



*Mercoledì 27 Novembre*

*Il Mare Nostrum organizza una serata  
di degustazione vini a tema con:*

***Marilena Barbera da Menfi***

***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"***

*Le Cantine Barbera, immerse nel paesaggio assolato e luminoso di Menfi, a pochi passi dal mare cristallino di Porto Palo, sono una realtà produttiva d'eccellenza della Sicilia, tra i protagonisti dell'affascinante e sorprendente panorama del vino artigianale dell'isola. La storia delle Cantine Barbera ebbe inizio nel 2001, quando Marilena, dopo anni trascorsi lontano "in un altrove che non mi apparteneva", per citare le parole della vignaiola, tornò in Sicilia a coltivare il vigneto lasciatole dal padre, scoprendo nella coltivazione dell'uva la vocazione della sua vita. Oggi la sua attività è fondata sull'agricoltura biologica e su un approccio minimale sia in vigna che in cantina, fondato sull'attenzione ai dettagli e sulla valorizzazione della materia prima, senza ricorrere a trucchi o a tecnologie invasive. Nel vigneto sono ammessi rame e zolfo in piccole quantità e solo quando necessario, mentre in cantina i mosti fermentano con le bucce grazie all'azione dei lieviti indigeni. Gli unici additivi ammessi sono la vitamina C e basse quantità di solfiti. I vini delle Cantine Barbera sono il frutto della felice unione tra l'energia del sole, la ricchezza del mare e la personalità della vignaiola che li produce. Forza, carattere, energia e mineralità sono le parole che meglio descrivono le ondate di luce e di mare che queste etichette, come poche altre, sono capaci di offrire ad ogni sorso. Luce e mare: luce che si posa sul mare e lo fa brillare assieme al quarzo della sabbia, quando il territorio si bagna di sole e il frutto dell'uva si carica di una ricchezza dorata e mediterranea.*

***Avremo personalmente Marilena a raccontarci qualcosa  
della sua storia e produzione***

*I vini proposti:*

**Albamarina Sottosopra frizzante naturale**

**Grillo**

*Un vino frizzante ottenuto secondo il metodo ancestrale, Pet Nat come dicono i francesi, petillant naturel. Una bollicina col fondo da rigirare "sottosopra" prima di essere servita. Le uve sono coltivate in Tenuta Belicello secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. Dopo la vendemmia le uve sono portate in cantina, immediatamente diraspate ed avviate alla fermentazione spontanea in anfora. Le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa. Per consentire lo svolgimento completo della fermentazione in bottiglia non vengono aggiunti solfiti né alcun altro additivo enologico.*

**Tivitti**

**Inzolia**

*È un vino armonioso, floreale e fruttato, che esprime molto bene le caratteristiche del territorio e le peculiarità di questo vitigno autoctono. Un Inzolia in purezza, che nasce da vigne coltivate a pochi passi dal mare, lungo il litorale di Menfi. Un concentrato di Sicilia in bottiglia, che conferma il valore di questa giovane realtà produttiva. Il colore del vino è giallo chiaro brillante. Al naso esprime profumi di fiori bianchi, di zagara, agrumi e frutta a polpa bianca. Il sorso è fragrante e armonioso con un ingresso in bocca morbido e un finale salino piacevolmente rinfrescante.*

**Coste al vento**

**Grillo**

*Un vino bianco macerato radioso e salino. Il vigneto, impiantato nel 2017, è localizzato sul fianco di colline che scendono dolcemente verso il mare e che sono attraversate dai venti marini, da cui il nome. La fermentazione alcolica e quella malolattica si verificano in modo del tutto spontaneo, con appena 12 ore di contatto del mosto con le bucce. Allo scopo di non essere privato delle sue caratteristiche originarie, il vino non subisce chiarifica. Alla vista, il Coste al Vento esprime un'intrigante tonalità arancio pallido con riflessi dorati. Seducente l'olfatto, definito da note di miele, erbe mediterranee, spezie dolci e agrumi che si accompagnano a ricordi mentolati. Sorso articolato, fresco e agile, di grande schiettezza e dalla tipica nota sapida. Orange wine genuino e vibrante che rimane fresco e facile da bere, non si spaventi chi non ama i vini macerati.*

**Notrix rosso**

**Perricone**

*Il Perricone è un vitigno a bacca rossa introdotto dai Greci in Sicilia intorno all'VIII secolo a.C. NoTriX è un Perricone agile e dinamico, dalla beva schietta e molto piacevole. Il suo colore rubino intenso e brillante introduce un olfatto giocoso di frutti rossi e geranio, che sfuma progressivamente in un'affascinante speziatura. Ha tannini solidi e ben integrati, tipici del vitigno, che sostengono un palato di medio corpo, arricchito da note di zenzero e anice stellato che accompagnano la beva verso un finale salino e molto persistente. Nessun trattamento di chiarifica né di filtrazione viene effettuato prima dell'imbottigliamento.*