

ATTIÀ

SCHEDA TECNICA



Classificazione	I G Terre Siciliane Rosso	
Uve	Cabernet Sauvignon, Nero d’avola, Nocera e altre uve a bacca nera	
Zona di produzione	Sicilia nord-orientale e Sicilia sud-occidentale	
Terreni e clima	Dal medio impasto al calcareo	
Vigneto	A spalliera	
Annata	2021	2022
Dati Analitici	Grado alcolico 14.00 % vol.	
Affinamento	Almeno 6 mesi in bottiglia	12 mesi in botti di rovere francese, 8 mesi in silos di acciaio e 6 mesi in bottiglia
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, si è svolta tra la metà e fine settembre	
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della diraspa-pigitura. Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate, con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni. A fermentazione malolattica svolta, segue affinamento per circa 8 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia	
Temperatura di fermentazione	25-28 °C	
Periodo di fermentazione	8 giorni	
Formato bottiglia	75 cl	
Temperatura di servito	16 °C	
Note di gusto	Dal colore rosso rubino intenso, al naso prepotenti sentori vinosi. Equilibrato e persistente in bocca	
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 2-3 anni	
Cibo e vino	Da bere al calice, si accompagna a Salumi e formaggi, primi piatti corposi, carne alla brace	
Prima annata	2021	

ENCUENTRO

SCHEDA TECNICA



Classificazione	D.O.C. Sicilia Nero d’Avola Cabernet Sauvignon	
Uve	Nero d’Avola e Cabernet Sauvignon	
Zona di produzione	Sicilia nord-orientale e Sicilia sud-occidentale	
Terreni e clima	Argillo-calcareo - temperato caldo	
Vigneto	Cordone speronato	
Annata	2021	2022
Dati Analitici	Grado alcolico 14.67 % vol.	Grado alcolico 14,5 % vol.
Affinamento	Almeno 6 mesi in bottiglia	
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, si è svolta tra la metà e fine settembre	
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della diraspa-pigitura. Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate, con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni. A fermentazione malolattica svolta, segue affinamento per circa 8 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia	
Temperatura di fermentazione	24-26 °C	
Periodo di fermentazione	14 giorni	
Formato bottiglia	75 cl, 1 5 l, 3 l	
Temperatura di servito	16 – 18 °C	
Note di gusto	Dal colore rosso rubino intenso, Encuentro mostra un fragrante bouquet di frutta rossa e peperone unite a eleganti note balsamiche e di liquirizia. Al palato è avvolgente con un tannino morbido e persistente equilibrata l’acidità	
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 4-6 anni	
Cibo e vino	Da bere al calice, si accompagna a Salumi e formaggi, primi piatti corposi, carne stracotte	
Prima annata	2021	

IL GRILLO DI LENZO

SCHEDA TECNICA



Classificazione	D.O.C. Sicilia Grillo		
Uve	Grillo		
Zona di produzione	Sicilia sud-occidentale		
Terreni e clima	Calcareo - temperato caldo		
Vigneto	Controspalliera potatura a Guyot		
Annata	2022	2023	2024
Dati Analitici	Grado alcolico 13 % vol.	Grado alcolico 14,5 % vol.	Grado alcolico 13 % vol.
Affinamento	3 mesi sulle fecce nobili o “sur lie” in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera		
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, che si è svolta a fine agosto inizi settembre		
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della pressatura soffice segue defecazione pre-fermentativa. Vinificazione tradizionale in bianco in vasche di acciaio inox termocontrollate, fermentazione di 14-15 giorni. La fermentazione malolattica non viene svolta, segue affinamento per circa 5 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia		
Temperatura di fermentazione	14-16 °C		
Periodo di fermentazione	Da 14 a 15 giorni		
Formato bottiglia	75 cl		
Temperatura di servito	8-10 °C		
Note di gusto	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). In bocca è morbido, con un ritorno delle note fruttate ed acidità vivace		
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 3 anni		
Cibo e vino	Da abbinare con piatti gourmet, dalla cucina vegetariana e primi di mare. Ottimo anche con carni bianche grigliate e formaggi freschi		
Prima annata	2022		

IL GRILLO DI LENZO RISERVA

SCHEDA TECNICA



Classificazione	D.O.C. Sicilia Grillo Riserva
Uve	Grillo
Zona di produzione	Sicilia sud-occidentale
Terreni e clima	Calcareo - temperato caldo
Vigneto	Controspalliera potatura a Guyot
Annata	2023
Dati Analitici	Grado alcolico 14,5 % vol.
Affinamento	3 mesi sulle fecce nobili o “sur lie” in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera, 12 mesi in botti di rovere francese, 8 mesi in silos di acciaio e 6 mesi in bottiglia
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, che si è svolta a fine agosto inizi settembre
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della pressatura soffice segue defecazione pre-fermentativa. Vinificazione tradizionale in bianco in vasche di acciaio inox termocontrollate, fermentazione di 14-15 giorni. La fermentazione malolattica non viene svolta, segue affinamento per circa 5 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia
Temperatura di fermentazione	14-16 °C
Periodo di fermentazione	Da 14 a 15 giorni
Formato bottiglia	75 cl
Temperatura di servito	8-10 °C
Note di gusto	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). In bocca è morbido, con un ritorno delle note fruttate ed acidità vivace
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 3 anni
Cibo e vino	Da abbinare con piatti gourmet, dalla cucina vegetariana e primi di mare. Ottimo anche con carni bianche grigliate e formaggi freschi
Prima annata	2023

L'ORANGE DI LENZO

SCHEDA TECNICA



Classificazione	I G Terre Siciliane Bianco	
Uve	Grillo e Catarratto	
Zona di produzione	Sicilia sud-occidentale	
Terreni e clima	Calcareo - temperato Caldo	
Vigneto	Controspalliera potatura a Guyot	
Annata	2023	2024
Dati Analitici	Grado alcolico 14.50 % vol.	Grado alcolico 13 % vol.
Affinamento	In serbatoi in acciaio Inox a contatto con le fecce nobili	
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in maturazione avanzata, si è svolta a fine agosto inizi di settembre	
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della diraspa-pigitura. La fermentazione con bucce per diverse settimane estrae intensamente il colore e gli aromi delle bucce e crea il colore aranciato. Vinificazione tradizionale in bianco in vasche di acciaio inox termocontrollate	
Temperatura di fermentazione	14-16 °C	
Periodo di fermentazione	Da 14 giorni a 15 giorni	
Formato bottiglia	75 cl	
Temperatura di servito	8 - 10 °C	
Note di gusto	Dal colore giallo aranciato, offre al naso un odore caratteristico, delicato e persistente. Dal gusto fresco, equilibrato e persistente	
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 2-3 anni	
Cibo e vino	Da abbinare con piatti gourmet, dalla cucina vegetariana e primi di mare. Ottimo anche con carni bianche, grigliate e formaggi freschi	
Prima annata	2023	

PERRICONE

SCHEDA TECNICA



Classificazione	D.O.C. Sicilia Perricone	
Uve	Perricone	
Zona di produzione	Sicilia sud-occidentale	
Terreni e clima	Argilloso tendenti al calcareo - temperato	
Vigneto	Cordone speronato	
Annata	2021	2022
Dati Analitici	Grado alcolico 12.97 % vol.	Grado alcolico 13,5 % vol.
Affinamento	Almeno 12 mesi in bottiglia	
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, si è svolta tra la metà e fine settembre	
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della diraspa-pigitura. Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate, con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni. A fermentazione malolattica svolta, segue affinamento per circa 8 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia	
Temperatura di fermentazione	24-26 °C	
Periodo di fermentazione	14 giorni	
Formato bottiglia	75 cl	
Temperatura di servito	16 °C	
Note di gusto	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. Al palato è molto elegante, con un tannino morbido ed una lunga persistenza	
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 2-3 anni	
Cibo e vino	Da bere al calice, si accompagna a preparazioni di verdure tipicamente siciliane a Salumi e formaggi, primi piatti corposi, carne alla brace	
Prima annata	2021	

SOLO NERO CABERNET SAUVIGNON

SCHEDA TECNICA



Classificazione	D.O.C. Sicilia
Uve	Cabernet Sauvignon
Zona di produzione	Sicilia nord-orientale e Sicilia sud-occidentale
Terreni e clima	Di medio impasto tendenti al calcareo - temperato
Vigneto	Controspalliera potatura a Guyot
Annata	2022
Dati Analitici	Grado alcolico 14 % vol.
Affinamento	8 mesi in silos di acciaio e 6 mesi in bottiglia
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, si è svolta tra la metà e fine settembre
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della diraspa-pigitura. Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate, con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni. A fermentazione malolattica svolta, segue affinamento per circa 8 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia
Temperatura di fermentazione	28-30 °C
Periodo di fermentazione	14 giorni
Formato bottiglia	75 cl
Temperatura di servito	16 - 18 °C
Note di gusto	Dal colore porpora intenso. Al naso presenta sentori delicati di salvia, rosmarino ed eucaliptolo. Al palato esprime intensa mineralità, è morbido con tannini sottili, note di salvia e rosmarino
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 4-6 anni
Cibo e vino	Da bere al calice, si accompagna a carni rosse arrosto, Salumi e formaggi
Prima annata	2022

SOLO NERO NERO D'AVOLA

SCHEDA TECNICA



Classificazione	D.O.C. Sicilia	
Uve	Nero d’Avola	
Zona di produzione	Sicilia nord-orientale e Sicilia sud-occidentale	
Terreni e clima	Di medio impasto tendenti al calcareo - temperato	
Vigneto	Spalliera con sistema di potatura a Guyot	
Annata	2021	2022
Dati Analitici	Grado alcolico 14.20 % vol.	Grado alcolico 14 % vol.
Affinamento	Almeno 6 mesi in bottiglia	
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, si è svolta tra la metà e fine settembre	
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della diraspa-pigitura. Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate, con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni. A fermentazione malolattica svolta, segue affinamento per circa 8 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia	
Temperatura di fermentazione	22-24 °C	
Periodo di fermentazione	14 giorni	
Formato bottiglia	75 cl, 1 5 l, 3 l	
Temperatura di servito	16 - 18 °C	
Note di gusto	Dal colore rosso rubino intenso, si distingue per le note di frutti rossi (ciliegia, prugna e lampone), leggero sentore vegetale Dal gusto deciso, ben temperato da un’ottima struttura dei tannini importanti e perfettamente integrati	
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 4-5 anni	
Cibo e vino	Da bere al calice, si accompagna a carni grigliate, salumi e formaggi media stagionatura	
Prima annata	2021	

SOLO NERO NERO D'AVOLA RISERVA

SCHEDA TECNICA



Classificazione	D.O.C. Sicilia
Uve	Nero d’Avola
Zona di produzione	Sicilia nord-orientale e Sicilia sud-occidentale
Terreni e clima	Di medio impasto tendenti al calcareo – temperato
Vigneto	Spalliera con sistema di potatura a Guyot
Annata	2022
Dati Analitici	Grado alcolico 14 % vol.
Affinamento	12 mesi in botti di rovere francese, 8 mesi in silos di acciaio e 6 mesi in bottiglia
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, si è svolta tra la metà e fine settembre
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della diraspa-pigiatura. Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate, con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni. A fermentazione malolattica svolta, segue affinamento per circa 8 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia
Temperatura di fermentazione	22° - 24 ° C
Periodo di fermentazione	14 giorni
Formato bottiglia	75 cl
Temperatura di servito	16 - 18 °C
Note di gusto	Dal colore rosso rubino intenso, si distingue per le note di frutti rossi (ciliegia, prugna e lampone), leggero sentore vegetale Dal gusto deciso, ben temperato da un’ottima struttura dei tannini importanti e perfettamente integrati
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 4-5 anni
Cibo e vino	Da bere al calice, si accompagna a carni grigliate, salumi e formaggi media stagionatura
Prima annata	2021

SOLO NERO NOCERA

SCHEDA TECNICA



Classificazione	D.O.C. Sicilia	
Uve	Nocera	
Zona di produzione	Sicilia nord-orientale e Sicilia sud-occidentale	
Terreni e clima	Di medio impasto tendenti al calcareo - temperato	
Vigneto	Controspalliera potatura a Guyot	
Annata	2021	2022
Dati Analitici	Grado alcolico 14.50 % vol.	Grado alcolico 14 % vol.
Affinamento	12 mesi in botti di rovere francese, 8 mesi in silos di acciaio e 6 mesi in bottiglia	8 mesi in silos di acciaio e 6 mesi in bottiglia
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, si è svolta tra la metà e fine settembre	
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della diraspa-pigitura. Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate, con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni. A fermentazione malolattica svolta, segue affinamento per circa 8 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia	
Temperatura di fermentazione	28-30 °C	
Periodo di fermentazione	14 giorni	
Formato bottiglia	75 cl	
Temperatura di servito	16 - 18 °C	
Note di gusto	Riflessi rubino profondi e intensi. Note di pepe bianco, geranio e frutta estiva, prugne e fichi maturi. Al palato è suadente e morbido	
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 4-6 anni	
Cibo e vino	Da bere al calice, si accompagna a Salumi e formaggi, primi piatti corposi, carne alla brace	
Prima annata	2021	

STELLARE

SCHEDA TECNICA



Classificazione	I G Terre Siciliane spumante bianco Brut - Metodo Ancestrale		
Uve	Grillo		
Zona di produzione	Sicilia sud-occidentale		
Terreni e clima	Di medio impasto tendenti al calcareo - temperato		
Vigneto	Controspalliera potatura a Guyot		
Annata	2022	2023	2024
Dati Analitici	Grado alcolico 12 % vol.	Grado alcolico 13,5 % vol.	Grado alcolico 13 % vol.
Affinamento	In bottiglia in presenza di lieviti		
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, destinate alla produzione degli spumanti metodo ancestrale, che si è svolta a fine agosto inizi settembre		
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della pressatura soffice. La prima fermentazione si è svolta in serbatoio d'acciaio inox per circa 14 GG a una temperatura di 16-17 °C. Segue la rifermentazione in bottiglia per circa 3 – 6 mesi, poi affinamento		
Temperatura di fermentazione	16-17 °C		
Periodo di fermentazione	/		
Formato bottiglia	75 cl, 3 l		
Temperatura di servito	6-8 °C		
Note di gusto	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		
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 1 anno		
Cibo e vino	Da bere al calice, ottimo abbinamento a finger food, accompagna perfettamente aperitivi e primi piatti a base di pesce e crostacei		
Prima annata	2022		

TRITTER

SCHEDA TECNICA



Classificazione	D.O.C. Sicilia Rosso	
Uve	Nero d’Avola, Cabernet Sauvignon e Nocera	
Zona di produzione	Sicilia nord-orientale e Sicilia sud-occidentale	
Terreni e clima	Di medio impasto tendenti al calcareo - temperato	
Vigneto	Controspalliera potatura a Guyot	
Annata	2021	2022
Dati Analitici	Grado alcolico 14.67 % vol.	Grado alcolico 14,5 % vol.
Affinamento	Almeno 6 mesi in bottiglia	
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, si è svolta tra la metà e fine settembre	
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della diraspa-pigitura. Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate, con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni. A fermentazione malolattica svolta, segue affinamento per circa 8 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia	
Temperatura di fermentazione	28-30 °C	
Periodo di fermentazione	14 giorni	
Formato bottiglia	75 cl, 1 5 l, 3 l	
Temperatura di servito	16 – 18 °C	
Note di gusto	Dal colore rosso rubino intenso, Tritter mostra un fragrante bouquet di sottobosco e lievi note di peperone. Al palato mostra un’ottima struttura di tannini importanti perfettamente integrati	
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 4-6 anni	
Cibo e vino	Da bere al calice, si accompagna a Salumi e formaggi, primi piatti corposi, carne alla brace	
Prima annata	2021	

TRITTER RISERVA

SCHEDA TECNICA



Classificazione	D.O.C. Sicilia Rosso Riserva
Uve	Nero d’Avola, Cabernet Sauvignon e Nocera
Zona di produzione	Sicilia nord-orientale e Sicilia sud-occidentale
Terreni e clima	Di medio impasto tendenti al calcareo - temperato
Vigneto	Controspalliera potatura a Guyot
Annata	2021
Dati Analitici	Grado alcolico 14.50 % vol.
Affinamento	12 mesi in botti di rovere francese, 8 mesi in silos di acciaio e 6 mesi in bottiglia
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, si è svolta tra la metà e fine settembre
Vinificazione	Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve su nastro trasportatore prima della diraspa-pigitura. Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate, con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni. A fermentazione malolattica svolta, segue affinamento per circa 8 mesi in vasca in acciaio e poi in bottiglia
Temperatura di fermentazione	28-30 °C
Periodo di fermentazione	14 giorni
Formato bottiglia	75 cl
Temperatura di servito	16 - 18 °C
Note di gusto	Dal colore rosso intenso tendente al granato, il Triter mostra un fragrante bouquet di sottobosco e lievi note di peperone. Al palato mostra un’ottima struttura di tannini importanti perfettamente integrati
Longevità	Da godere al meglio nell’arco di 4-6 anni
Cibo e vino	Da bere al calice, si accompagna a Salumi e formaggi, primi piatti corposi, carne alla brace
Prima annata	2021

