



*Il Mare Nostrum organizza una serata  
di degustazione vini a tema con:  
**Cantina Fina da Marsala**  
Mercoledì 30 Ottobre*

*La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere,  
i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina.*

***Vi chiediamo di prenotare specificando “degustazione vini”***

*Cantine Fina è una giovane realtà vinicola nata nel 2005, a Marsala, da papà Bruno Fina, enologo, e mamma Mariella. Più che una cantina si tratta di un vero e proprio sogno di famiglia, condiviso anche dai figli Marco, Sergio e Federica che condividono con il padre la passione e l'amore per il mondo del vino e il territorio. E proprio il territorio personalizza ogni uva in maniera diversa, sia che si tratti di varietà autoctone che di quelle internazionali, tanto che la produzione di Cantine Fina abbraccia entrambe le famiglie. Tutti i vini prodotti sono affidabili, coerenti e gustosi, con prezzi decisamente concorrenziali*

***Avremo il piacere di avere con noi dalla Sicilia Marco Fina, il proprietario, a raccontarci qualcosa della storia e produzione della sua Cantina***

*I vini proposti:*

**Metodo Classico extra brut**

*Prodotto con uve Chardonnay e Pinot nero. Questo vino è il risultato di una meticolosa selezione di uve e di un processo di vinificazione all'avanguardia, che ne esalta l'essenza e il carattere distintivo. presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati, accompagnato da un perlage fine e persistente. Il profumo è caratterizzato da note di frutta a polpa bianca, crosta di pane, fiori bianchi e sentori di lievito, che si intrecciano in un bouquet aromatico complesso ed elegante. Al palato, questo spumante rivela una struttura equilibrata e una piacevole freschezza, con un finale lungo e persistente, che lascia emergere sfumature di agrumi e mandorla.*

**La stanza del re Chardonnay**

*Lo Chardonnay nasce da vigne coltivate in zona collinare, a un'altitudine di 400-450 metri sul livello del mare. Al termine della vendemmia, con selezione dei migliori grappoli, le uve sono pressate in modo soffice e il mosto fermenta direttamente in barrique, dove si affina per 6 mesi sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento. Nel calice ha un colore giallo chiaro con luminosi riflessi dorati. Il bouquet esprime aromi complessi di zagara, agrumi, scorza di cedro, frutta gialla matura, pesca, albicocca, cenni di frutta tropicale, sfumature di vaniglia, sensazioni burrose e ricordi iodati. Il gusto è ricco, con un sorso ampio, dal frutto denso e armonioso, che si distende verso un finale lungo e di grande equilibrio gustativo.*

**Taif Zibibbo secco**

*"Taif" è uno dei simboli della Cantina Fina. Viene prodotto con il vitigno a bacca bianca da sempre presente sulla punta occidentale dell'isola. La scelta di una delicata vinificazione in secco, ne esalta la parte aromatica, unita a un carattere marino inconfondibile e particolare. Le vigne sono coltivate in collina, a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio. Nel calice si presenta con un luminoso giallo paglierino dai riflessi verdolini. Il bouquet seduce con profumi di zagara, fiori bianchi, agrumi, cenni di erbe aromatiche e note di frutta bianca. Al palato ha un ingresso caldo e morbido, con un frutto avvolgente, che si distende armonioso verso un finale sapido e fresco, che dona un perfetto equilibrio*

**El Aziz Grillo Vendemmia Tardiva Naturale**

*Il Grillo Vendemmia Tardiva Naturale 'El Aziz' si presenta con una tonalità giallo paglierino intenso dalle sfumature dorate. L'olfatto offre invitanti e dolci sensazioni di frutta molto matura e disidratata, tra cui l'ananas, la pesca e l'albicocca, aromi che si uniscono a note di canditi, vaniglia, miele e spezie dolci. Morbido e avvolgente l'assaggio, dotato di grande struttura e armonia, con la suadente dolcezza e il caldo abbraccio degli alcoli ad accompagnare la chiusura sapida e leggermente amaricante.*