

# ANDARE PER CANTINE

SICILIA

*Antonello*  
Cassarà

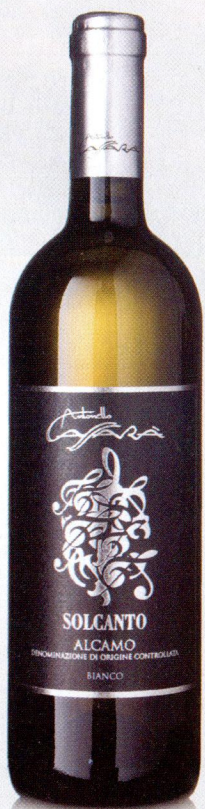
C.da Fiume S.S. 113 - km 335,300  
91011 Alcamo (Tp)  
tel. 0924.502911 - fax 0924.503912  
info@vinicassara.it  
www.vinicassara.it

Il Bianco Alcamo, vino siciliano di antica tradizione, scivolato nell'oblio per lunghi anni ritorna in auge con il Solcanto, un elegante Alcamo Doc della "Antonello Cassarà". L'azienda, situata tra le colline alcamesi a pochi km da Segesta, intende valorizzare il territorio con i suoi vitigni. Rilanciare l'Alcamo Doc, "vino profumato per nulla dolce" per dirla con Mario Soldati, è una precisa scelta produttiva, orientata a esaltare un vino che è espressione di questo territorio. Solcanto, Ellissi, Kilim, Jacaranda sono solamente alcuni dei vini che provengono dalle uve coltivate nell'azienda di famiglia e vinificate nella cantina diretta dall'agronomo Antonello Cassarà. La cantina, in possesso delle Cer-

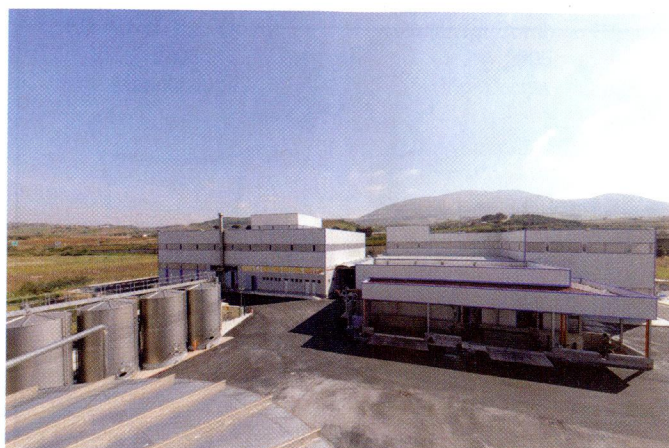
tificazioni Uni En ISO 9001:2000 e Uni En ISO 14001:2004, è dotata di impianti di ultima generazione e sistemi di monitoraggio che, utilizzati da un personale altamente specializzato, hanno come obiettivo il valorizzare le uve e ottenere dei vini dalle qualità regali. Tecnologia innovativa e tradizione, professionalità e passione si intrecciano insieme per costituire la formula vincente dei vini Antonello Cassarà. Ogni fase della lavorazione delle uve è seguita con molta cura e attenzione, l'équipe dell'azienda controlla, con la consapevolezza di chi attua un rito antico e prezioso, la coltivazione delle uve, la scelta dei frutti migliori prima della pigiatura e il delicato processo della vinificazione.

La produzione oggi è costituita da 14 vini, prodotti, questi, che hanno decisa personalità, eleganza e piacevolezza. Ne ricordiamo solamente alcuni che durante il 2008 hanno avuto riconoscimenti prestigiosi: il Kilim bianco, medaglia d'oro al Concorso Mondiale di Bruxelles, il Grillo, premiato come "miglior vino bianco sotto gli otto euro" al concorso organizzato in Germania da Wein Gourmet, e il Solcanto rosso, un Alcamo Doc 2006, premiato come "il miglior nero d'avola dell'anno" al concorso Gran Prix del vino italiano 2009, organizzato dalla rivista Il Mio Vino.

E destinato alle luci della ribalta, in questa primavera che tarda ad arrivare, è il Solcanto bianco, uno straordinario Alcamo Doc. Dalle possenti uve del catarratto, rigorosamente raccolte a mano, un suadente bianco. Fresco, dal fine e armonico sapore e dal vivace profumo, i cui sentori di frutta matura ci riportano alla memoria quelle atmosfere agresti, ricche di aromi che si levano nell'aria e che da sempre ci ricordano che siamo in Sicilia.



Solcanto bianco: l'ineguagliabile Bianco Alcamo proposto dall'azienda Cassarà.



## 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

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

**Ristorante "La Giara",** corso dei Mille 105, Alcamo (Tp), tel. 0929.507979.

## Vini principali e prezzi

### Bianchi

**Alcamo Doc Bianco "Solcanto" 2008**

8 Euro  
Vitigni: catarratto 100%.  
Servire a: 12°



**Sicilia Igt Bianco "Ellissi" 2008**

8,50 Euro  
Vitigni: insolia, viognier.  
Servire a: 10/12°



**Sicilia Igt Bianco "Kilim" 2008**

9,40 Euro  
Vitigni: chardonnay e altri vitigni aromatici.  
Servire a: 12/14°



**Sicilia Igt Grillo 2008**

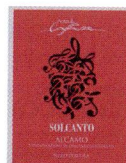
7,50 Euro  
Vitigni: grillo 100%.  
Servire a: 9/10°



### Rossi

**Alcamo Doc Nero d'Avola "Solcanto" 2007**

9 Euro  
Vitigni: nero d'Avola 100%.  
Servire a: 18°



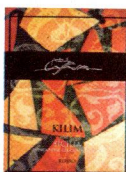
**Sicilia Igt Rosso "Ellissi" 2006**

9 Euro  
Vitigni: nero d'Avola, merlot, syrah.  
Servire a: 20°



**Sicilia Igt Rosso "Kilim" 2006**

10 Euro  
Vitigni: merlot, cabernet sauvignon.  
Servire a: 18°



**Speciali Sicilia Igt Rosato 2008**

7,50 Euro  
Vitigni: nero d'Avola 100%.  
Servire a: 10/12°

