



Cecile
joie de vivre



Delicatezza e carattere. Sguardi e sorrisi. Cecile è gioia di vivere, speranza in movimento, felicità che matura. Nell'etichetta, si scorge un visetto con i suoi occhi furbetti che sbucano tra grappoli densi, evocando colori ambrati e profumi immediati. L'ultimo arrivato di Cantina Marilina nasce da un procedimento attento e complesso, a cui si è giunti dopo tre anni di affinamento: espressione massima di un moscato bianco di grande struttura. È un **orange wine** che racchiude i cangianti colori del sole ad ogni alba e al suo tramonto.

Cecile è il dono della vita, è il nostro futuro.

Scheda Tecnica

Tipologia	IGP Terre Siciliane - orange wine
Uve	Moscato bianco
Vendemmia	Manuale
Zona di produzione	Comune di Noto
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Raccolta delle uve	Tardiva manuale in cassette da 10 Kg. Max
Macerazione	18 ore
Fermentazione	In barriques da 220 lt
Affinamento	In barriques vecchie per 28 mesi - in bottiglia per 6 mesi
Imbottigliamento	Direttamente dalla barriques
Filtrazione	No
Refrigerazione	No
Chiarificazione	No

I nostri vini sono libertà!

*Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.*

Lasciamo tutto alle vostre emozioni!

Fedelie

bianco frizzante ancestrale



C'è il fresco profumo della storia in ogni bottiglia di bianco e di rosato. Antico, contemporaneo e d'avanguardia, risalente ad un lontano passato, un tempo era questo l'unico modo per ottenere i vini frizzanti. Ciò dimostra che il domani è il nostro ieri.

Scheda Tecnica

Tipologia	IGP Terre Siciliane Bianco Frizzante
Metodo	Ancestrale
Uve	Moscato
Vendemmia	Manuale
Zona di produzione	Comune di Noto
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Agosto
Sistema di coltivazione	Spalliera
Intensità per ettaro	5700 piante per ettaro
Uva per ceppo	Kg. 2
Terreni	Bianchi - calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 10 Kg. Max
Vinificazione	In vasche di cemento
Affinamento	6 mesi in bottiglia sui lieviti di fermentazione

*I nostri vini sono libertà!
Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.
Lasciamo tutto alle vostre emozioni!*

Fedelia

rosato frizzante ancestrale



C'è il fresco profumo della storia in ogni bottiglia di bianco e di rosato. Antico, contemporaneo e d'avanguardia, risalente ad un lontano passato, un tempo era questo l'unico modo per ottenere i vini frizzanti. Ciò dimostra che il domani è il nostro ieri.

Scheda Tecnica

Tipologia	IGP Terre Siciliane Rosato Frizzante
Metodo	Ancestrale
Uve	Nero d'Avola
Vendemmia	Manuale
Zona di produzione	Comune di Noto
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Settembre
Sistema di coltivazione	Spalliera
Intensità per ettaro	4500 piante per ettaro
Uva per ceppo	Kg. 2
Terreni	Bianchi - calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 10 Kg. Max
Vinificazione	In vasche di cemento
Affinamento	6 mesi in bottiglia sui lieviti di fermentazione

*I nostri vini sono libertà!
Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.
Lasciamo tutto alle vostre emozioni!*

CURRIVU BIANCO

Colore: **giallo dorato**

Temperatura di servizio: **18-20 °C**



Currivu indica, in lingua italiana, l'uomo caparbio e convinto delle proprie idee. Caparbieta e convinzione di fare le cose per bene senza aggiungere e senza togliere.

Scheda Tecnica

Tipologia	IGP Terre Siciliane
Uve	Viognier-Chardonnay
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Agosto
Sistema di coltivazione	Spalliera
Intensità per ettaro	4000 Piante
Uva per ceppo	Kg 2
Terreni	Bianchi-Calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 10 Kg Max
Vinificazione	In vasche di cemento
Affinamento	In vasca per 6 mesi In bottiglia per 6 mesi

*I nostri vini sono libertà!
Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.
Lasciamo tutto alle vostre emozioni!*

CURRIVU ROSSO

Colore: **rosso rubino**

Temperatura di servizio: **18-20 °C**



Currivu indica, in lingua italiana, l'uomo caparbio e convinto delle proprie idee. Caparbieta e convinzione di fare le cose per bene senza aggiungere e senza togliere.

Scheda Tecnica

Tipologia	IGP Terre Siciliane
Uve	Nero d'Avola-Merlot
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Settembre
Sistema di coltivazione	Spalliera
Intensità per ettaro	4000 Piante
Uva per ceppo	Kg 2
Terreni	Bianchi-Calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 10 Kg Max
Vinificazione	In vasche di cemento
Affinamento	In vasca per 8 mesi, in bottiglia per 6 mesi

*I nostri vini sono libertà!
Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.
Lasciamo tutto alle vostre emozioni!*

SKETTA

Colore: **giallo dorato**

Temperatura di servizio: **17-19 °C**



Significa, in dialetto siciliano, signorina, nubile, oggi meglio conosciuta come single. Sketta è donna che ama, dunque romantica, ma allo stesso tempo donna che sceglie, che decide, dolce, ma determinata. Sketta non è mai sola, accompagna, diverte, soddisfa, ma alla fine rimane libera. Sketta rappresenta una società che riprende la tradizione in cui la donna era al centro della famiglia matriarcale, ma rappresenta anche una società dove la donna vuole rimanere libera, Sketta!

Scheda Tecnica

Tipologia	IGP Terre Siciliane
Uve	100 % Grecanico
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Settembre
Sistema di coltivazione	Spalliera
Intensità per ettaro	4000 ceppi
Uva per ceppo	Kg. 2,5
Terreni	Bianchi - calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 10 Kg max
Vinificazione	In vasche di cemento
Affinamento	In vasca per 6 mesi, in bottiglia per 3 mesi

I nostri vini sono libertà!

*Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.*

Lasciamo tutto alle vostre emozioni!

CUÈ

Colore: **giallo carico**

Temperatura di servizio: **17-19 °C**



Il termine *Cuè* in dialetto siciliano significa "Chi è?" in poche parole si usa per qualcuno di inaspettato. È questa la reazione che suscita in chiunque degusti questo moscato secco, in quanto i profumi che possono indurre a pensare ad un classico dolce, si discostano dall'ovvietà.

Scheda Tecnica

Tipologia	IGP Terre Siciliane
Uve	100 % Moscato bianco
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Agosto
Sistema di coltivazione	Spalliera
Intensità per ettaro	4000 ceppi
Uva per ceppo	Kg. 1,5
Terreni	Bianchi - calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 10 Kg max
Vinificazione	In vasche di cemento
Affinamento	In vasca per 5 mesi, in bottiglia per 2 mesi

*I nostri vini sono libertà!
Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.
Lasciamo tutto alle vostre emozioni!*

RUVERSA

Colore: **rosso rubino con note porpora**

Temperatura di servizio: **18-20 °C**



Dall'italiano al contrario, è un vino che va in senso inverso rispetto alle mode, niente serbatoi in acciaio, ma vasche di cemento (gli antichi fossi), niente filtrazione, niente refrigerazione, nel totale rispetto delle fasi naturali dell'evoluzione del vino. Un vino contro le mode, un vino al contrario, un vino "... a ruversa".

Scheda Tecnica

Tipologia	DOC Noto
Uve	100 % Nero d'Avola
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Settembre
Sistema di coltivazione	Spalliera
Intensità per ettaro	4000 ceppi
Uva per ceppo	Kg. 2,5
Terreni	Bianchi - calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 10 Kg max
Vinificazione	In vasche di cemento
Affinamento	In vasca per 18 mesi, in bottiglia per 3 mesi

I nostri vini sono libertà!

*Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.*

Lasciamo tutto alle vostre emozioni!

IL BIANCO DI MARILINA

Colore: **giallo dorato carico**

Temperatura di servizio: **17-19 °C**



Mirando ad ottenere il massimo delle nostre uve, nasce un bianco arricchito dalle sostanze nobili del legno, un vino in linea con il Barocco, elegante ed opulento.

Scheda Tecnica

Tipologia	IGP Terre Siciliane
Uve	100 % Grecanico
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Settembre
Sistema di coltivazione	Spalliera
Intensità per ettaro	4.000 ceppi
Uva per ceppo	Kg. 2,5
Terreni	Bianchi – calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 10 Kg max
Vinificazione	In vasche di cemento
Affinamento	In vasca per 12 mesi , in legno per 12 mesi, in bottiglia per 6 mesi

I nostri vini sono libertà!

*Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.*

Lasciamo tutto alle vostre emozioni!

IL ROSSO DI FEDERICA

Colore: **rosato granato**

Temperatura di servizio: **18-20 °C**



Per questo vino abbiamo scelto la via della tradizione, partendo dall'alberello, continuando con la vinificazione in vasche di cemento e completando con un lungo affinamento in barriques vecchie, portando il principe delle uve rosse (Nero d'Avola) su un livello superiore...la nostra riserva.

Scheda Tecnica

Tipologia	DOC ELOORO PACHINO RISERVA
Uve	100 % Nero d'Avola
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo - Baracchino
Epoca di raccolta	Settembre
Sistema di coltivazione	Alberello
Intensità per ettaro	7000 ceppi
Uva per ceppo	Kg. 1,5
Terreni	Bianchi - calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 10 Kg max
Vinificazione	In vasche di cemento
Affinamento	In vasca per 12 mesi, in legno per 36 mesi, in bottiglia per 6 mesi

*I nostri vini sono libertà!
Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.
Lasciamo tutto alle vostre emozioni!*

PIOGGIA DI STELLE

Colore: **giallo oro**

Temperatura di servizio: **17-19 °C**



San Lorenzo, tante stelle cadenti, un solo desiderio... un vino ammaliante, dai toni avvolgenti e delicati. Una magia che puntualmente si rinnova, grazie ad un vigneto ad alberello impiantato oltre 45 anni fa su un terreno calcareo. Un desiderio che si avvera per essere degustato da chi, come noi, ancora sogna...

Scheda Tecnica

Tipologia	DOC Moscato di noto
Uve	100 % moscato bianco
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Agosto
Sistema di coltivazione	Alberello
Intensità per ettaro	7000 ceppi
Uva per ceppo	Kg. 1
Terreni	Bianchi - calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 2 Kg max
Appassimento	Al sole per circa 10/15 giorni sui graticci
Vinificazione	In legno
Affinamento	In legno per 36 mesi, in bottiglia per 6 mesi

I nostri vini sono libertà!

*Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.*

Lasciamo tutto alle vostre emozioni!

GOCCE D'AUTUNNO

Colore: **rosso granato carico**

Temperatura di servizio: **18-20 °C**



Nero d'Avola, dono esclusivo del nostro territorio, può essere esaltato dall'intenso calore del sole di Sicilia. Le uve appassite durante la fine della stagione calda ci offrono preziose Gocce d'Autunno.

Scheda Tecnica

Tipologia	IGP Terre Siciliane
Uve	100 % Nero d'Avola
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Settembre
Sistema di coltivazione	spalliera
Intensità per ettaro	4000 ceppi
Uva per ceppo	Kg. 2,5
Terreni	Bianchi - calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 2 Kg max
Appassimento	Al sole per circa 10/15 giorni sui graticci
Vinificazione	In legno
Affinamento	In bottiglia per 6 mesi

I nostri vini sono libertà!

*Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.*

Lasciamo tutto alle vostre emozioni!

L'ACETO DI ANGELO

Aceto di Nero d'Avola



Il bello sta nel non prendersi, sempre, troppo sul serio. Così abbiamo creato il paradosso: dare il nome del nostro enologo, Angelo (Paternò) all'aceto di Nero d'Avola. Un binomio che strappa un sorriso, ma che rappresenta un condimento eccellente, soprattutto per quella cucina d'autore che ha voglia di definire i gusti ed enfatizzare i sapori.

Scheda Tecnica

Tipologia	Aceto di Nero d'Avola
Uve	Nero d'Avola
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	15/20 Settembre
Sistema di coltivazione	Spalliera
Vinificazione	In legno
Fermentazione acetica	in legno di piccole dimensioni con utilizzo di trucioli di legno di ulivo
Batteri acetici	locali di nostra produzione

L'OLIO DI LINA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



È il testimone di luoghi e di storie di famiglia. L'olio che si produce a casa viene donato ai familiari più prossimi, alle persone che si vogliono bene, è quasi un prendersi cura. In Sicilia è una rappresentazione di affetto e certamente mamma Lina ne è l'emblema.

Scheda Tecnica

Categorie organolettiche

fruttato intenso

Olivaggio

Moresca, Verdesca

Tipo di raccolta

con brucatura a mano ed ausilio di pettini

Epoca di molitura

ciclo continuo entro 24 ore dalla raccolta per esaltare profumi e aromi dell'oliva

Caratteristiche chimiche: si caratterizza per il basso contenuto di acidità e perossidi e per l'elevata quantità di polifenoli totali che sono garanzia di maggiore serbevolezza e qualità.

Colore

verde oliva intenso

Olfatto

richiama il frutto di provenienza con forti sentori di erba fresca appena falciata

Gusto

manifesta armonia poco dolce, con punte spiccate di piccante in perfetto equilibrio