



Beachtliche Ambitionen und Investments hat die Familie Zonin in diese Domäne im Herzen von Sizilien gesteckt, die derzeit zweifellos interessanteste und erneuerungswilligste Region Italiens. Von insgesamt 330 Hektar stehen 180 ha unter Reben. Das ampelografische Spektrum erfasst Nero d'Avola, Insolia, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay und Petit Verdot. Die Böden aus Kalkgestein krümeliger Struktur sind für den Anbau von Trauben besonders günstig und obwohl die Reben bei Dachlauben-Systemen erzogen wurden, erzeugte man auf dem einst im Besitz der Prinzen Lanza di Scalea stehenden Gut stets Weine von überraschender Feinheit. Heute wurde in einer Sektion dieser antiken und prestigereichen Domäne das Reberziehungssystem Kordon-Zapfen/Strecker bei Pflanzdichten von 5.000 Stöcken pro Hektar adoptiert, in einer anderen Sektion Alberello-Erziehung (niedrige Bäumchenform) bei 6.000 Stöcken pro Hektar.





## Surya



### KLASSIFIZIERUNG

Terre Siciliane IGT



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi  
in der Provinz Caltanissetta



### REBSORTEN

Insolia, Chardonnay



### ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Wird aus sehr reif gelesenen Trauben hergestellt, die sanft gequetscht und weich gepresst werden. Der Most der Sorten Insolia und Chardonnay wird in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur gegärt und verbleibt sechs Monate auf der Hefe. Es folgt danach ein mehrere Monate dauernder Ausbau in der Flasche.

### FARBE

Strohgelb, mit leichten goldenen Reflexen.

### BOUQUET

Voll, mit Nuancen von weißen Blumen und exotischen Früchten.

### GESCHMACK

Wohlschmeckend und frisch mit sanften Mandelnoten.

### SERVIERTEMPERATUR

Perfekt um 12° C.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideal zu italienischen Vorspeisen und delikaten Reis und Nudelgerichten mit Gemüse oder Fisch, ausgezeichnet zu Meerbarben aus der Schmorpfanne und Scampi vom Grill.





## Surya



### KLASSIFIZIERUNG

Terre Siciliane IGT



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi  
in der Provinz Caltanissetta



### REBSORTEN

Nero d'Avola, Merlot



### ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Für beide Sorten, die getrennt vinifiziert werden, dauert die Gärung zwei Wochen bei einer Temperatur von 26° - 30° C. Der Wein wird zwölf Monate in 60 HL-Fässern aus Slawonischer Eiche ausgebaut, darauf folgt ein weiterer Ausbau in der Flasche.

### FARBE

Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen.

### BOUQUET

Intensiv und voll, er präsentiert sich mit angenehmen Nuancen kleiner Waldfrüchte, Noten mediterraner Macchia und Gewürzen.

### GESCHMACK

Vollmundig, angenehm frisch und mit einem weichen und langanhaltenden Abgang, der an die Frucht erinnert.

### SERVIERTEMPERATUR

Perfekt um 16° - 18° C.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu würzigen Gerichten, zu rotem und weißem Fleisch vom Grill, ideal zu Lammbraten und mittelaltem Käse.



## Insolia



### KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi  
in der Provinz Caltanissetta.



### REBSORTE

100% Insolia



### ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 375 ml

### PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

### TRAUBENERTRAG

6 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben wurden in der ersten Septemberwoche in kleinen Kassetten verlesen und schonend gepresst. Der Most fermentierte bei Temperaturkontrolle im Edelstahl und wurde bis April auf dem Hefelager belassen. Auf die Abfüllung folgte eine mehrmonatige Verfeinerungsphase in der Flasche.

### FARBE

Leuchtendes goldtöniges, helles Strohgelt mit dezenten grünlichen Reflexen.

### BOUQUET

Facettenreiches Bouquet mit Wahrnehmungen von exotischen Früchten und Ginsterblüten.

### GESCHMACK

Reiche, harmonische Fülle, mit delikaten süßen Mandelnuancen.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 12° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Perfekt zu Zwischengerichten mit Gemüse ebenso wie zu Fischsuppen, Krustentieren und Zubereitungen mit hellem Fleisch.





## Grillo



### KLASSIFIZIERUNG

Sizilien DOC



### PRODUKTIONSGBIET

West-Sizilien



### REBSORTEN

100% Grillo



### ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Der Most, der aus Trauben erworben wird, die eine perfekte aromatische Reifung erreicht haben und sanft gekellert wurden, gärt in Inox Stahl unter kontrollierter Temperatur (16-18°C) und bleibt für einen Zeitraum von 4/6 Monaten auf den Hefen liegen. Anschließend wird der Wein mehrere Monate in der Flasche verfeinert.

### FARBE

Hell und leuchtend Strohgelb, mit leichten grünlichen Reflexen.

### BOUQUET

Reich und überraschend frisch, mit Nuancen von Zitrusfrüchten, Ananas und einem leicht minzigem Hauch.

### GESCHMACK

Vielschichtig, harmonisch, mit starken würzigen und mineralischen Noten.

### SERVIERTEMPERATUR

10-12°C.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Perfekt zu ersten Gängen mit Gemüse, mit leichten Fischspeisen oder zu rohem Fisch und Krustentieren.



## Chardonnay



### KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



### PRODUKTIONSGBIET

In den Gemeinden Butera und Riesi, in der Provinz Caltanissetta



### REBSORTE

100% Chardonnay



### ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar

### TRAUBENERTRAG

8 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Gärung des aus den während der ersten Augustwoche gelesenen Trauben gepressten Mostes wurde bei kontrollierten Temperaturen um 20 °C im Edelstahl eingeleitet. Danach wurde eine Teilpartie in Eichenbarriques mittleren Toastings travasiert, wo sie etwa 20 Tage fermentierte. Nach einer langfristigen Reifung auf den Naturhefen wurde der Wein noch einige Monate in der Flasche verfeinert.

### FARBE

Leuchtendes helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen.

### BOUQUET

Vielschichtig, mit Anklängen an Ananas, Mango und reife Früchte, von süßen Vanillenuancen akzentuiert.

### GESCHMACK

Harmonisch, trocken, nervig und samtige Stoffigkeit.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei etwa 12° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif; begleitet Fischgerichte und Zubereitungen mit hellem Fleisch.





## Cabernet Sauvignon



### KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi  
in der Provinz Caltanissetta.



### REBSORTE

100% Cabernet Sauvignon



### ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

### TRAUBENERTRAG

7,5 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Traubenlese wurde in der dritten Septemberwoche durchgeführt. Der Most fermentierte 2 Wochen bei untergetauchtem Tresterhut in horizontalen Gärbehältern. Nach dem Abzug wurde der Wein 8 Monate in der Barrique ausgebaut und nach der Abfüllung einige Monate in der Flasche verfeinert.

### FARBE

Dunkles, konzentriertes Rubinrot.

### BOUQUET

Im intensiven und feinen Bouquet Wahrnehmungen von reifen roten Früchten fast marmeladiger Konsistenz, in Verbindung mit angenehm florealen Anklängen, vor einem dezenten vanilletönigen Hintergrund.

### GESCHMACK

Vollmundig mit reichlichem Extrakt, der die olfaktorischen fruchtigen und florealen Eindrücke als Protagonisten auf der Zunge zum Tanzen bringt.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 18° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Begleitet würzige Zwischengerichte, Fleisch vom Grill sowie langfristig gereiften Käse.



## Syrah



### KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi, in der Provinz Caltanissetta



### REBSORTE

100% Syrah



### ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

### TRAUBENERTRAG

7,5 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die manuelle Traubenernte erfolgte in der dritten Septemberwoche. Der Most fermentierte 8 Tage bei 28° - 30° C.; der Wein wurde 12 Monate in 350 l-Tonneaux aus französischer Eiche ausgebaut und danach einer weiteren Verfeinerungsphase in der Flasche unterzogen.

### FARBE

Sehr intensives glanzklares Rubinrot.

### BOUQUET

Breitgefächert und nachhaltig, mit angenehmen Anklängen an Weichseln, rote Beerenfrüchte und süße Gewürze.

### GESCHMACK

Reichhaltig und umhüllend, beeindruckende Struktur bei markant konturierter, angenehmer Fruchtigkeit, mit einem überaus langen und dem Gaumen schmeichelnden Finale.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 18° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideal zu gefüllter sowie mit pikanten Saucen oder Hasenragout zubereiteter Pasta, Gulasch und Wildgerichten, ebenso wie zu ausgereiftem Pecorino oder Edelpilzkäse.





## Riesi



### KLASSIFIZIERUNG

DOC



### PRODUKTIONSGBIET

DOC-Zone der Gemeinden Butera und Riesi in der Provinz Caltanissetta



### REBSORTE

80% Nero d'Avola und 20% Syrah



### ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die beiden Varietäten werden separat vinifiziert, wobei die 3-wöchige Fermentationphase bei einer Temperatur zwischen 26° – 30° C. verläuft. Der Wein wird zu 70% in 350 l-Tonneaux und zu 30% in 60 hl-Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut und danach zusätzlich in der Flasche verfeinert.

### FARBE

Dichtes und lebendiges Rubinrot.

### BOUQUET

Gleichzeitig komplex und delikat. Üppige Gewürznase mit Noten von Brombeeren, Pflaumen, Weichselkirschen und Kaffee.

### GESCHMACK

Geradlinige und solide Struktur; ausgezeichnete Aromakorrespondenz der olfaktorischen Weichselnuancen mit einem von Süßmandeln geprägten Finale von großer Länge.

### SERVIERTEMPERATUR

Perfekt um 18° C.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu würzigen Speisen, gegrilltem Fleisch, Tauben, Lamm und Zwischengerichten mit Fleischsaucen.



## Nero d'Avola



### KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi  
in der Provinz Caltanissetta.



### REBSORTE

100% Nero d'Avola



### ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 375 ml - 3000 ml

### PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

### TRAUBENERTRAG

7 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Traubenlese wurde in der dritten Septemberwoche durchgeführt. Nach der 8-tägigen Fermentation bei Temperaturen zwischen 28 – 30° C. wurde der Wein 12 Monate, zu jeweils 50% in Barriques und in 60 hl-Eichenfässern ausgebaut und anschließend auf der Flasche verfeinert.

### FARBE

Tiefes, strahlendes Rubinrot.

### BOUQUET

Im breitgefächerten Bouquet Anklänge an Mandelblüten und intensive gewürztönige Wahrnehmungen.

### GESCHMACK

Herbtrocken, ausgeprägt strukturiert und abgerundet, schmeichelt am Gaumen durch Komplexe Fruchtigkeit, mit Erinnerungen an eingelegte Kirschen und einer als sehr angenehm empfundenen Wechselfolge gewürztöniger Facetten von beachtlicher Länge.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 18° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu geschmacksintensiven Zubereitungen, Fleisch vom Grill sowie ausgereiftem Käse.





## Merlot



### KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi in der Provinz Caltanissetta



### REBSORTE

100% Merlot



### ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

### TRAUBENERTRAG

7 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Traubenlese wurde Ende August von der Hand vorgenommen. Der Most fermentierte 2 Wochen bei untergetauchtem Tresterhut und Temperaturkontrolle (30° C.) in horizontalen Gärbehältern. Danach wurde der Wein 8 Monate in der Barrique ausgebaut und nach der Abfüllung zusätzlich in der Flasche verfeinert.

### FARBE

Eindrucksvoll intensives Granatrot.

### BOUQUET

Facettenreiches Bouquet mit Nuancen von kleinen roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, in perfekter Liaison mit gut eingebundenen, schmeichelnden Vanillenoten.

### GESCHMACK

Weich und konsistent, mit Anklängen an Waldfrüchte, unter denen sich vornehmlich Himbeeren, Brombeeren und Gewürze abzeichnen und in einem Finale von erfreulicher Länge nachhallen.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 18° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu Wurstwaren, Braten, Fleisch vom Spieß oder Grill sowie zu mittelfristig gereiftem und pikantem Käse.



## Symposio



### KLASSIFIZIERUNG

Sicilia IGT



### PRODUKTIONSGBIET

Butera, Sicilia



### REBSORTE

65% Cabernet Sauvignon  
30% Merlot  
und 5% Petit Verdot



### ALKOHOLGEHALT

14% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### BODENTYPOLOGIE

Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 250 bis 350 m ü. NN. Der helle Boden setzt sich aus Kalkstein und organischen Verbindungen zusammen. Diese reflektieren die strahlende Sonne und schaffen so ein ideales Mikroklima in den Weinbergen für eine perfekte Reifung der Trauben.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Die Reben sind nach der Spallera-Methode angebaut und werden nach der Methode fester Spaliere zurückgeschnitten. Die Weinberge werden von Hand bearbeitet, was ausschlaggebend zum außergewöhnlichem Reifeprozess beiträgt. Danach findet eine Entlaubung von Hand statt. Hier werden die Blätter vor den Trauben entfernt, um ein gesünderes und trockeneres Mikroklima zu schaffen. Die Entlaubung erfolgt lediglich auf der Ostseite des Weinbergs, um die Trauben der Sonne auszusetzen und ihnen eine angemessene Entfaltung sowie die Bewahrung ihres Aromas zu ermöglichen.

### PFLANZDICHTEN

5.400 Reben pro Hektar.

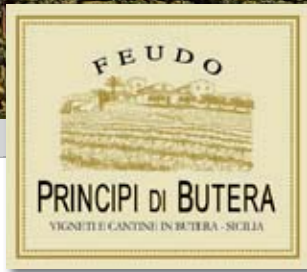
### TRAUBENERTRAG

45 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden in der dritten Septemberwoche von Hand gelesen, wobei lediglich die besten Trauben geschnitten werden. Die Vinifizierung erfolgt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur über einen Zeitraum von 30 Tagen, wobei die verschiedenen Traubensorten getrennt vergoren werden. Dann setzt die malolaktische Gärung ein, während die darauf folgende Reifung über 18 Monate in 350 Liter fassenden französischen Eichenfässern – in erster oder zweiter Nutzung – durchgeführt wird.





## Deliella



### KLASSIFIZIERUNG

Sicilia, I.G.T.



### PRODUKTIONSGBIET

Comune di Butera, Sicilia



### REBSORTE

100% Nero d'Avola



### ALKOHOLGEHALT

14 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

### BODENTYPOLOGIE

Der Weinberg liegt im Herzen der Domäne: Kontrade Deliella (Gemeinde Butera), in circa 300 Meter Höhe. Die Hügelböden bestehen aus weißlichem Mergel-Sedimentit (trubi) mit Einsprengseln von Lehmerden und kieseligem Sandstein.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordon Zapfen/Strecker.

### PFLANZDICHTEN

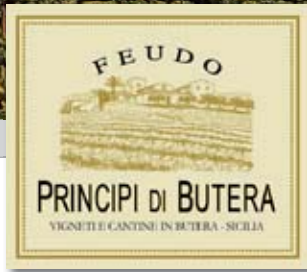
5.400 Stöcke pro Hektar.

### TRAUBENERTRAG

4,5 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die manuelle Lese wurde in der dritten Septemberwoche vorgenommen. Der Most fermentierte 3 Wochen bei Temperaturkontrolle um 28° - 30° C. Die 12 -monatige Reifung erfolgte zu jeweils 50% in Barriques aus Allier- und Tronçais-Eiche und in 60 hl- Fässern aus slawonischer Eiche und vor der Freigabe für den Handel wurde der Wein zusätzlich 12 Monate in der Flasche verfeinert.



## Natives Olivenöl Extra



### OLIVENSORTEN

Nocellara Etna  
und Nocellara del Belice



### OLIVENHAIN

Im sizilianischen Hügelland, in von Öfliegenbefall verschonten Lagen in Höhen um 300 m, ideal für die Gewinnung von vollreifen und gleichzeitig perfekt gesunden Früchten.



### ERNTEMETHODE

Die Oliven werden von Hand gepflückt.



### SÄUREGEHALT

0,25%

### ANBAUTECHNIK

Bei sorgsamer Rücksicht auf das Ökosystem und die Gesundheit des Produkts.

### ÖLGEWINNUNG

Gli ulivi vengono coltivati nel massimo rispetto dell'ecosistema naturale e della salubrità del prodotto.

### FARBE

Intensives, ungetrübtes Goldgelb mit warmen grünlichen Reflexen.

### BOUQUET

Im breitbandig feinen Duftspiel akzentuierte frisch gemähte Gräser und Poleiminze.

### GESCHMACK

Intensiv, angenehme vegetabile Facetten, mit einer leicht pikanten Note im Ausklang.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Höchstgenuss mit Rohgemüse, Carpaccio vom Schwertfisch, gekochten Hülsenfrüchten, Gemüsesuppen, gegrilltem Fisch, rohem Hacksteak und reifem Hartkäse.