

---

# v i *t* a e

LA GUIDA VINI

2015



Associazione Italiana Sommelier

## Cantine Barbera

Contrada Torrenova - SP 79 - 92013 Menfi (AG)  
 Tel. 0925 570442 Fax 0925 78248  
 info@cantinebarbera.it  
 www.cantinebarbera.it

Anno di fondazione: 2001 Proprietà: Famiglia Barbera  
 Conduzione enologica: Marilena Barbera Conduzione agronomica: Nina Barbera  
 Bottiglie prodotte: 75.000 Ettari vitati: 15  
 Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Biologica certificata

L'azienda, fondata negli anni Venti dal nonno di Marilena, fino alla fine degli anni Novanta è stata conferitrice della cooperativa di Menfi, iniziando solo in seguito a vinificare in proprio le uve prodotte. Le vigne si trovano in diverse contrade con caratteristiche peculiari che distinguono i vini: Vigne in Costa, Vigne al Pozzo e La Vota. Marilena Barbera, "vignaiola in Menfi" come ama definirsi, è impegnata sui temi della viticoltura biologica e sostenibile e della vinificazione naturale: lieviti indigeni, assenza di additivi enologici, uso minimo di solforosa.

· MENFI CABERNET SAUVIGNON LA VOTA 2012



Rosso Doc - Cabernet Sauvignon 100% - Alc. 13,5% - € 14 - Bt. 3.500

Rubino intenso con combinazione granato. Variegata l'articolazione dei profumi: fruttati di prugna, ribes e ciliegia sotto spirito, floreali, a evocare il fiore della vite, e ancora caffè, sentori di legno, evidenti note erbacee che richiamano la personalità del vitigno, note di liquirizia e di cuoio in chiusura. Il gusto è un crescendo progressivo, pieno, dove esplose un'interessante articolazione degli elementi gustativi ben espressi dalla tessitura del tannino e dall'equilibrio dell'acidità con alcol ben dimensionato. In tonneau per 15 mesi, poi botti da 30 ettolitri. Carré di agnello al forno.

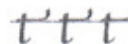
· MENFI MERLOT AZIMUT 2012



Rosso Doc - Merlot 100% - Alc. 13,5% - € 14 - Bt. 3.500

Rubino intenso e luminoso. Complessità olfattiva segnata da note vegetali che evocano la foglia di fico, profumi di susina e mora di rovo, e ancora china, vaniglia e lavanda. Gusto ricco ed equilibrato per un vino che offre un tannino vellutato e un lungo finale lievemente amaro. In botte grande per 12 mesi. Filetto di maiale in crosta.

· MENFI ROSSO CODA DELLA FOCE RISERVA 2011



Rosso Doc - Nero d'Avola 50%, Petit Verdot 40%, Merlot 10% - Alc. 13,5% - € 16 - Bt. 3.500

Granato intenso. Ha impatto olfattivo con evidenze floreali di rosa e geranio, confettura di fragola, note di timo, chiodi di garofano e pepe, sentori di cacao e note balsamiche. Al palato è equilibrato, sostenuto da una trama tannica ben energica, con un finale ricco di ritorni fruttati e speziati. Matura 24 mesi in legno grande. Gulasch.

· MENFI CHARDONNAY PIANA DEL POZZO 2012



Bianco Doc - Chardonnay 100% - Alc. 13% - € 12 - Bt. 3.500

Paglierino brillante e dorato. Sprigiona all'olfatto profumi di zagara, note agrumate di limone, frutta tropicale, ricordi di pesca noce su fondo speziato che s'accosta alla vaniglia. Sapido e progressivo in bocca, finale ricco e persistente. In acciaio 12 mesi e altrettanti in vetro. Carciofi alla giudia.

· MENFI INZOLIA DIETRO LE CASE 2013



Bianco Doc - Inzolia 100% - Alc. 12,5% - € 12 - Bt. 3.500

Paglierino brillante con riflessi verdi. Ha profumi di ginestra, pesca bianca e susina su note mentolate e minerali. In bocca è sapido, morbido, con un finale piacevolmente equilibrato e persistente. Matura 5 mesi in acciaio sui lieviti e 3 mesi in bottiglia. Linguine con le cozze.

· SICILIA NERO D'AVOLA 2013



Rosso Doc - Nero d'Avola 100% - Alc. 12,5% - € 8 - Bt. 13.500

Di colore rubino, presenta un naso intenso e fine, con sentori erbacei e fruttati, con riconoscimenti di ribes e mora, speziatura da pepe nero. In bocca è morbido, sapido con piacevole freschezza e delicata trama tannica. Vinificato e maturato in acciaio. Scacciata con salsiccia e verdure.

· **AMMANO 2013**

Bianco Igt - Zibibbo 100% - Alc. 12% - € 22 - Bt. 490

Dorato cristallino. Ha profumi che richiamano note agrumate di cedro, di pesca tabacchiera, di vanillina e ritorni di aromaticità che richiamano il rosmarino. In bocca si esprime con equilibrio in freschezza chiudendo con una lunga scia sapida. Sta 5 mesi in acciaio sui lieviti. Impepata di cozze.

ttt

· **SICILIA GRILLO COSTE AL VENTO 2013**

Bianco Doc - Grillo 100% - Alc. 14% - € 14 - Bt. 3.500

Paglierino luminescente con riflessi verdi. Esibisce note fruttate di pesca e pompelmo, poi glicine e aromi di salvia. Equilibrio sostenuto dalla freschezza per un vino che presenta un gusto intenso e piacevolmente sapido. Fa 4 mesi in acciaio e 2 in tonneau. Pesce spada alla griglia al salmoriglio.

ttt

· **SICILIA PERRICONE-NERELLO MASCALESE MICROCOSMO 2012**

Rosso Doc - Perricone 90%, Nerello Mascalese 10% - Alc. 13,5% - € 13 - Bt. 2.500

Rosso rubino intenso con sfumature granato. Naso intenso di frutta con sentori di prugna e carruba che si intrecciano a note di tabacco e sensazioni balsamiche. Morbidezza e sapidità emergono al palato, con tannini levigati e finale equilibrato e gradevole. In botte per 12 mesi. Sfinciuni palermitano.

ttt

· **SICILIA ROSATO LA BAMBINA 2013**

Rosato Doc - Nero d'Avola 100% - Alc. 13% - € 8 - Bt. 8.200

Luminoso con una balenante tinta buccia di cipolla. Il naso è delicato e mediamente articolato con sensazioni di frutti rossi e note minerali. Al palato concede un gradevole equilibrio sostenuto da vivace freschezza. Solo acciaio. Insalata di pasta.

t

· **SICILIA INZOLIA 2013**

Bianco Doc - Inzolia 100% - Alc. 12,5% - € 8 - Bt. 13.500

Paglierino chiaro con riflessi verdi. Profumi intensi, floreali e fruttati, con riconoscimenti di mela e sentori tropicali. Il gusto risulta in fresca progressione con buon equilibrio e medio finale. Matura 3 mesi in acciaio. Crespelle con acciuga.

t