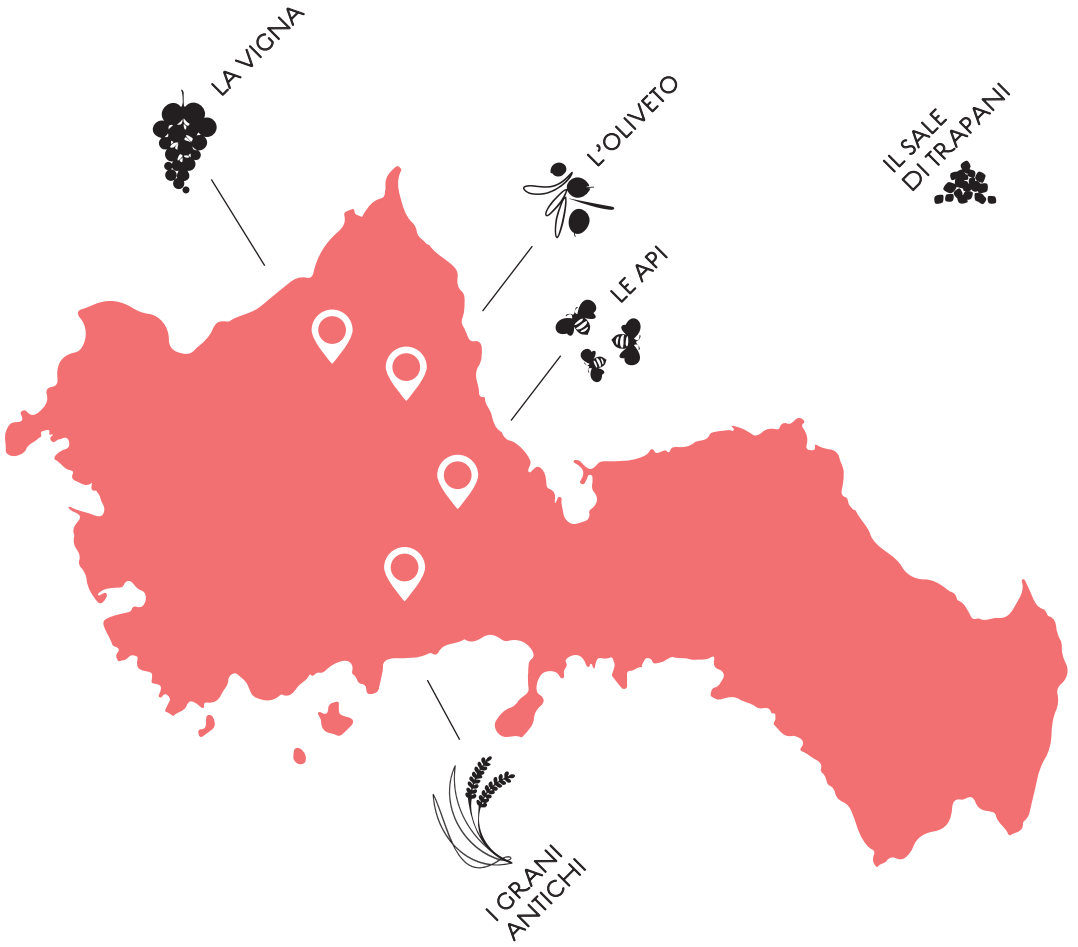


VINI



SPIRITI

FAVIGNANA



AZIENDA AGRICOLA TERRE DEL FAVONIO

Il rispetto per la natura e per il territorio, la cura per l'azienda e la sua produzione agricola rappresentano l'anima di Terre del Favonio.

Ogni nostra scelta parte dal rispetto della terra, dall'idea che questa porzione di terra che ci è stata affidata un giorno la dovremo lasciare a chi verrà dopo di noi più sana e più curata di quanto l'abbiamo trovata.

Siamo siciliani fieri della nostra tradizione e di quello che la nostra terra può produrre: da qui il nostro impegno a recuperare e valorizzare le varietà autoctone del territorio siciliano.

LA VIGNA A MARE

84 filari: terroir, poesia e succo d'uva di Grillo, Cataratto e Frappato.

LA VIGNA TRA I CARRUBI

3 terrazzamenti di Zibibbo.

I GRANI ANTICHI SICILIANI

*Coltiviamo 5 varietà di grani antichi Siciliani:
Tumminia, Maiorca, Russello, Perciasacchi, Margherito.*

L'OLIVETO

*Custodiamo 2135 alberi di olivo delle varietà tipiche del trapanese,
Biancolilla, Nocellara e Cerasuola.*

MIELE

53 arnie di ape nera sicula (Apis mellifera sicula) che bottinano su prati di fiori spontanei di timo e di cardo.

BIRRE

*4 birre artigianali siciliane: al miele, al grano,
al capperò di Favignana e al sale delle saline di Trapani.*

i nostri vini

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.

La nostra vigna è un luogo magico che vibra di vento e di luce. Si nutre di sole, di vento, di salsedine, di profumi di macchia mediterranea e di mare. Si nutre della immensa bellezza di questa natura che la circonda e la trasmette ai suoi frutti. Assecondiamo la natura in vigna e continuiamo ad assecondarla in cantina. Questo è il percorso che porta ad un vino naturale che sappia raccontare una terra meravigliosa.

le nostre birre

BIRRIFICIO ARTIGIANALE CHINASCHI (SALEMI) PER 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 capperò selvatico di Favignana* 4,5% vol. 9
- GINEVRA *Pils al sale marino integrale delle saline di Trapani* 4,5% vol. 9

*

LE BIRRE GIULIA E SOFIA SONO PRODOTTE CON GRANO E MIELE
BIOLOGICI DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA TERRE DEL FAVONIO.


LA BIRRA ALICE È PRODOTTA CON IL CAPPERO SELVATICO DI FAVIGNANA.

LA BIRRA GINEVRA È PRODOTTA CON SALE MARINO INTEGRALE
PROVENIENTE DALLA SALINA 'MARINELLA' ALL'INTERNO DELLA RISERVA
NATURALE DEL WWF.

le nostre cantine del cuore

Porta del Vento

“Terroir, poesia e succo d’uva. Lasciamo che la natura faccia il suo corso e che l’armonia e l’energia delle piante siano trasmesse dai grappoli al vino, esprimendo il territorio a cui appartengono.”

Marco Sferlazzo, Porta del Vento 

*Produttore dell’entroterra siciliano, attento, esperto e gentile.
Negli anni, tra di noi si è consolidato un rapporto di collaborazione e di amicizia
basato sul rispetto, sulla fiducia e sulla stima reciproca.*

*Oggi Marco è il nostro enologo,
alla sua cura e alla sua esperienza affidiamo le nostre uve.*

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
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.

le nostre cantine del cuore

Vignaioli di Sicilia

LA SELVAGGIA

VIA DEL GELSO

RADICI

ADELANTE

*Quattro giovani vignaioli,
quattro diverse espressioni del territorio siciliano.*

LA SELVAGGIA (MARSALA)

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

RADICI (CALATAFIMI)

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

ADELANTE (MARSALA)

- SCIADDÈ *Melagrana* 32
*Fermentato di melagrana in purezza.
Profumato, fresco, vivace con sentori di spezie rosse.*



SICILIA



TUTTA LA SICILIA NELLA NOSTRA CARTA

UNA SCELTA FUORI DAL CORO

*I vini che proponiamo ai nostri ospiti sono il frutto di una **attenta ricerca e selezione tra i migliori vini Siciliani**, in continuo aggiornamento per rappresentare al meglio l'offerta enologica dei tanti territori della nostra splendida isola.*

*Accanto alle **grandi aziende storiche**, abbiamo scelto di dare ampio spazio ai **piccoli produttori di vini naturali** che portano avanti una viticoltura spesso "eroica".
Li definiamo "piccoli" per superficie vitata e per numero di bottiglie prodotte, ma "grandi" per la qualità dei loro vini.*


*Con questi viticoltori condividiamo la filosofia di fondo che li guida nella produzione dei loro vini: **il rispetto per la natura, per le tradizioni e la cultura di un territorio, per il terreno e per la vigna**. Da questo rispetto nasce la scelta di recuperare e valorizzare i vitigni autoctoni delle zone di produzione: Grillo, Cataratto, Inzolia, Perricone, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Zibibbo, per citare i più conosciuti.*

*Da questo "rispetto" derivano anche la cura attenta e paziente della vigna che richiede tanto lavoro manuale, dalla potatura alla vendemmia, ma permette di ottenere una materia prima di eccellenza.
L'esclusione della chimica sia in vigna che in cantina, privilegia tecniche antiche come l'inerbimento e il sovescio che conservano e aumentano la fertilità dei terreni insieme alla biodiversità dell'ecosistema, l'utilizzo di soli lieviti indigeni (quelli presenti naturalmente sulle uve) al posto di quelli selezionati.
Tutto questo fa sì che il vino esprima al meglio le caratteristiche del vitigno e del suo specifico territorio, quello che i francesi chiamano "terroir".*

SONO VINI CHE ESPRIMONO LA PASSIONE DEI VIGNAIOLI CHE LI PRODUCONO.

*Della nostra Sicilia proponiamo anche i vini dolci e gli amari.
Farli conoscere e dividerli è per noi una piccola missione fondata sull'amore per la natura e per la nostra isola.*

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 36
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 Zibibbo 25 8
- VERDELICIA Chardonnay 25 8

GAUDIOSO (PANTELLERIA)

- ZIBIBBO IGP Zibibbo 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)

- ZIBIBBO Zibibbo 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 45
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

<u>ALDO VIOLA (ALCAMO) </u>		
• COCCINELLA Syrah		36
<i>Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 2 settimane di macerazione sulle bucce.</i>		
<u>ALESSANDRO VIOLA (ALCAMO) </u>		
• SINFONIA DI ROSSO Nerello Mascalese		38
<i>Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in botti di castagno.</i>		
<u>BENANTI (ETNA)</u>		
• ETNA ROSSO Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%		36
<i>Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 15 giorni di macerazione sulle bucce.</i>		
<u>CARAVAGLIO (ISOLA DI SALINA)</u>		
• NERO DU MONTI Corinto Nero 100%		45
<i>Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, un mese di macerazione sulle bucce. Affinamento di un anno parte in acciaio, parte in rovere.</i>		
<u>DE BARTOLI (MARSALA)</u>		
• ROSSO DI MARCO Pignatello	30	8
<i>Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento di 24 mesi in fusti di rovere francese.</i>		
<u>FABIO FERRACANE (MARSALA) </u>		
• GUANCIANERA Nero d'Avola	30	
<i>Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 8 giorni di contatto con le bucce.</i>		
<u>FUNARO (SANTA NINFA) </u>		
• GATTO NERO Nero D'Avola e Syrah	25	8
• SYRAH Syrah	25	8
<u>I VIGNERI SALVO FOTI (ETNA) </u>		
• I VIGNERI ROSSO Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	42	
<i>Pigiatura delle uve con i piedi, affinamento in giare di terracotta.</i>		
<u>OCCHIPINTI (VITTORIA) </u>		
• SP 68 ROSSO Frappato 70%, Nero d'Avola 30%	30	
<i>Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 15 giorni sulle bucce.</i>		
<u>PAOLO CALÌ (VITTORIA)</u>		
• JAZZ Frappato 55%, Nero d'Avola 45%	26	8
<u>PLANETA (ETNA)</u>		
• ERUZIONE 1614 Nerello Mascalese	45	
<i>Sicilia D.O.C.</i>		



vini da dessert

AMARI

- AMARO AMARA** (ROSSA, CATANIA) 8
Amaro con arance rosse dell'Etna.
- AMARO UNICO** (COMPAGNIA MED. LIQUORI, PALERMO) 8
Con scorze di agrumi siciliani e avogado.
- MANDRILLO** (AZ. AGR. ADELANTE, MARSALA) 8
Amaro artigianale a base di melagrane e botaniche mediterranee.
- MAJORA** (NEPÈTA, NOTO) 8
Amaro con arancia e maggiorana.
- MI MANDA-RINO** (AMARISICILIANI, BAGHERIA) 8
Liquore artigianale di mandarino siciliano.
- NEPÈTA** (NEPÈTA, NOTO) 8
Amaro con nepetella selvatica e limoni di Sicilia.
- SABBENEDICA** (AMARISICILIANI, BAGHERIA) 8
Amaro a base di carciofo.

LIQUORI

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