



CANTINA  
**CELLARO**

*Vini con un'anima.*



**NERO D'AVOLA  
NERELLO MASCALESE**

COLORE: Rosso

VITIGNI: Nerello Mascalese

Nero D'Avola

CAPACITÀ: ml 750

AREA DI PRODUZIONE:

Sambuca di Sicilia (AG)

ABBINAMENTI:

Offimo 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%

  
**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%



**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%



## 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%



## INZOLIA - VIOGNER

COLORE: Bianco  
VITIGNI: Inzolia - Vioigner  
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%



## 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%



## 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%



## SPUMANTE LUNA DI NOTTE

COLORE: Giallo tenue  
VITIGNI: Nerello Mascalese  
Nero D'Avola  
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: Grillo  
CAPACITÀ: ml 750  
AREA DI PRODUZIONE:  
Sambuca di Sicilia (AG)  
ABBINAMENTI: Ottimo come  
aperitivo, da accompagnare a  
crostini di pesce, ideale a tutto  
pasto

TEMPERATURA: 16°-18 °C  
GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5%



*È un atto di devozione per noi  
“accarezzare” le uve con passione.*



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](mailto:vini@cellaro.it) [www.cellaro.it](http://www.cellaro.it)