

W I N E S



S P I R I T S

FAVIGNANA



OUR ORGANIC FARM

TERRE DEL FAVONIO

Terre del Favonio values nature, the environment, and agriculture as its core values.

We make decisions based on respect for the planet, intending to leave a healthier and better-cared-for land for future generations.

We, as Sicilians, are proud of our traditions and the land's potential, which is why we are committed to preserving and improving local Sicilian varieties.

THE VINEYARD BY THE SEA

84 rows: terroir, poetry, and wine from Grillo, Cataratto, and Frappato.

THE VINEYARD AMID THE CAROB TREES

3 terraces of Zibibbo.

ANCIENT SICILIAN GRAINS

*We cultivate four varieties of ancient Sicilian grain:
Tumminia, Maiorca, Russello, Perciasacchi.*

THE OLIVE GROVE

*We retain 2135 olive trees of the classic types found in the Trapani area:
Biancolilla, Nocellara and Cerasuola.*

HONEY

*53 hives of Sicilian black bees (*Apis mellifera sicula*) forage on thyme and thistle meadows.*

BEER

*4 Sicilian craft beers with:
honey, wheat, Favignana capers, and salt from the Trapani saltworks.*

our wines

TERRE DEL FAVONIO (ISOLA DI FAVIGNANA)



bianco

- RACINA DI VENTO 2020 Grillo e Catarratto 28 8
Macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
- RACINA DI VENTO 2021 Grillo 28 8
Macerazione sulle bucce, Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
- RACINA DI VENTO 2022 Grillo 28 8
Macerazione sulle bucce, Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
- RACINA DI MARE 2022 Catarratto 28 8
Macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
- RACINA DI SALE 2024 Grillo Doc 32 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

rosso

- ROSSO FAVONIO 2022 Frappato 28 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
- ROSSO FAVONIO 2023 Frappato 28 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

bianco mosso

- AMMARE Catarratto 28 8
Metodo ancestrale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Our vineyard is a lovely spot, alive with wind and light. It feeds on sunlight, wind, salt, the scents of Mediterranean scrub, and the sea. It feeds on the enormous beauty of the environment that surrounds it and passes it on to its fruits.

We promote nature both in the vineyard and in the cellar. This is the journey that will lead to a natural wine that can convey the story of a beautiful region.

our beers

BY BIRRIFICIO ARTIGIANALE CHINASCHI (SALEMI)
FOR TERRE DEL FAVONIO*

- GIULIA *Bionda al miele di ape nera sicula di Favignana* 5% vol. 9
- SOFIA *Ambrata rossa con grano Tumminia di Favignana* 6% vol. 9
- ALICE *Pils al cappero selvatico di Favignana* 4,5% vol. 9
- GINEVRA *Pils al sale marino integrale delle saline di Trapani* 4,5% vol. 9

*

GIULIA AND SOFIA BEERS ARE PRODUCED WITH ORGANIC WHEAT AND HONEY FROM THE TERRE DEL FAVONIO FARM.


ALICE BEER IS MADE WITH WILD CAPERS FROM FAVIGNANA.

GINEVRA BEER USES FULL SEA SALT FROM THE 'MARINELLA' SALT PAN LOCATED WITHIN THE WWF NATURAL RESERVE.

our heartfelt cellars

Porta del Vento

“Terroir, poetry, and grape juice. We let nature take its course, and the plants’ harmony and vigor are transferred from the bunches to the wine, expressing the region to which they belong.”

Marco Sferlazzo, Porta del Vento 

Producer from the Sicilian hinterland, attentive, knowledgeable, and kind. Over the years, we have developed a collaborative and friendly relationship built on respect, trust, and mutual esteem.

*Today, Marco is our winemaker,
and we leave our grapes to his care and expertise.*

bollicine

- MIRA Cataratto – biodinamico 34 10
Metodo Classico, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 20 mesi.
- MIRA MAGNUM Cataratto – biodinamico 80
Metodo Classico, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 20 mesi.
- LYR Perricone – biodinamico 38
Metodo Classico Blanc de Noir, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 15 mesi.
- VORIA BIANCO Catarratto – biodinamico 25 8
Metodo ancestrale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato.
- VORIA ROSÉ Perricone – biodinamico 25 8
Metodo ancestrale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato.
- VORIA ORANGE Catarratto macerato – biodinamico 25
Metodo ancestrale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato.

bianco

- CATARRATTO Catarratto – biodinamico 28 8
- ANFORA Varietà autoctone – biodinamico 38
Affinamento di 6 mesi in anfora.

orange

- LUNA CALANTE Catarratto – biodinamico 40
Macerazione sulle bucce per 30 giorni.

rosato

- MAQUE' ROSE Perricone – biodinamico 28 8

rosso

- PERRICONE Perricone – biodinamico 30 8
Affinamento in botti di rovere per 12 mesi.

our heartfelt cellars

Sicilian Vignaiolo

LA SELVAGGIA

VIA DEL GELSO

RADICI

Three new winemakers,
three distinct representations of the Sicilian region.

LA SELVAGGIA (MARSALA)

- **META IGT** *Catarratto* 36 10
Pressatura diretta, 9 mesi in acciaio.
- **CLITO IGT** *Catarratto* 38 10
*Fermentazione spontanea macerazione sulle bucce
12 mesi di affinamento in botti di rovere.*
- **MIRAGGI PARPATO** *rosato delle Saline* 34 10
Pressatura diretta, fermentazione spontanea.

VIA DEL GELSO (MARSALA)

- **VIA DEL GELSO IGP** *Catarratto 50%, zibibbo 50%* 30 8
Pressatura diretta, 6 mesi in acciaio.

RADICI (CALATAFIMI)

- **NANÀ** *Catarratto* 38 10
*Macerazione in anfora con grappoli interi,
fermentazione spontanea con lieviti indigeni.*
- **AGATOS** *Catarratto* 36 10
*Fermentazione spontanea, un anno di affinamento
in anfore di cocciopesto.*



SICILIA



ALL OF OUR SICILY IN OUR WINE LIST

AN OUT-OF-THE-ORDINARY CHOICE

We carefully choose the best Sicilian wines for our guests, updating them often to reflect the diverse wine offerings of the island.

We have prioritized tiny producers of natural wines, who typically engage in “heroic” viticulture, alongside larger historic firms. We classify them as “small” in terms of vineyard acreage and production volume, but “great” in terms of wine quality.

Our winemakers share a concept of respecting nature, traditions, and culture, as well as the land and vineyard when producing their wines. The production area’s native vines, such as Grillo, Cataratto, Inzolia, Perricone, Nero d’Avola, Frappato, Nerello Mascalese, and Zibibbo, are being recovered and enhanced.

Respect for the vineyard leads to meticulous care, including pruning and harvesting, resulting in high-quality raw materials. Excluding chemistry in the vineyard and cellar promotes traditional techniques like grass cover and green manure, preserving land fertility and ecosystem biodiversity. Additionally, indigenous yeasts (naturally present in grapes) are preferred over selected ones.


This guarantees that the wine best displays the vine’s qualities and the distinct area, known as “terroir” in French.

THESE WINES REFLECT THE PASSION OF THE WINEMAKERS WHO PRODUCE THEM.

From Sicily, we likewise offer sweet wines and bitters.

Sharing and promoting them is a small part of our goal, which is rooted in our passion for nature and the island.

bollicine

piccoli vignaioli 

ALDO VIOLA (ALCAMO)

- **BRUTTO** *Catarratto* 30
Metodo ancestrale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

ALESSANDRO VIOLA (ALCAMO)

- **BLANC DE BLANCS** *Catarratto* 60
Metodo Classico Pas Dosè, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia di 20 mesi.

DE BARTOLI (MARSALA)

- **TERZAVIA** *Grillo* 60
Metodo classico Pas Dosè, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 18 mesi.

FUNARO (SANTA NINFA)

- **VIVEUR** *Müller Thurgau* 25 8
Frizzante, fermentazione in autoclave.
- **METODO CLASSICO BRUT V.S.Q.** *Chardonnay* 32 10
Metodo Classico Brut, affinamento minimo in bottiglia 24 mesi.
- **METODO CLASSICO BRUT V.S.Q. MAGNUM** *Chardonnay* 75
Metodo Classico Brut, affinamento minimo in bottiglia 24 mesi.

MURGO (ETNA)

- **BRUT** *Nerello Mascalese* 32
Metodo Classico V.S.Q. Blanc de Noir, affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo variabile tra i 5 e i 6 anni.
- **BRUT ROSÉ** *Nerello Mascalese* 40
Metodo Classico V.S.Q., affinamento sui lieviti per un periodo variabile tra i 2 e i 3 anni.


PLANETA (ETNA)

- **METODO CLASSICO BRUT** *Carricante* 48
Metodo Classico, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 20 mesi.

TERRAZZE DELL'ETNA (ETNA)

- **CUVÉE BRUT** *Chardonnay* 54
Metodo Classico, 36 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia.
- **ROSÉ BRUT** *Pinot Nero 90% Nerello Mascalese 10%* 54
Metodo Classico, 36 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia.

bianchi

piccoli vignaioli 

ALESSANDRO VIOLA (ALCAMO)

- NOTE DI BIANCO Grillo 32
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

BERTOLINO (MARSALA)

- FUITINA Catarratto IGT - biodinamico 30 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
- NICUZZA Grillo - biodinamico 30 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

BENANTI (ETNA)

- ETNA BIANCO D.O.C. Carricante 36 10
Etna Bianco.
- ETNA BIANCO SUPERIORE D.O.C. Carricante 70
Etna Superiore, contrada Rinazzo.

CANTINE MARIJUNA (NOTO)

- CUÈ Moscato bianco 28
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

CARAVAGLIO (ISOLA DI SALINA)

- SALINA BIANCO Malvasia Secca IGT 30
Malvasia 90% e altri vitigni autoctoni a bacca bianca 10%.

DE BARTOLI (MARSALA)

- LUCIDO Catarratto 28 8
- VIGNAVERDE Grillo 28 8
- GRAPPOLI DEL GRILLO Grillo 60
Affinamento di 12 mesi in fusti di rovere francese.
- SOLE E VENTO Zibibbo 70%, Grillo 30% 28 8


DE BARTOLI (ISOLA DI PANTELLERIA)

- PIETRANERA Zibibbo 42

FABIO FERRACANE (MARSALA)

- GUANCIABIANCA Catarratto 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 2 giorni di contatto con le bucce.
- MAGICO ARIDDU Grillo 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 2 giorni di contatto con le bucce.

bianchi

piccoli vignaioli 

FILIPPO GRASSO (ETNA)

- CARRICO 68.8 *Carricante, Catarratto, Minnella bianca, Grecanico* 30
- MARI DI RIPIDDU *Carricante* 34

FUNARO (SANTA NINFA)

- PINZERI *Grillo* 25 8
- MONDURA *Catarratto* 25 8
- GATTO BIANCO *Inzolia e Žibibbo* 25 8
- VERDELICIA *Chardonnay* 25 8

GAUDIOSO (PANTELLERIA)

- ZIBIBBO IGP *Žibibbo* 28 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

I VIGNERI SALVO FOTI (ETNA)

- AURORA BIANCO *Carricante 90%, Minnella bianca 10%* 42

LONGARICO (ALCAMO)

- NOSTRALE *Catarratto* 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per 3 giorni.

MANFREDI FRANCO (MARSALA)

- MANFREDI *Grecanico 100%* 38
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce.

MARILENA BARBERA (MENFI)

- DIETRO LE CASE *Inzolia* 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 48 ore.

NINO BARRACO (MARSALA)

- BIANCAMMARE *Grillo* 30 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 2 giorni di macerazione sulle bucce.
- ZIBIBBO *Žibibbo* 34
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione da 4 a 8 giorni sulle bucce.
- CATARRATTO *Catarratto* 34
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 4 giorni sulle bucce.
- BIANCO *Grillo* 34
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione da 3 a 6 giorni sulle bucce.

bianchi

piccoli vignaioli 

NUZZELLA (ETNA)

- **ETMAN** Carricante 90%, Catarratto 10% 32
Etna Bianco DOC, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 3 giorni.

PLANETA (ETNA)

- **ERUZIONE 1614** Carricante 90%, Riesling Renano 10% 40
Sicilia DOC

PLANETA (MENFI)

- **CHARDONNAY** Chardonnay 42
Menfi DOC

TASCA D'ALMERITA (ISOLA DI SALINA)

- **VIGNA DI PAOLA** Malvasia 38
Bianco Salina IGT

TASCA D'ALMERITA (ISOLA DI MOTHIA)

- **GRILLO DI MOZIA** Grillo 38
Sicilia DOC

ALDO VIOLA (ALCAMO) 

- **BIANCOVIOLA** Grillo, Catarratto, Grecanico 30

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Il Grillo macera 3 settimane sulle bucce e vengono poi aggiunti i mosti di Grecanico e Catarratto.

- **KRIMISO** Catarratto 44

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per circa 5 mesi.

- **EGESTA** Grillo 44

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione su grappolo intero per almeno 6 mesi.

ALESSANDRO VIOLA (ALCAMO) 

- **SINFONIA DI BIANCO** Grillo 36

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 6 giorni.

BADALUCCO (PETROSINO) 

- **GRIDDU VERDE** Grillo e Verdejo 36

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per circa 10-15 giorni.

CANTINE MARIJUNA (NOTO) 

- **SKETTA** Grecanico 28

Macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

DE BARTOLI (ISOLA DI PANTELLERIA)

- **INTEGER** Zibibbo 48

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce in botte e in anfora.

FABIO FERRACANE (MARSALA) 

- **MACERATO** Catarratto 38

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 19 giorni di contatto con le bucce.

LONGARICO (ALCAMO) 

- **CATARTICO** Catarratto 46

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per 3 giorni, affinamento in tonneau di castagno.

MARILENA BARBERA (MENFI) 

- **AMMANO** Zibibbo 36 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per 7 giorni, affinamento in botti di rovere Slavonia.
- **ARÉMI** Catarratto 28 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 15 giorni.
- **COSTE AL VENTO** Grillo 28 8
Fermentazione spontanea in anfora e macerazione sulle bucce per 6 giorni.

VITEADOVEST (MARSALA) 

- **VURGO** Catarratto 80%, Grillo 20% 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 2 giorni.
- **BAYT** Grillo 32
Macerazione sulle bucce per 2 giorni, fermentazione in botti di castagno e acciaio.
- **RINA** Catarratto 34
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce, vinificazione e affinamento in botti di castagno e tonneaux di rovere.

BENANTI (ETNA)

- ETNA ROSATO D.O.C. *Nerello Mascalese* 32 10
Il vino è lasciato maturare in vasca sulle fecce fini prima di essere imbottigliato, affinamento in bottiglia per ulteriori 2-3 mesi.

FUNARO (SANTA NINFA)

- ROSATO *Nero D'Avola* 25 8

MARILENA BARBERA (MENFI)

- LA BAMBINA *Nero D'Avola* 28

NUZZELLA (ETNA)

- SCARINÀ *Nerello Mascalese* 30
Macerazione sulle bucce per 24 ore, affinamento in tonneaux di rovere francese.

PAOLO CALÌ (VITTORIA)

- OSA! *Frappato* 28 8

TERRAZZE DELL'ETNA (ETNA)

- ROSATO *Nerello Mascalese* 30

ALDO VIOLA (ALCAMO) 

- **COCCINELLA** Syrah 36
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 2 settimane di macerazione sulle bucce.

ALESSANDRO VIOLA (ALCAMO) 

- **NOTE DI ROSSO** Nero d'Avola 60% 38
Syrah 30% Nerello Mascalese 10%
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 10 giorni di macerazione sulle bucce.
- **SINFONIA DI ROSSO** Nerello Mascalese 38
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in botti di castagno.

BENANTI (ETNA)

- **ETNA ROSSO** Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20% 36
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 15 giorni di macerazione sulle bucce.

CARAVAGLIO (ISOLA DI SALINA)

- **NERO DU MONTI** Corinto Nero 100% 36
*Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, un mese di macerazione sulle bucce.
Affinamento di un anno parte in acciaio, parte in rovere.*

DE BARTOLI (MARSALA)

- **ROSSO DI MARCO** Pignatello 30 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento di 24 mesi in fusti di rovere francese.

FABIO FERRACANE (MARSALA) 

- **GUANCIANERA** Nero d'Avola 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 8 giorni di contatto con le bucce.

FUNARO (SANTA NINFA) 

- **GATTO NERO** Nero D'Avola e Syrah 25 8
- **SYRAH** Syrah 25 8

I VIGNERI SALVO FOTI (ETNA) 

- **I VIGNERI ROSSO** Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 42
Pigiatura delle uve con i piedi, affinamento in giare di terracotta.

OCCHIPINTI (VITTORIA) 

- **SP 68 ROSSO** Frappato 70%, Nero d'Avola 30% 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 15 giorni sulle bucce.

PAOLO CALÌ (VITTORIA)

- **JAZZ** Frappato 55%, Nero d'Avola 45% 26 8

PLANETA (ETNA)

- **ERUZIONE 1614** Nerello Mascalese 45
Sicilia D.O.C.

TENUTA DELLE TERRE NERE (ETNA)

- **FEUDO DI MEZZO ETNA ROSSO D.O.C.** 80
*Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%
Maturazione in barriques, tonneaux e botte grande di rovere francese.*

vini da dessert

AMARI

- AMARO AMARA** (CATANIA) 8
Amaro con arance rosse dell'Etna.
- AMARO UNICO** (PALERMO) 8
Con scorze di agrumi siciliani e avogado.
- MAJORA** (NOTO) 8
Amaro con arancia e maggiorana.
- MI MANDA-RINO** (BAGHERIA) 8
Liquore artigianale di mandarino siciliano.
- NEPÈTA** (NOTO) 8
Amaro con nepetella selvatica e limoni di Sicilia.
- SABBENEDICA** (BAGHERIA) 8
Amaro a base di carciofo.

LIQUORI

- FINO** (CASA ALLORA, PALERMO) 8
Liquore di finocchietto selvatico siciliano.
- SUBLIME** (CASA ALLORA, PALERMO) 8
Liquore di lime siciliano.
- DALLORO** (CASA ALLORA, PALERMO) 8
Liquore di alloro Siciliano.

vini da dessert

MARSALA, PASSITI E ZIBIBBO

BUKKURAM SOLE D'AGOSTO (DE BARTOLI, PANTELLERIA) 8

Passito di Pantelleria da uve zibibbo.

CIAURU J PASSULA (VITE AD OVEST, MARSALA) 8

Passito rosso da uve Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e Nerello Mascalese.

DONNA FRANCA (CANTINE FLORIO, MARSALA) 8

Marsala Superiore Riserva.

GRAPPE

GRAPPAROSA (PORTA DEL VENTO, CAMPOREALE) 8

Selezione di vinacce di Perricone.

GRAPPAORANGE (PORTA DEL VENTO, CAMPOREALE) 8

Selezione di vinacce di Catarratto.



