



Vigneti e cantina

www.augustali.it



CONTRASTO

del bianco

Dall'interpretazione di un territorio unico nascono i vini 'Contrasto' che portano il nome dello stile poetico di Ciuillo d'Alcamo e della sua celebre "Rosa Fresca Aulentissima".



Denominazione

Terre Siciliane I.G.P

Varietà

Vermentino

Zona di Produzione

Sicilia nord-occidentale in contrada Bosco Falconeria al centro del Golfo di Castellammare che vanta condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vigna.

Vigneto

Allevamento a contropalliera con potatura a guyot, una densità di 4500 piante per ettaro ed una resa di 3kg per pianta. I vigneti presentano un'età media di 15 anni e si trovano ad un'altitudine di 200m s.l.m.

Vendemmia

La raccolta manuale dell'uva si svolge tra la prima e la seconda decade di settembre, in funzione dell'andamento climatico.

Vinificazione e Affinamento

Le uve vengono pressate delicatamente e vinificate in bianco senza particolari accorgimenti tecnici per non alterare le reali potenzialità qualitative e le espressioni territoriali. La fermentazione avviene per circa 10 giorni ad una temperatura controllata di circa 15°C in barrique di acacia e nelle stesse è seguito l'affinamento per sei mesi dove il vino permane sulle proprie fecce. L'affinamento prosegue in bottiglia per sei mesi prima della commercializzazione.

Note di Degustazione

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini il vino presenta interessanti note di fiori gialli con note di agrumi e delicati sentori di erbe mediterranee balsamiche. In bocca si presenta sapido, equilibrato ed armonico.

A tavola

Trova i migliori abbinamenti con piatti a base di pesce anche elaborati o carni bianche cucinate con agrumi (come il pollo al limone); la sua freschezza ne fa anche un ottimo aperitivo. Da servire in calici di media grandezza con leggera svasatura ad una temperatura di 10-12 °C.

Grado alcolico

12,5% Vol.



CONTRASTO

del rosso

Dall'interpretazione di un territorio unico nascono i vini 'Contrasto' che portano il nome dello stile poetico di Ciullo d'Alcamo e della sua celebre "Rosa Fresca Aulentissima".



Denominazione

Terre Siciliane I.G.P

Varietà

Nero D'Avola

Zona di Produzione

Sicilia nord-occidentale in contrada Bosco Falconeria al centro del Golfo di Castellammare che vanta condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vigna.

Vigneto

Allevamento a controspalliera con potatura a guyot, una densità di 4500 piante per ettaro ed una resa di 3kg per pianta. I vigneti presentano un'età media di 15 anni e si trovano ad un'altitudine di 200m s.l.m.

Vendemmia

La raccolta manuale dell'uva si svolge tra la prima e la seconda decade di settembre, in funzione dell'andamento climatico.

Vinificazione e Affinamento

La fermentazione avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni a temperatura controllata di circa 22-25°C. Segue l'affinamento in botti di legno da 25hl per almeno 24 mesi e poi in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

Note di Degustazione

Dal colore rosso rubino intenso il vino presenta un interessante profumo di frutti rossi intensi come la mora e la ciliegia, una leggera nota di capperi ed una lieve vena di spezie. In bocca lo troviamo profondo, di grande spessore ed elevata morbidezza con una perfetta armonia tra tannini ed acidità.

A tavola

Si abbina molto bene con i primi piatti della cucina siciliana, le carni rosse, i brasati ed i formaggi stagionati. Da servire in calici ampi e panciuti ad una temperatura di 16-18 °C.

Grado alcolico

14% Vol.



VI Sei

'SEI' come i membri della famiglia Bambina che hanno fortemente voluto un vino frizzante.

'SEI' come gli aggettivi che ben descrivono il suo carattere: brioso, accattivante, esuberante, fresco, sapido e bevibile.



Denominazione

Terre Siciliane I.G.P

Varietà

Catarratto - Vino frizzante

Zona di Produzione

Sicilia nord-occidentale in contrada Bosco Falconeria al centro del Golfo di Castellammare che vanta condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vigna.

Vigneto

Allevamento a controspalliera con potatura a guyot, una densità di 4500 piante per ettaro ed una resa di 3kg per pianta. I vigneti presentano un'età media di 15 anni e si trovano ad un'altitudine di 250 s.l.m.

Vendemmia

La raccolta manuale dell'uva si svolge tra la prima e la seconda decade di settembre, in funzione dell'andamento climatico.

Vinificazione e Affinamento

Le uve vengono pigiate delicatamente a bassa pressione per ottenere un mosto che abbia solo la parte migliore; ideale per una buona base spumate. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di circa 15°C per preservare tutta la parte aromatica e successivamente permane sulle proprie fecce. La seconda fermentazione avviene in autoclave ad una temperatura controllata di circa 15°C. Il vino rimane a contatto con i lieviti per una durata di circa tre mesi.

Note di Degustazione

Dal colore giallo tenue tendente al verdolino *VI Sei* presenta un profumo tropicale, fresco, fruttato e ammaliante. In bocca lo troviamo sapido, fresco e dolcemente brioso.

A tavola

Trova i migliori abbinamenti con la cucina di mare del territorio. Accompagna con eleganza aperitivi ed antipasti, frittore a base di pesce, crudi leggeri e secondi piatti di pesce. Da servire in calici a tulipano ampio ad una temperatura di 10°C.

Grado alcolico

11% Vol.



SHAMS

Shams, dell'arabo 'sole' evoca la luce ed il calore del mediterraneo, una presenza costante e fondamentale nel ciclo produttivo. Ogni raggio fa brillare le uve trasformandole in nettare prezioso. Ogni sorso racchiude l'essenza di una Sicilia fertile baciata da un sole imponente, dove ogni elemento si fonde per dare vita ad un vino di straordinaria identità territoriale.



Denominazione

Terre Siciliane I.G.P

Varietà

Vermentino - Vendemmia tardiva

Zona di Produzione

Sicilia nord-occidentale in contrada Bosco Falconeria al centro del Golfo di Castellammare che vanta condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vigna.

Vigneto

Allevamento a controspalliera ed alberello con potatura a guyot. Densità d'impianto di 4500 piante per ettaro con una resa di 0,6kg per pianta. I vigneti presentano un'età media di 15 anni e si trovano ad un'altitudine di 200m s.l.m.

Vendemmia

I grappoli rimangono sulla pianta ad asciugare, disidratare ed in parte appassire fin quando non raggiungono specifici parametri. La raccolta manuale dell'uva si svolge tra fine ottobre e la prima decade di novembre. Il prolungamento del periodo di raccolta è determinato dalla specifica concentrazione zuccherina dell'uva: requisito fondamentale per la produzione di questo vino.

Vinificazione e Affinamento

La fermentazione con macerazione sulle bucce avviene per 4-5 giorni in speciali anfore in ceramica 'TAVA' progettate per preservare ed esaltare l'integrità del vino. Realizzate con materiali innovativi esse garantiscono una micro-ossigenazione controllata, preservando la purezza aromatica e la struttura del vino donando unicità ed eleganza. La ceramica, priva di cessioni indesiderate, valorizza l'essenza del territorio siciliano, assicurando un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione. Le anfore rappresentano l'arte della vinificazione moderna custodendo il vino durante il suo affinamento per donargli unicità ed eleganza. Shams affina per 12 mesi nelle stesse.

Note di Degustazione

Dal colore giallo ramato tendente all'ambrato, *Shams* presenta un profumo con spiccate note di agrumi canditi che insieme a note di albicocca, pesca e datteri ne fanno un ampio e complesso quadro olfattivo. In bocca lo troviamo sorprendentemente acido e sapido in perfetta armonia con la sua imponente dolcezza. L'estrema eleganza olfattiva e l'equilibrio gustativo donano una bevibilità inconsueta.

A tavola

Per un abbinamento tradizionale può essere degustato con la pasticceria secca siciliana ad una temperatura di 15°C. In maniera provocatoria può essere bevuto molto freddo come aperitivo ad una temperatura di 8°C; si abbina molto bene a formaggi a pasta molle, anche erborinati. Da servire in calici da passito / Sauternes.

Grado alcolico

12,5% Vol.



Il mare

GRILLO

Per riprodurre l'identità e la particolarità di un territorio bastano Suolo, Mare, Clima e Vigna: a questi 4 elementi naturali Augustali dedica i suoi Monovarietali.



Denominazione

Sicilia D.O.C

Varietà

Grillo

Zona di Produzione

Sicilia nord-occidentale tra le colline di Monreale che vanta un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole alla coltivazione della vigna.

Vigneto

Allevamento a controspalliera con potatura a guyot, una densità di 4500 piante per ettaro ed una resa di 3kg per pianta. I vigneti presentano un'età media di 15 anni e si trovano ad un'altitudine di 450m s.l.m.

Vendemmia

La raccolta manuale dell'uva si svolge tra la prima e la seconda decade di settembre, in funzione dell'andamento climatico.

Vinificazione e Affinamento

Le uve vengono pressate delicatamente e vinificate in bianco senza particolari accorgimenti tecnici per non alterare le reali potenzialità qualitative e le espressioni territoriali. La fermentazione in acciaio avviene ad una temperatura controllata di circa 15°C per preservare tutta la parte aromatica e successivamente permane sulle proprie fecce per circa sei mesi. L'affinamento continua in bottiglia per tre mesi prima della commercializzazione.

Note di Degustazione

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli il vino presenta interessanti note minerali, floreali di zagara e agrumate come la buccia di limone, richiami erbacei e di frutta tropicale.

A tavola

Trova i migliori abbinamenti con la cucina del mare del territorio. Accompagna con eleganza antipasti, crostacei e secondi piatti di pesce. Interessante è l'accostamento con carni bianche delicate. Da servire in calici di media grandezza con leggera svasatura ad una temperatura di 10-12 °C.

Grado alcolico

12,5% Vol.



Il suolo

CATARRATTO

Per riprodurre l'identità e la particolarità di un territorio bastano Suolo, Mare, Clima e Vigna: a questi 4 elementi naturali Augustali dedica i suoi Monovarietali.



Denominazione
Terre Siciliane I.G.P

Varietà
Catarratto

Zona di Produzione
Sicilia nord-occidentale in contrada Bosco Falconeria al centro del Golfo di Castellammare che vanta condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vigna.

Vigneto
Allevamento a controspalliera con potatura a guyot, una densità di 4500 piante per ettaro ed una resa di 3kg per pianta. I vigneti presentano un'età media di 15 anni e si trovano ad un'altitudine di 250m s.l.m.

Vendemmia
La raccolta manuale dell'uva si svolge tra la prima e la seconda decade di settembre, in funzione dell'andamento climatico.

Vinificazione e Affinamento
Le uve vengono pressate delicatamente e vinificate in bianco senza particolari accorgimenti tecnici per non alterare le reali potenzialità qualitative e le espressioni territoriali. La fermentazione in acciaio avviene ad una temperatura controllata di circa 15°C per preservare tutta la parte aromatica e successivamente permane sulle proprie fecce per circa sei mesi. L'affinamento continua in bottiglia per tre mesi prima della commercializzazione.

Note di Degustazione
Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli il vino presenta interessanti note floreali di zagara e agrumate come la buccia di limone, richiami erbacei e di frutta tropicale.

A tavola
Trova i migliori abbinamenti con la cucina del mare del territorio. Accompagna con eleganza antipasti, crostacei e secondi piatti di pesce. Interessante è l'accostamento con carni bianche delicate. Da servire in calici di media grandezza con leggera svasatura ad una temperatura di 10-12 °C.

Grado alcolico
12,5% Vol.



Il clima

SYRAH

Per riprodurre l'identità e la particolarità di un territorio bastano Suolo, Mare, Clima e Vigna: a questi 4 elementi naturali Augustali dedica i suoi Monovarietali.



Denominazione

Terre Siciliane I.G.P

Varietà

Syrah

Zona di Produzione

Sicilia nord-occidentale in contrada Bosco Falconeria al centro del Golfo di Castellammare che vanta condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vigna.

Vigneto

Allevamento a contospalliera con potatura a guyot, una densità di 4500 piante per ettaro ed una resa di 3kg per pianta. I vigneti presentano un'età media di 15 anni e si trovano ad un'altitudine di 350-400m s.l.m.

Vendemmia

La raccolta manuale dell'uva si svolge tra la prima e la seconda decade di settembre, in funzione dell'andamento climatico.

Vinificazione e Affinamento

La fermentazione avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni ad una temperatura controllata di circa 22-25°C. L'affinamento avviene in acciaio per il 75% e la restante parte avviene in botti grandi da 30hl per circa 18 mesi. L'affinamento continua in bottiglia per circa 3 mesi prima della commercializzazione.

Note di Degustazione

Dal colore rosso rubino intenso il vino presenta interessanti note di frutti rossi intensi come la mora, una leggera nota di capperi ed una lieve vena di spezie e sentori fruttati. In bocca troviamo un sorso caldo con acidità ben modulata e buon equilibrio dei tannini.

A tavola

Si abbina bene a formaggi semi stagionati, grigliate miste di carne, agnello al forno, cioccolato di Modica e composte di frutta. Da servire in calici ampi e panciuti ad una temperatura di 16-18 °C.

Grado alcolico

13% Vol.



La vigna

NERO D'AVOLA

Per riprodurre l'identità e la particolarità di un territorio bastano Suolo, Mare, Clima e Vigna: a questi 4 elementi naturali Augustali dedica i suoi Monovarietali.



Denominazione

Sicilia D.O.C

Varietà

Nero D'Avola

Zona di Produzione

Sicilia nord-occidentale tra le colline di Monreale che vanta un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole alla coltivazione della vigna.

Vigneto

Allevamento a contropalliera con potatura a guyot, una densità di 4500 piante per ettaro ed una resa di 3kg per pianta. I vigneti presentano un'età media di 15 anni e si trovano ad un'altitudine di 350-400m s.l.m.

Vendemmia

La raccolta manuale dell'uva si svolge tra la prima e la seconda decade di settembre, in funzione dell'andamento climatico.

Vinificazione e Affinamento

La fermentazione avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni ad una temperatura controllata di circa 22-25°C. L'affinamento avviene in acciaio per il 75% e la restante parte avviene in botti grandi da 30hl per circa 18 mesi. L'affinamento continua in bottiglia per circa 3 mesi prima della commercializzazione.

Note di Degustazione

Dal colore rosso rubino con riflessi violacei il vino presenta interessanti note di viole e spezie ma anche ciliegia, mora, ribes nero, lampone e cioccolato. In bocca troviamo un sorso caldo con acidità ben modulata e buon equilibrio dei tannini.

A tavola

Vino con il quale provare insoliti abbinamenti come piatti a base di sgombro e le sarde a beccafico. Da servire in calici ampi e panciuti ad una temperatura di 16-18 °C.

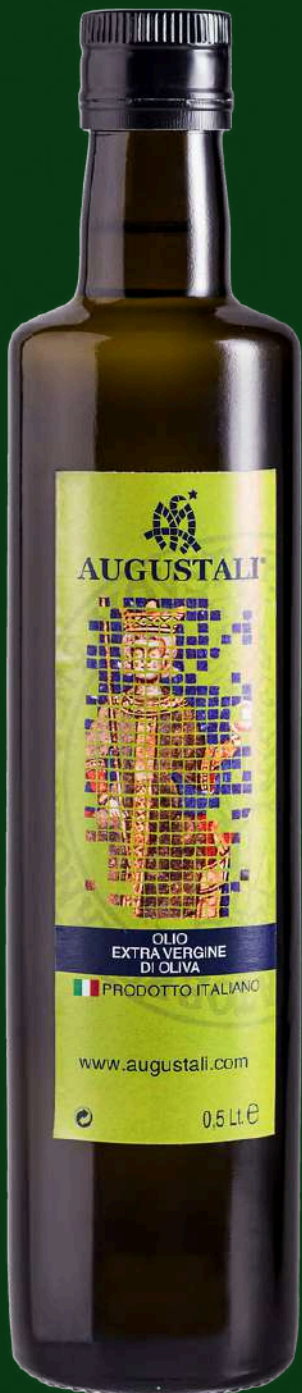
Grado alcolico

13,5% Vol.



Olio

EXTRAVERGINE
D'OLIVA



La tradizione olearia ha caratterizzato la famiglia fin dal 1960, data in cui venivano piantati i primi alberi di ulivo in contrada Bosco Falconeria. Oggi, la superficie dell'uliveto è di 3,5 ettari e le varietà coltivate sono prevalentemente Cerasuola e in piccola parte Nocellara del Belice.

L'olio **AUGUSTALI** è un olio extravergine di oliva che riceve grande attenzione in tutti i processi di produzione: dalla maturazione della drupe alla pronta raccolta e molitura.

La raccolta, effettuata a fine ottobre, avviene per brucatura manuale. Le olive vengono trasportate in cassette aerate da 20 kg, custodite in ambiente a temperatura controllata e molite nella stessa giornata nel vicino e moderno frantoio a ciclo continuo.

Per mantenerne inalterate le qualità organolettiche, l'olio viene conservato in serbatoi di acciaio inox sotto azoto e in locali a temperatura bassa e costante.

Preservando le notevoli caratteristiche organolettiche, l'olio Augustali si presenta piacevolmente fruttato, fresco al palato e si ricorda per la sua genuinità e freschezza.

