



Frà Anselmo Perricone

Perricone in purezza. Frutto di un'attenzione quasi "sacrale", si presenta con un manto rubino elegante di grande fattura. Una progressione olfattiva introduce sentori di frutta "scura": more, mirtilli e prugne. Spezie e note balsamiche ne arricchiscono il complesso olfattivo. Vigorosa la trama dei tannini che si ben armonizza alla nota alcolica regalo del calore del sole siciliano che scalda i vigneti. Si concede ad abbinamenti articolati di forte struttura come le carni sapientemente cucinate ed i formaggi siciliani.

Uve: Perricone

Tipo di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso
di terreno: ricco di scheletro e sostanza organica

Perricone in varietal. It is the result of an almost sacred attention, this wine has an elegant ruby mantle of great workmanship. An olfactory progression introduces scents of black fruits: blackberries, blueberries and plums. Spices and balsamic notes enrich the complex aroma. The texture of the tannins is vigorous which is well combined to the alcoholic note, given by the heating of the Sicilian sun that warms up the vineyards. It is at its best with articulated couplings matching with strong structure like expertly cooked meats and sicilian cheeses.

Grapes: Perricone

Type wine of mainly alluvial origin
of land: sandy rich of skeleton and organic matter



Campanarazu Nero d'Avola/Nerello Mascalese

Dall'antico centro abitato "Campanarazu" in Misterbianco (CT), quasi completamente distrutto dall'eruzione vulcanica del 1669, nasce questa "etichetta", come il desiderio di partecipare alla ricostruzione del sito di Misterbianco. Blend di Nero d'Avola e Nerello Mascalese, vitigni storici ed autoctoni della zona, in una produzione limitatissima di speciale pregio, sosta in botti di rovere francese di terzo e quarto passaggio per almeno 12 mesi che gli conferiscono struttura importante e lunghissima persistenza. Servire a 16 °/18° C.

Uve: Nero d'Avola e Nerello Mascalese

Tipo di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso
di terreno: ricco di scheletro e sostanza organica

From the ancient inhabited center of "Campanarazu" in Misterbianco (CT), almost completely destroyed by the volcanic eruption of 1669, comes this label, as the desire to participate in the reconstruction of the dwelling site of the origins of the city of Misterbianco. Blend of Nero d'Avola and Nerello Mascalese, historical vines and and locals from the area, of limited and of great valuable production, stop in third and fourth passage French oak barrels for at least 12 months that give it important structure and very long persistence. Serve at 16°/18 °C.

Grapes: Nero d'Avola and Nerello Mascalese

Type wine of mainly alluvial origin
of land: sandy rich of skeleton and organic matter



Ponte Rosa Petit Manseng

La magia della dolcezza e l'equilibrio sottile della freschezza gustativa caratterizzano Ponterosa, ottenuto da uve Petit Manseng, coltivate nei nostri terreni tra il mare ed il vulcano Etna, lasciate appassire al caldo sole di Sicilia, che regalano un vino ambrato ricco di aromi fruttati e speziati e d'inebriante lunga persistenza. Da abbinare a svariate preparazioni dolci, formaggi erborinati e stagionati. Servire a 8°/10° C.

Uve: Petit Manseng

Tipo di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso
di terreno: ricco di scheletro e sostanza organica

The magic of sweetness and the delicate balance of freshness taste characterize Ponterosa, obtained from Petit Manseng grapes, grown in our land between the sea and the volcano Etna, dried in the warm sun of Sicily, give an amber wine rich in fruit and spicy aromas and inebriating long persistence. To combine with various sweet recipes, blue and aged cheeses. Serve at 8°/10°C.

Grapes: Petit Manseng

Type wine of mainly alluvial origin
of land: sandy rich of skeleton and organic matter



Grappa di Syrah Syrah

Le vinacce di Syrah prodotte dal nostro vigneto regalano una grappa limpida dall'olfatto fine, intenso e floreale. Al gusto risulta morbida e fruttata aprendo a note di viola e frutta sciroppata con un finale di vaniglia e di bergamotto. Le vinacce vengono selezionate manualmente e controllate per garantire un prodotto di qualità.

Uve: Syrah

Tipo di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso
di terreno: ricco di scheletro e sostanza organica

Syrah grape marc produced by our vineyard give a clear grappa with a fine sense of smell, intense and floral. The taste is soft and fruity opening to notes of violet and fruit in syrup with a finish of vanilla and bergamot. The grape marc is manually selected and checked to ensure a quality product.

Grapes: Syrah

Type wine of alluvial origin
of land: sandy rich of skeleton and organic matter



TENUTA
INCARROZZA



La Qualità ai piedi dell'Etna

L'azienda vitivinicola Incarrozza nasce dalla passione per la propria Terra dei coniugi Giuseppe e Caterina Pellegrino. L'antica masseria ottocentesca ed il vigneto sorgono in un territorio che vanta un passato di tradizione enologica. Situato ai piedi del vulcano Etna, su terreni sabbiosi, di origine alluvionale, si producono vini dalla spiccata personalità ed in grado di trasmettere emozioni tipiche di questa terra.

Sin dall'inizio si è perseguito l'obiettivo di produrre vini dalla personalità emozionante, che fossero espressione del territorio e delle persone che li producono. La tradizione e la tecnologia accompagnano la creazione dei nostri vini, dalla coltivazione alla cantina. Ogni passaggio è guidato dalla cura dei particolari e dalla attenzione alla qualità.

Oggi i figli ed i nipoti, con immutata passione per questa terra, continuano l'attività enologica valorizzando la cultura e il territorio.

Quality at the feet of mount Etna

The "Incarrozza" winery was created by the couple Giuseppe and Caterina Pellegrino thanks to their passion for the own land. The ancient nineteenth-century farm and the vineyard rise in a territory that boasts a past of oenological tradition. Located at the feet of Mount Etna, on sandy land of alluvial origin, wines with a strong personality and able to pass emotions typical of this land are produced. From the beginning, the aim of producing wines has been pursued by the exciting personality, which were expression of the territory and the people producing them. Tradition and technology guide the creation of our wines, from cultivation to winery. Every step is directed in giving great care to details and attention to quality.

Today, their children and grandchildren, with unchanged passion for this land, run the oenological activity enhancing culture and territory.



Uve d'Agosto Bianco Grillo/Petit Manseng

Nasce dall'unione di Uve Grillo e Petit Manseng che affacciate sullo Jonio godono dell'abbraccio quotidiano delle brezze marine. Il colore giallo paglierino risplende anticipando la piacevolezza dei profumi di taglio, pesca bianca, viva sensazione erbacea e calibrata nota salmastra. Il sorso di spiccata freschezza dichiara il carattere giovane ma con un nervo solido. Servito a 6°/8°C diventa un raffinato aperitivo; qualche grado in più, ci permette di coglierne l'equilibrio nell'accompagnare primi piatti di pesce o saporite grigliate.

Uve: Grillo e Petit Manseng

Tipo di terreno: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso ricco di scheletro e sostanza organica

Born from the combining of grillo and petit manseng grapes, that, overlooking the Ionian sea enjoy the daily embrace of sea breezes. The yellow straw color shines anticipating the pleasantness of the aromas of linden, white peach, lively herbaceous sensation and balanced salty note. The taste of evident crispness reveals its young character with a solid nerve. Served at 6°/8°C becomes a refined aperitif; at upper degrees allows us to catch the balance in accompanying fish or tasty grilled main courses.

Grapes: Grillo and Petit Manseng

Type of land: wine of mainly alluvial origin sandy rich of skeleton and organic matter



Uve d'Agosto Rosso Syrah/Alicante

Nasce dall'unione di due vitigni di grande personalità, la morbidezza del Syrah e la decisa fermezza dell'Alicante donano a questo vino grande piacevolezza e versatilità. È ricco di frutti rossi e spezie al naso ed in bocca, si esalta servito fresco a 12° gradi permettendo un nuovo ed equilibrato abbinamento con importanti preparazioni di pesce, a 18° gradi mostrando maggior struttura è ideale con carni rosse succulente e formaggi a media stagionatura.

Uve: Syrah e Alicante

Tipo di terreno: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso ricco di scheletro e sostanza organica

It is born from the union of two vines of great personality, the softness of Syrah and the decided firmness of Alicante give this wine great pleasure and versatility. It is rich in red fruits and spices to the nose and to the mouth, it is enhanced served cool at 12° allowing a new and balanced pairing with important fish recipes, at 18° degrees, showing greater structure, is ideal with delicious red meats and medium-aged cheeses.

Grapes: Syrah and Alicante

Type of land: wine of mainly alluvial origin sandy rich of skeleton and organic matter



San Nicola Syrah

I terreni alluvionali nella valle del Simeto ai piedi del vulcano Etna caratterizzano le nostre uve Syrah che danno origine al San Nicola. Dal colore rosso rubino impenetrabile spazia dai frutti di bosco, ribes, mirtilli a sfumature speziate. Il sorso è pieno, rotondo con tannini di una grana finezza, di bella lunghezza. Accompagna carni rosse importanti, selvaggina e formaggi stagionati. Va servito in balloon ampi e panciuti per permettergli di estendere il complesso olfattivo. Servire a 16°/18°.

Uve: Syrah

Tipo di terreno: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso ricco di scheletro e sostanza organica

The alluvial soils in the Simeto valley at the feet of the volcano Etna define our Syrah grapes which give origin to San Nicola. With its dense ruby red color it ranges from wild berries, ribes, blueberries to spicy nuances. The taste is full, round with tannins of a fine grain, of nice length. It goes with important red meats, bush meat and aged cheeses. It has to be served in balloons large and bellied to allow it to extend the olfactory complex. Serve it at 16°/18°.

Grapes: Syrah

Type of land: wine of mainly alluvial origin sandy rich of skeleton and organic matter



Alicante Alicante

Prodotto da un antico vitigno d'origine spagnola da tempo coltivato in Sicilia in un territorio unico tra il mare ed il vulcano Etna. Vinificato in purezza ha un colore rosso rubino di grande profondità, si presenta con note di erbe aromatiche, frutti rossi e spezie. Il sorso è di grande freschezza e struttura. Accompagna primi piatti corposi e strutturati, secondi di carni rosse e selvaggina e formaggi semi stagionati. Servire a 16°/18°C.

Uve: Alicante

Tipo di terreno: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso ricco di scheletro e sostanza organica

Produced from an ancient spanish vine for long time cultivated in Sicily in a unique land between the sea and the volcano Etna. Vinified alone it has a ruby red color of great depth, it shows with aromatic herbs notes, red fruits and spices. The taste is of great freshness and structure. Ideal with full-bodied and structured main courses, of red meat and game and semi-aged cheeses, second courses. Serve at 16°/18° C.

Grapes: Alicante

Type of land: wine of mainly alluvial origin sandy rich of skeleton and organic matter



Alicante Rosato Alicante

Un rosato deciso ma allo stesso tempo tanto brillante da anticipare delle note di freschezza salina. Ciliegie, fragole e fragoline ed ancora piccoli frutti di bosco illuminano scenari estivi scivolando dai filari dei vigneti alle spiagge serene dello Jonio. Completano l'immagine olfattiva il pompelmo rosa ed il mandarino. Il gioco delle temperature accentua l'importanza negli abbinamenti a tutto pasto. Servito ad 6°/8° diventa un raffinato accompagnamento ad antipasti di mare crudi, tartare di tonno o pesce spada.

Uve: Alicante

Tipo di terreno: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso ricco di scheletro e sostanza organica

A distinct rose but at the same time bright enough to anticipate notes of saline freshness. Cherries, strawberries and wild strawberries and even small berries light up the summer scenery by sliding from the rows of vineyards to the serene beaches of the Ionian Sea. The olfactory image is completed by the pink grapefruit and the Mandarin. The play of the temperatures emphasizes the importance in the food combinations. Served at 6°/8° it becomes a refined accompaniment to raw seafood appetizers, tuna tartar or swordfish.

Grapes: Alicante

Type of land: wine of mainly alluvial origin sandy rich of skeleton and organic matter



TENUTA INCARROZZA

Azienda Agricola Vitivinicola Pellegrino G. & Motta C. SS
Strada Provinciale SP 12/II, Km 1 - Contrada Incarrozza
95045 - Misterbianco - Catania
Tel. +39 3488749305
info@incarrozzavini.it

www.incarrozzavini.it

