



NERO D'AVOLA NERELLO MASCALESE

COLORE: Rosso
VITIGNI: Nerello Mascalese
Nero D'Avola
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
Ottimo con piatti di pasta con
sugo, arrosti e selvaggina. Perfetto
con formaggi stagionati.

TEMPERATURA: 16°-18°C
GRADAZIONE ALCOLICA: 14%


LUMÀ



GRILLO

COLORE: Bianco
VITIGNI: Grillo
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
Bene con primi piatti, con
crostacei, risotti leggeri, secondi di
pesce azzurro elaborati, cous cous
e zuppe di pesce, ottimo con gli
affumicati di pesce.

TEMPERATURA: 12°-14 °C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12%



CHARDONNAY

CATEGORIA: Lumà
COLORE: Bianco
VITIGNI: Chardonnay
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
Ottimo con piatti di pesce,
crostacei e antipasti. Ottimo come
raffinato aperitivo.

TEMPERATURA: 10°-12 °C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%



SYRAH

COLORE: Rosso
VITIGNI: Syrah
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
Ottimo con piatti a base di
carni rosse, grigliate miste e
selvaggina. Superbo con
formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA: 16°-18°C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13%



NERO D'AVOLA

COLORE: Rosso
VITIGNI: Nero D'Avola
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
Ottimo con piatti di grande
struttura a base di carni rosse e
cacciagione. Perfetto con i
piatti tipici della cucina
siciliana.

TEMPERATURA: 16°-18°C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13%



MICINA



NERELLO MASCALESE

COLORE: Rosso
VITIGNI: Nerello Mascalese
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
Benissimo con piatti di grande
struttura a base di carni rosse,
cinghiale al sugo siciliano con
erbe aromatiche, piatto tipico
della zona di Sambuca di Sicilia.

TEMPERATURA: 16°-18 °C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

Sambuca di Sicilia, terra unica e magica.



SPUMANTE LUNA DI NOTTE

COLORE: Giallo tenue
VITIGNI: Nerello Mascalese
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
Ottimo come aperitivo, eccelle con
formaggi, pietanze a base di
pesce, zuppe, frutti di mare,
verdure e dessert.

TEMPERATURA: 8°-10°C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12%



VINO FRIZZANTE LU MOSSU

COLORE: Bianco
VITIGNI: Nerello Mascalese e
Catarratto
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI: Ottimo come
aperitivo, primi piatti di pesce e
pesce arrosto

TEMPERATURA: 16°-18 °C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

QUATTRO BORGHI



NERO D'AVOLA

COLORE: Rosso
VITIGNI: Nero D'Avola
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
Carne rossa alla griglia e formaggio
semistagionato.

TEMPERATURA: 16°-18°C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13%



SYRAH

COLORE: Rosso
VITIGNI: Syrah
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
Carne rossa alla griglia e
formaggio semistagionato.

TEMPERATURA: 16°-18°C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13%



NERELLO MASCALESE

COLORE: Rosso
VITIGNI: Nerello Mascalese
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
Carne bianca, verdure e formaggio
fresco.

TEMPERATURA: 14°-16°C.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%



GRECANICO

COLORE: Bianco
VITIGNI: Grecanico
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
È un celebrato compagno dei
piatti di pesce, crostacei, risotti e
antipasti. Raffinato e piacevolissi-
mo come aperitivo.

TEMPERATURA: 10°-12°C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12%



INZOLIA - VIOGNER

COLORE: Bianco
VITIGNI: Inzolia - Viogner
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
È un celebrato compagno dei
piatti di pesce, crostacei, risotti
e antipasti. Raffinato e
piacevolissimo come aperitivo.

TEMPERATURA: 10°-12°C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12%



GRILLO

COLORE: Bianco
VITIGNI: Grillo
CAPACITÀ: ml 750
AREA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (AG)
ABBINAMENTI:
È un celebrato compagno
dei piatti di pesce, crostacei,
risotti e antipasti. Raffinato e
piacevolissimo come
aperitivo.

TEMPERATURA: 10°-12°C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12%



CANTINA CELLARO

Vini con un'anima.



Cantina Cellaro SCA
Sambuca di Sicilia (AG) Italy
S.S. 188 Contrada Anguilla
Tel. +39 0925 94 1230 - +39 0925 94 2310
Per info: vini@cellaro.it www.cellaro.it

Il dono più trasparente di una popolazione.