERVA

Nero d'Avola dal colore rosso rubino intenso, si distingue per le note di frutti rossi (ciliegia, prugna e lampone), leggero sentore vegetale



IL GRILLO DI LENZO RISERVA

Dal colore giallo paglierino tendente al verde brillante, offre al naso un bouquet fresco con note di frutta a polpa bianca (pesca e melone cantalupo).

GRENNÉ GRAPPA BIANCA

Grappa bianca. Grado alcolico 45 % vol.



GRENNÉ GRAPPA AFFINATA IN BARRIQUE

Grappa affinata in botte. Grado alcolico 45 % vol.



GIFT BOX 1 BOTTIGLIA 1,5L

Le Gift Box Lenzo Winery è un cofanetto regalo perfetto per ogni occasione. Questo elegante cofanetto, disponibile nel formato da 1 bottiglia da 1,5 litri, permette di creare un dono unico scegliendo tra tre eccezionali etichette: Solo Nero, Tritter e Encuentro.

Ogni bottiglia è un racconto della storia e della passione della nostra cantina, esaltando i sapori autentici e raffinati dei nostri vini. Scegliere una Gift Box Lenzo Winery, significa regalare un'esperienza sensoriale indimenticabile, che celebra l'arte e la tradizione del buon vino.

GIFT BOX 1, 2 E 3 BOTTIGLIE

Le Gift Box Lenzo Winery sono cofanetti regalo ideali per ogni occasione. Disponibili in eleganti formati da 1, 2 o 3 bottiglie, offrono la libertà di comporre il regalo ideale scegliendo tra sei straordinarie etichette: Il Grillo di Lenzo, Attia, Solo Nero, Tritter, Encuentro e Perricone.

Ogni bottiglia racconta la storia e la passione della nostra cantina, esaltando i sapori autentici e raffinati dei nostri vini.

Per un tocco in più, si può anche optare per un Gift Box che abbina due bottiglie di vino a una pregiata bottiglia di olio extravergine di oliva da 500ml.



Vino e territorio da sempre legano persone e passioni in Sicilia, terra baciata dal mare, dai venti, dal sole e soprattutto terra di infinite contaminazioni gastronomiche e culturali.

Nel rispetto proprio di questa naturale condizione siciliana, il nostro progetto vuole proporsi come un autentico momento di **esperienza sensoriale**. Le condizioni ci sono tutte: un paesaggio unico, una visione contemporanea dell'ospitalità in cantina, prodotti rispettosi della tradizione e un'ingegneria produttiva al passo con i tempi. Resta aperta solo una condizione, la curiosità personale di lasciarsi coinvolgere in questa "esperienza Lenzo".

IL NOSTRO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Un prodotto di qualità che nasce dalla passione per l'olivicultura e la trasmissione di quell'antico "saper fare" tipico delle buone tradizioni che ancora oggi giocano un ruolo fondamentale nell'identità dei sapori, insieme all'attenzione contemporanea dei processi produttivi.

L'olio LENZO è il brand di punta della linea **Biologica della Green Valley**, si tratta di un olio extravergine dall'aspetto verde brillante, intensamente fruttato, dal gusto pulito e dinamico, è un blend estremamente equilibrato con sentori delicati e dai profumi erbaceo-floreali. Nato dalla passione per l'olivicultura volta alla produzione di olio extravergine di oliva di qualità, ha favorito l'incontro tra generazioni fino ad arrivare ai giorni nostri.

L'olio LENZO, non è solamente un olio extravergine d'oliva, è anche il simbolo del nostro progetto di sostenibilità, proveniente da coltivazioni che vengono gestite nel pieno rispetto della biodiversità e salvaguardia degli ecosistemi.

Il nostro obiettivo è di offrire ai nostri clienti un prodotto che, oltre alla componente salutistica, esprima fragranze che gratificano il palato e impreziosiscono le pietanze tipiche della cucina mediterranea, grazie all'esposizione ai venti marini che conferisce al nostro olio sentori unici, arricchendolo di sapidità, il profumo intenso.

DOVE TROVARCI

SICILIA

C.da Grenne snc 98062 Ficarra // ME

+39 371 3152829

lenzowinery.com

info@lenzowinery.com

[@lenzowinery](https://www.instagram.com/lenzowinery)

[f Lenzo winery](https://www.facebook.com/lenzowinery)

