



BARONE DI VILLAGRANDE

VIGNETI DAL 1727



Milo



Salina



La Cantina



La vendemmia a mano - Ottobre



L'azienda Barone di Villagrande è arroccata sull'Etna, nel comune di Milo, unica zona della DOC Superiore per il Carricante, a quota 700 m s.l.m.. I vigneti, dominati dalla cantina, digradano in un anfiteatro naturale verso il mare Mediterraneo.

In questi terreni, da sempre di proprietà della famiglia Nicolosi Asmundo, nascono i vini DOC che fin dal 1727 con continuità vengono ceduti al mercato Italiano e Internazionale.

Oggi Marco Nicolosi e Barbara Liuzzo continuano a mantenere vivo l'impegno sul territorio con l'obiettivo di rispettare e valorizzare al meglio il patrimonio della famiglia e le peculiarità della zona vitivinicola.

L'obiettivo dell'Azienda, della Famiglia e dello Staff è di condividere il patrimonio naturale dell'Etna, trasferire l'amore e la devozione di un luogo unico e speciale.

Da oltre 20 anni l'Azienda è anche impegnata sull'isola di Salina per la produzione del vino Malvasia delle Lipari nella tipologia "Passito" DOC e Salina bianco IGP Sicilia.



BARONE DI VILLAGRANDE

VIGNETI DAL 1727

Etna bianco DOC Superiore

Zona di produzione : Milo (700m) Esposizione : Sud-Est

Vitigni : Carricante 90%, vitigni autoctoni etnei 10%

Impianti : Guyot

Resa : 40 ettoltri per ettaro

Affinamento : Acciaio a temperatura controllata per 6-7 mesi

Temperatura di servizio: 10-12° C

Esame visivo : Giallo paglierino scarico, brillante e denso.

Esame olfattivo : Sentori persistenti floreali e frutta bianca, nel complesso armonico e pungente.

Esame gustativo : Acidità spiccata, eleganza di beva e persistente mineralità.

Abbinamenti : Perfetto con molluschi e pesce crudo, ma anche con piatti dai sapori più decisi, e formaggi fino alla media stagionatura.

Note : Un vino che dimostra nell'immediato note di acidità spiccata e persistente mineralità, che fanno intuirne la longevità.

Con il tempo sviluppa grande carattere ed equilibrio.

Da bere subito, ma garantito fino a quindici anni dalla vendemmia.



Etna Rosso DOC

Zona di produzione : Milo (700m) Esposizione : Sud-Est

Vitigni : Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio e Nerello Mantellato 20%

Impianti : Guyot, Cordone speronato, con densità 5000/7000 ceppi per ettaro

Resa : 50 ettolitri per ettaro

Affinamento : Acciaio a temperatura controllata per 6-10 giorni, Botti di castagno da 500l per 12 mesi. Imbottigliamento dopo 24 mesi dalla vendemmia.

Temperatura di servizio: 15-18° C

Esame visivo : Rosso rubino brillante e fluido.

Esame olfattivo : Sentori immediati di frutta fresca di sotto bosco, seguiti da leggere note erbacee e iodate.

Esame gustativo : Tannico ma non aggressivo, ben compensato da una spiccata acidità ed un frutto fresco e persistente. Facile beva, intesa e frizzante allo stesso tempo.

Abbinamenti : tagliate di carne rossa e tonno, arrosto di mare e di terra, ottimo con i salumi dei monti Nebrodi e con pietanze agrodolci.

Note : Un marchio di fabbrica dell'azienda " DOC Etna 11/08/1968.

L'esperienza spiega il gioco di equilibri di questo vino, l'acidità ed il tannino da una parte, la frutta e la mineralità dall'altra.

Da bere subito, ma garantito fino a quindici anni dalla vendemmia.



Etna Rosato DOC



Zona di produzione : Milo (700m) Esposizione : Sud-Est

Vitigni : Nerello Mascalese 90%, Carricante 10%

Impianti : Guyot

Resa : 50 ettoltri per ettaro

Affinamento : Acciaio a temperatura controllata per 10-12 ore

Temperatura di servizio: 12° C

Esame visivo : Buccia di cipolla, snello e brillante.

Esame olfattivo : Sentori floreali decisi e persistenti, arancia sanguinella.

Esame gustativo : Entrata decisa e d elegante, che permette una facile beva, ma seguita da un' interessante complessità tendete al frutto,

Abbinamenti : Perfetto come aperitivo, accompagnato dalla classica pasticceria salata. Ma anche al tonno sott'olio, caponata e ai primi piatti a base pomodoro.

Note : Un vino che nasconde la sua complessità con l'eleganza.

Da bere subito

Etna bianco Doc superiore Villagrande

Zona di produzione : Milo (700m)

Esposizione : Sud-Est

Vitigni : Carricante 90% vitigni autoctoni etnei 10%

Impianti : Guyot , 5000 ceppi per ettaro

Resa : 40 ettolitri per ettaro

Affinamento : Botti di rovere da 500l per 12 mesi e un anno in bottiglia.

Temperatura di servizio: 12° C Esame visivo : Giallo paglierino , luminoso e denso.

Esame olfattivo : Sentori persistenti e complessi di frutta bianca, fiori, mandorle. .

Esame gustativo : Eleganza ed equilibrio di beva , persistente mineralità e freschezza.

Abbinamenti : Primi piatti elaborati, pescato con cotture decise, legumi e zuppe.

Note : Immediatamente elegante, ma non impegnativo, molto persistente e caldo, regala evoluzioni e contrasti di sapori che invogliano alla beva e per chi sa aspettare emozioni uniche.

Da bere subito, ma garantito fino a venti anni dalla vendemmia.



Etna Rosso DOC Villagrande

Zona di produzione : Milo (700m) Esposizione : Sud-Est

Vitigni : Nerello Mascasele 80%, Nerello Cappuccio e Nerello Mantellato 20%

Impianti : Guyot , 7000 ceppi per ettaro Resa : 50 ettolitri per ettaro

Affinamento : Botti di castagno da 500l per 24 mesi e un anno in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18° C Esame visivo : Rosso rubino, fluido.

Esame olfattivo : Sentori di frutta di sotto bosco che si evolvono in complessità balsamiche ed erbe aromatiche.

Esame gustativo : Eleganza ed equilibrio di beva , persistente mineralità e tannino ben bilanciato, retrogusto persistente caratterizzato da decise note di frutta rossa, erbe officinali e spezie.

Abbinamenti : Grandi piatti di carne cotture lunghe e succulenti, ottimo anche come vino da meditazione .

Note : Vengono prodotti solo grandi millesimi, quando il territorio regala equilibri e condizioni perfette per fare un grande vino.

Garantito almeno fino a venti anni dalla vendemmia



Malvasia delle Lipari DOC



Zona di produzione : Santa Marina- Salina (200-400m)

Esposizione : Est

Vitigni : Malvasia delle Lipari DOC

Impianti : Guyot

Resa : 7 ettoltri per ettaro

Affinamento : Appassimento delle uve per 8-10 giorni. Acciaio e imbottigliamento a 9 mesi dalla vendemmia.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Tecnica Sgrappolatura Manuale

Esame visivo : Dorato , denso e limpido.

Esame olfattivo : Sentori floreali, agrumi, erbe aromatiche e finale balsamico.

Esame gustativo : Grande eleganza di beva, sentori balsamici, agrumati e mielosi, retrogusto non aggressivo e non troppo dolce.

Abbinamenti : Si sposa con formaggi e composte di frutta, mieli di fiori e frutta fresca, Foie gras, ma ottimo anche da solo.

Note : Il dosaggio controllato del residuo zuccherino, dona al vino un'eleganza unica nel suo genere, da sperimentare, servito più fresco, come apri-pasto . Ne rimarrete piacevolmente sorpresi.

Da bere subito e garantito per almeno venti anni dalla vendemmia

Salina Bianco IGP Sicilia



Zona di produzione : Santa Marina- Salina (200-400m)

Esposizione : Est

Vitigni : Malvasia delle Lipari 40%, Ruscignola, Catarratto, Visparola 60%

Impianti : Guyot

Resa : 20 ettolitri per ettaro

Affinamento : Fermentazione Acciaio e imbottigliamento a 6/7 mesi dalla vendemmia.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Esame visivo : Giallo dorato , denso e limpido.

Esame olfattivo : Sentori Idrocarburici, floreali, agrumi, erbe aromatiche e finale balsamico. .

Esame gustativo : Grande eleganza di beva, sentori balsamici, agrumati ed aromatici, retrogusto leggermente abboccato e minerale.

Abbinamenti : Si sposa con formaggi freschi, frutta e verdure in pinzimonio, perfetto il matrimonio con il capperi di Salina.

Note : Vino all'apparenza aromatico, ma che nasconde complesse note speziate ed aromatiche, sostenute da un'intensa e persistente mineralità.

Da bere subito e garantito per almeno dieci anni dalla vendemmia