

SPUMANTI/SPARKLING WINES

Q1000 € 7,00 € 25,00

100% Pinot Noir-Metodo Classico Brut
Affinamento 18 mesi sur lies, bottiglie sottoposte
su pupitres a remuages manuali

Terre di Anastasia € 8,00 € 30,00

100% Grecanico-Metodo Classico Brut
Affinamento 36 mesi sur lies, bottiglie sottoposte
su pupitres a remuages manuali

BIANCHI/WHITE WINES

Chardonnay-Sauv.Blanc 2019 € 4,50 € 13,50

DOC Sicilia-70% Chardonnay-30% Sauvignon Blanc
Affinamento in serbatoi di acciaio per 4 mesi, 2 sui
lieviti, poi in bottiglia.

Zibibbo 2019 € 4,50 € 13,50

DOC Sicilia-100% Zibibbo
Affinamento in serbatoi di acciaio per 5 mesi di cui 1
sui lieviti, poi in bottiglia.

Grillo 2019 € 4,00 € 12,00

DOC Sicilia - 100% Grillo
Affinato 6 mesi in acciaio di cui 1 passato sui lieviti,
poi in bottiglia.

Sinestesla 2019..... € 6,00..... € 18,00

DOC Sicilia-100% Sauvignon Blanc (uve biodinamiche)
Affinato per 6 mesi in serbatoi d'acciaio di cui
4 passati sul feccino fine dei lieviti, poi in bottiglia.

Baccante 2017..... € 7,00..... € 22,00

DOC Sicilia- 100% Chardonnay
Affinamento 3 mesi sur lies con batonage settimanale.
12 mesi di affinamento in barriques, 6 mesi di bottiglia.

Sens(i)verso Chardonnay 2016..... € 7,00..... € 21,00

IGT Terre Siciliane-100% Chardonnay Biodinamico
Affinato in botti di rovere per 5 mesi, poi in bottiglia.

ROSÉ/ROSÉ WINES

Nero d'Avola, Rosato 2018..... € 4,50..... € 13,00

IGP Terre Siciliane-100% Nero d'Avola
Affinato per 5 mesi in serbatoi d'acciaio di cui
1 passato sui lieviti, poi in bottiglia.

ROSSI/RED WINES

Syrah 2017..... € 4,50..... € 14,00

IGP Terre Siciliane-100% Syrah
Malolattica naturale in serbatoi di acciaio e leggera
sosta su fecce nobili per 6-8 mesi.

Nero d'Avola 2016..... € 4,00..... € 12,00

IGT Sicilia-100% Nero D'Avola
Affinato 9 mesi in serbatoi d'acciaio e 3 mesi
in bottiglia.

Passomaggio 2016..... € 5,00..... € 16,00

IGT Sicilia-55% Nero D'Avola, 30% Merlot,
15% Cabernet Sauvignon (Biologico)
Per 5 mesi in serbatoi d'acciaio, per 9 mesi in
barriques di rovere francese Allier di secondo
passaggio, completa la maturazione in botti di rovere
francese. Poi in bottiglia.

Sens(i)verso Nero d'Avola 2016..... € 7,00..... € 22,00

IGT Sicilia-100% Nero d'Avola (Biodinamico)
Affinato in botti di rovere per 24 mesi, poi in bottiglia.

Sens(i)verso Syrah 2015..... € 7,00..... € 23,00

IGT Sicilia-100% Syrah (Biodinamico)
Affinato in botti di rovere per 12 mesi e per 6 mesi
in bottiglia.

CRU

Montenero 2014..... € 8,00 ... € 26,00

IGT Sicilia-14% vol. - 65% Syrah, 35% Cabernet Franc (uve biodinamiche). Per 2 mesi in serbatoi di cemento, in botti di rovere francese Allier per 24 mesi. Poi in bottiglia.

Litra 2016..... € 9,00 ... € 30,00

IGP Sicilia-14% vol. - 100% Cabernet Sauvignon (uve biodinamiche) - Affinato per i primi 2 mesi in botti di rovere francese, per 36 mesi in barriques e tonneaux nuovi di rovere francese Allier, poi in bottiglia per almeno 12 mesi.

CRU-LONGEVITY VINTAGE COLLECTION

Montenero

Montenero 2006..... € 65,00

Litra

Litra 2013..... € 36,00

Litra 2012..... € 40,00

Litra 2011..... € 52,00

Litra 2010..... € 58,00

Litra 2008..... € 68,00

Litra 2005..... € 80,00

Litra 2002..... € 250,00

Litra 2000..... € 350,00

BEVANDE/BEVERAGES

Acqua Minerale Nat./Frizz. (92 cl) € 3,00

Acqua Minerale Lete (100 cl)..... € 3,00

Coca Cola (33 cl)..... € 3,00

Fanta (33 cl)..... € 3,00

Sprite (33 cl)..... € 3,00

Birra Zero Alcool (33 cl)..... € 3,50

Birra Gluten Free (33 cl)..... € 5,00

Birra (siciliana) Semedorato Premium Lager (33 cl) € 4,00

Birra Messina Cristalli di sale (33 cl)..... € 5,00

Birra Weißbier (50 cl)..... € 6,00

Birra San Biagio Monasta (doppio malto, 75c l)..... € 15,00

DEGUSTAZIONI VINO/WINE TASTINGS

MONDO BIO AUTOCTONI..... € 15,00 p.p.

- **Grillo** bianco biologico, 100% Grillo
- **Zibibbo** bianco biologico, 100% Zibibbo
- **Nero d'Avola rosato** biologico, 100% Nero d'Avola
- **Nero d'Avola** rosso biologico, 100% Nero d'Avola

CLASSICA BIO..... € 18,00 p.p.

- **Chardonnay-Sauvignon blanc** bianco biologico, 70% Chardonnay, 30% Sauv.blanc
- **Sinestesia** bianco biologico, 100% Sauv.blanc
- **Syrah** rosso biologico, 100% Syrah
- **Passomaggio** rosso biologico, 55% Nero d'Avola, 30% Merlot, 15% Cab. Sauvignon

QUATTRO BIANCHI BIO..... € 18,00 p.p.

- **Grillo** bianco biologico, 100% Grillo
- **Chardonnay-Sauvignon blanc** bianco biologico, 70% Chardonnay, 30% Sauv.blanc
- **Sinestesia** bianco biologico, 100% Sauv.blanc
- **Baccante** bianco biologico, 100% Chardonnay

QUATTRO ROSSI BIO..... € 20,00 p.p.

- **Syrah** rosso biologico, 100% Syrah
- **Nero d'Avola** rosso biologico, 100% Nero d'Avola
- **Passomaggio** rosso biologico, 55% Nero d'Avola, 30% Merlot, 15% Cab. Sauvignon
- **Montenero 2014** rosso biodinamico, 65% Syrah, 35% Cabernet Franc

QUATTRO "SENSI" DEMETER..... € 22,00 p.p.

- **Sens(i)verso Chardonnay** bianco biodinamico, 100% Chardonnay
- **Baccante** bianco biodinamico, 100% Chardonnay
- **Sens(i)verso Syrah** rosso biodinamico, 100% Syrah
- **Sens(i)verso Nero d'Avola** rosso biodinamico, 100% Nero d'Avola

CRU BIO..... € 30,00 p.p.

- **Terre di Anastasia** Vino spumante, metodo classico 100% Grecanico
- **Sinestesia** bianco biologico, 100% Sauv.blanc
- **Montenero 2014** rosso biodinamico, 65% Syrah, 35% Cabernet Franc
- **Litra 2016** rosso, 100% Cabernet Sauvignon
- **Cinquegrani** Vino Passito, 100% Grecanico

Le degustazioni descritte sono da intendersi come esempi e possono subire delle variazioni. Eventuali vini sostitutivi saranno comunque di pari categoria.



CARTA DEI VINI

- WINE LIST -

ABBAZIA SANTA ANASTASIA S.p.A.

Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)

Relais

+39.0921.672233

+39.0921.672288

relais@abbaziasantanastasia.com

Winery

+39.0921.671959

+39.0921.927302

winery@abbaziasantanastasia.com

www.abbaziasantanastasia.com

ABBAZIA SANTA ANASTASIA PRODUCE VINI DA VIGNETI AUTOCTONI ED INTERNAZIONALI, SECONDO METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO E RECENTEMENTE CONVERTITO IN BIODINAMICO. LA FILOSOFIA DI PRODUZIONE È IMPRONTATA NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE, MA ANCHE DELL'ECOSISTEMA, UTILIZZANDO MODERNE ATTREZZATURE ENOLOGICHE ED ENERGIA CHE PROVIENE DA FONTI ALTERNATIVE. I VINI PRODOTTI SONO PURA ESPRESSIONE DEL *TERROIR* CHE LI ORIGINA.



DEGUSTAZIONI VINO

ABBAZIA SANTA ANASTASIA PRODUCES WINES FROM AUTOCTONOUS AND INTERNATIONAL VINEYARDS ACCORDING TO ORGANIC PRODUCTION METHOD AND RECENTLY CONVERTED IN BIODINAMIC. THE PRODUCTION PHILOSOPHY IS CHARACTERIZED BY THE RESPECT OF TRADITION, BUT ALSO OF THE ECOSYSTEM USING MODERN WINE PRODUCTION EQUIPMENT AND ENERGY FROM ALTERNATIVE SOURCES. THE PRODUCED WINES ARE PURE EXPRESSION OF THE TERROIR WHERE THEY TAKE THEIR ORIGIN FROM.
