



Vitivinicola Rocca Busambra



Sicilian Winery



GRILLO

Triskele DOC



VINO DOC SICILIA GRADO ALCOLICO: 12,5%

VISIVA: Giallo paglierino, intenso.

OLFATTIVA: Vino fruttato con note di melone e pero con sentori di fiori di limone

GUSTATIVA: Di corpo e persistente, con finissimi sentori di agrumi e fiori.

ABBINAMENTO: Consigliato con crostacei, pesce grigliato e zuppe di pesce. Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 8° – 10°

IGP SICILIAN LANDS WINE ALCOHOLIC CONTENT:12,5%

VISUAL: Straw yellow, intense.

BOUQUET: Fruity wine with notes of melon and pear with hints of lemon flowers.

TASTE: Full-bodied and persistent, with a fine hint of citrus fruits and flowers.

FOOD PAIRING: Suggested with shellfish, grilled fish and fish soups. Excellent as aperitif.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 8° - 10°C

ZIBIBBO

Corte D'oro



VINO IGP TERRE SICILIANE GRADO ALCOLICO: 12%

VISIVA: Giallo paglierino con riflessi verdolini..

OLFATTIVA: Ampio bouquet aromatico con sentori floreali che ricordano il gelsomino e fiori di pesco.

GUSTATIVA: Fresco e bilanciato con una piacevole acidità .

ABBINAMENTO: Particolarmente indicato per accompagnare piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 10° – 12°

IGP SICILIAN LANDS WINE ALCHOLIC CONTENT: 12%.

VISUAL: Straw yellow with greenish reflections.

BOUQUET: Wide aromatic bouquet with floral scents of jasmine and peach flowers.

TASTE: Fresh and balanced with a pleasant acidity.

FOOD PAIRING: Perfect together with fish dishes.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 10°- 12°

CHARDONNAY

Triskele DOC



VINO IGP TERRE SICILIANE GRADO ALCOLICO: 12,5%

VISIVA: Giallo paglierino con note dorate.

OLFATTIVA: intenso, ampio, avvolgente con spiccate note floreali di zagara, gelsomino e sambuco. Accenni caldi di crema pasticcera e frutta candita.

GUSTATIVA: Pieno, complesso, vellutato. Attacco morbido con note di pera e frutta secca arricchite nell'evoluzione dalla freschezza del bergamotto e dagli accenni balsamici e di malva.

ABBINAMENTO: Particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 12 – 14 ° C

IGP SICILIAN LANDS WINE ALCOHOLIC CONTENT:

12,5%.

VISUAL: Straw yellow with golden notes.

BOUQUET: Intense, sample, envelope with marked floral notes of orange blossom, jasmine and elderberry. Warm scents of pastry cream and candied fruit.

TASTE: Full, complex, velvet. Soft attack with notes of pear and dried fruit enriched in evolution by the freshness of bergamot, balsamic and mallow hints.

FOOD PAIRING: Particularly indicated to accompany first courses, poultry, fresh cheeses, fish.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 12 - 14 ° C

NERO D'AVOLA

Triskele DOC



VINO DOC SICILIA GRADO ALCOLICO: 13%

VISIVA: Limpido, rosso rubino intenso, consistente.

OLFATTIVA: Intenso, complesso di qualità fine, speziato, prevalgono le note speziate (pepe – cannella – note tostate).

GUSTATIVA: Pronto ed armonico, caldo, abbastanza sapido, intenso e persistente, di corpo con tannini setosi ed avvolgenti.

ABBINAMENTO: Spezzatino di cinghiale, coniglio alla cacciatora, carni alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18°

IGP SICILIAN LANDS WINE ALCOHOLIC CONTENT: 13%

VISUAL: Clear, deep ruby-red, consistent.

BOUQUET: Intense, complex, of fine quality, spicy scents prevail (pepper - cinnamon - toasted notes).

TASTE: Ready and harmonious, warm, quite savory, intense and persistent, full-bodied with silky and enveloping tannins.

FOOD PAIRING: Wild boar stew, hasenpfeffer, grilled meats.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 18°C

FRAPPATO

Corte D'oro



VINO IGP TERRE SICILIANE RADO ALCOLICO: 13%

VISIVA: Rubino chiaro.

OLFATTIVA: Fresco e bilanciato con sentori di frutti rossi.

GUSTATIVA: Fruttato e floreale con una predominanza di sensazioni sapide e saline.

ABBINAMENTO: Primi equilibrati a base di carne e pesce e secondi molto saporiti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 14° – 16°

IGP SICILIAN LANDS WINE ALCOHOLIC CONTENT: 13%

VISUAL: Light ruby.

BOUQUET: Fresh and balanced with hints of red fruits.

TASTE: Fruity and floral with a predominance of savory and saline sensations.

FOOD PAIRING: Balanced meat and fish based first courses and delicious fish second courses.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 14° - 16°C

NERELLO MASCALESE

Corte D'oro



VINO IGP TERRE SICILIANE GRADO ALCOLICO: 13%

VISIVA: Rosso rubino con tendenza al granato.

OLFATTIVA: Intenso e con sentori di frutti di sottobosco e delicate note speziate.

GUSTATIVA: All'assaggio si presenta secco armonico e di grande sapidità.

ABBINAMENTO: Primi piatti con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 16° – 18°

IGP SICILIAN LANDS WINE ALCOHOLIC CONTENT: 13%

VISUAL: Ruby-red tending to garnet.

OLFACTORY: Intense with hints of wild berries and delicate spicy notes.

TASTE: When tasted it is harmonic dry and savory.

FOOD PAIRING: First courses with meat gravies, red meats and ripened cheeses.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 16° - 18°C