



C.da Fiume S.S. 113 - km 335,300
91011 Alcamo (Tp)
tel. 0924.502911 - fax 0924.503912
info@vinicassara.it
www.vinicassara.it

Ottobre è tempo di "rossi". Per l'autunno l'azienda Cassarà propone un'interessante gamma di vini dalle rubine tonalità, dai trasparenti riflessi violacei, dalle intense profumazioni. Rosso come il colore delle foglie di questa stagione, vivaci pennellate che ravvivano le campagne siciliane, così i vini "Antonello Cassarà" creano magiche e uniche atmosfere nelle frizzanti serate d'ottobre. Nero d'Avola, Syrah, Merlot, Cabernet sono solamente alcuni dei vitigni allevati nell'azienda di famiglia, le cui uve sono vinificate nella cantina diretta dall'agronomo Antonello Cassarà. Lo stabilimento, situato tra le colline siciliane dell'Alcamo Doc, a pochi chilometri da Segesta, è un vero gioiello di tecnologia. Uno stabilimento in cui macchine di ultima generazione, controllo elettronico delle temperature, sistemi computerizzati di micro ossigenazione e monitoraggio sono abilmente utilizzati per valorizzare le uve e ottenere

vini dalle qualità regali. Tecnologia innovativa e tradizione, professionalità e passione si intrecciano insieme per costituire la formula vincente dei vini "Antonello Cassarà". Dietro le direttive dell'enologo Pietro Parinello l'intero ciclo produttivo è costantemente monitorato: dalla coltivazione delle uve, alla selezione delle stesse, alla pigiatura, fino alla delicata fase della vinificazione. Dal marzo 2007 le bottiglie "Antonello Cassarà" sono sul mercato. Entrate in punta di piedi, si sono fatte notare e apprezzare per i profumi, le fragranze, la gradevolezza dei sapori, l'intensità dei colori che ricordano le assolate terre di Sicilia. La produzione, oggi, è costituita da 14 vini, tutti con decisa personalità, eleganza e piacevolezza. Il Kilim bianco, medaglia d'oro al concorso mondiale di Bruxelles 2008 ha fatto da protagonista durante l'estate. E grande successo è stato anche per il Grillo, considerato il miglior vino bianco sotto gli otto euro, al concorso

organizzato in Germania da "Wein Gourmet". E per l'autunno-inverno imperdibile il Nero d'Avola, l'esuberante vitigno nostrano, espressione di una Sicilia forte e di carattere, proposto dalla azienda Cassarà nelle tre versioni: quotidiano con il TreFilari, il Sicilia Igt, vino dalle superbe qualità e il Solcanto, un Alcamo Doc rosso che costituisce un'autentica novità nel panorama dei Doc. Da non trascurare il "vellutato" Shiraz, un vino particolarmente apprezzato dagli intenditori e il Kilim Rosso, un blend di cabernet e merlot, già noto ai degustatori più esigenti. Ma per una serata magica chi scrive vi consiglia l'Elissi Rosso, un blend di Nero d'Avola, Merlot e Shiraz, un vino che vuole essere un'esplosione di sensazioni, nonché un'immersione nell'arte contemporanea in virtù della sua etichetta mozzafiato, omaggio alla pittura di Turi Simeiti, maestro dell'arte informale.



Elissi Rosso: connubio di arte e vino per una autentica esplosione di sensi.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno. Tutti i giorni dalle 8 alle 13 e dalle 15 alle 19. La visita va prenotata. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dalla A29 Palermo-Mazara uscire ad Alcamo ovest direzione Alcamo, percorrere il viadotto e immettersi sulla SS113 in direzione Calatafimi-Trapani. Al km 335+300 girare a destra.

Gli alberghi della zona

Albergo "Centrale", via G. Amendola 24, Alcamo (Tp), tel. 0924.507845.

Hotel "Cetarium", via Don L. Zangara 45, Castellammare del Golfo (Tp), tel. 0924.533401, www.hotelcetarium.it.

I ristoranti da non perdere

"La Cambusa", via Don L. Zangara 67, Castellammare del Golfo (Tp), tel. 0924.30155.

"Fattoria Manostalla", Contrada Da Manostalla, Partinico (Pa), tel. 091.8787033.

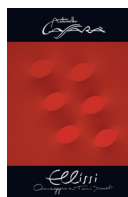
Vini principali

Rossi

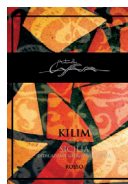
Alcamo Doc Nero d'Avola "Solcanto" 2006
Vitigni: nero d'Avola 100%.
Servire a: 18°



Sicilia Igt Rosso "Elissi" 2006
Vitigni: nero d'Avola, merlot, syrah.
Servire a: 20°



Sicilia Igt Rosso "Kilim" 2006
Vitigni: merlot, cabernet sauvignon.
Servire a: 18°



Speciali Sicilia Igt Rosato 2007
Vitigni: nero d'Avola 100%.
Servire a: 10/12°

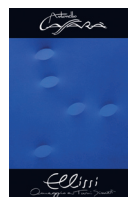


Bianchi

Alcamo Doc Bianco "Solcanto" 2007
Vitigni: catarratto 100%.
Servire a: 12°



Sicilia Igt Bianco "Elissi" 2007
Vitigni: insolia, viognier.
Servire a: 10/12°



Sicilia Igt Grillo 2007
Vitigni: grillo 100%.
Servire a: 9/10°



Sicilia Igt Bianco "Kilim" 2007
Vitigni: chardonnay e altri vitigni aromatici.
Servire a: 12/14°

