

CYANE

Intenso e diretto, antico e potente, senza mezzi termini. Cyane fu la ninfa che cercò di impedire ad Ade di rapire l'amica Persefone di cui il dio si era innamorato. Questi, per punizione, la percosse con il suo scettro, trasformandola in una sorgente. E questi tratti presenta il vino contenuto in questa bottiglia, frutto della trasformazione di una ninfa ribelle, il Moscato, un'uva iconica e profondamente rappresentativa del suo territorio, scampata per un soffio all'estinzione. Una trasformazione destinata a far parlare di sé anche dopo tanto tempo.

Nome vino:	Cyane
Denominazione:	Siracusa
Classificazione:	DOC
Zona di produzione:	Comune di Siracusa
Superficie vigneto:	4,5 ettari
Uvaggio:	Moscato bianco di Siracusa
Tipo di terreno:	Calcareo a medio impasto
Esposizione:	I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto:	1980
Resa per ettaro:	Q.li 40
Prima annata:	2000
Cru:	Damarete
Vendemmia:	1° decade di agosto

Vinificazione e invecchiamento: Raccolta manuale in cassette di piccola dimensione, pigio-diraspatura, crio-macerazione di 2 ore, decantazione di 12-24 ore e fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (13-15°C). Affinamento sur lies (3-4 mesi) con batonnage settimanali

Bottiglie/anno: 10.000

Allergeni Solfiti, derivati dell'uovo



DAMARETE

L'ossimoro di Casa Pupillo. Nel Damarete la natura incontaminata della Balza, la prolifica campagna della Targia e la sapiente mano dell'uomo si incontrano, fondendosi l'una nell'altra. Una combinazione che dà origine ad un vino denso eppure scorrevole, selvaggio eppure elegante, consistente eppure raffinato.

Nome vino:	Damarete
Denominazione:	Siracusa
Classificazione:	DOC
Zona di produzione:	Comune di Siracusa
Superficie vigneto:	1,1 ettari
Uvaggio:	Moscato bianco di Siracusa
Tipo di terreno:	Calcereo a medio impasto
Esposizione:	I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto:	1980
Resa per ettaro:	Q.li 40
Prima annata:	2019
Cru:	Damarete
Vendemmia:	1° decade di agosto
Vinificazione e invecchiamento:	Raccolta manuale in cassette di piccola dimensione, pigio-diraspatura, macerazione di 15 giorni con 2 rimontaggi giornalieri di 15 min, fermentazione a temperatura controllata in acciaio
Bottiglie/anno:	4.000
Allergeni	Solfiti, derivati dell'uovo

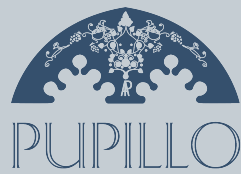


DAMARETE ROSATO

Se è vero che i rosati si bevono anche per il loro colore, questo Nero d'Avola è un tributo sinestetico al vitigno da cui proviene. Si presenta, leggiadro e seducente, con un delicato colore rosa cipria, che gli dona un'anima molto femminile. Grazie alla breve macerazione sulle bucce che trattiene gli estremi, il vino al palato è come una piacevole brezza marina, diffondendosi al suo interno come una dolce carezza.

Nome vino:	Damarete Rosato
Denominazione:	Sicilia
Classificazione:	DOC
Zona di produzione:	Comune di Siracusa
Superficie vigneto:	2 ettari
Uvaggio:	Nero d'Avola
Tipo di terreno:	Vulcanico
Esposizione:	I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto:	2000
Resa per ettaro:	Q.li 80
Prima annata:	2021
Cru:	Senie
Vendemmia:	3° decade di agosto
Vinificazione e invecchiamento:	Raccolta manuale in cassette di piccola dimensione, pigio-diraspatura, pressatura diretta delle uve e macerazione di 2 ore, decantazione statica di 24-48h, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur lies (3-4 mesi) con batonnage settimanali
Bottiglie/anno:	4.000
Allergeni	Solfiti, derivati dell'uovo



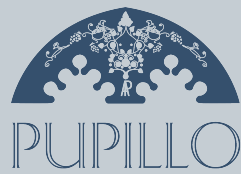


DAMARETE ROSSO

La freschezza della gioventù. Il Damarete rosso danza amabilmente nel palato, alternando sguardi maliziosi e gioia di vivere. Un vino certamente estivo, che sfrutta la versatilità del Nero d'Avola coltivato sui suoli vulcanici dell'azienda e che beneficia di temperature di servizio sotto la media dei rossi (14-15°). Un vino da aperitivo estivo, da pasta con i pomodorini di Pachino e pesce spada, o una bella caponata di tonno.

Nome vino:	Damarete Rosso
Denominazione:	Siracusa
Classificazione:	DOC
Zona di produzione:	Comune di Siracusa
Superficie vigneto:	3 ettari
Uvaggio:	80% Nero d'Avola, 20% Cab Sauv
Tipo di terreno:	Vulcanico
Esposizione:	I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto:	1980
Resa per ettaro:	Q.li 70
Prima annata:	2020
Cru:	Canne
Vendemmia:	2° decade di settembre
Vinificazione e invecchiamento:	Raccolta manuale in cassette di piccola dimensione, pigio-diraspatura, macerazione pre-fermentativa a freddo (24/36 ore), fermentazione a temperatura controllata e delestage, 30% in barrique di leggera tostatura per almeno sei mesi
Bottiglie/anno:	3.000
Allergeni	Solfiti, derivati dell'uovo



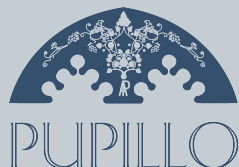


RE FEDERICO

Il Nero d'Avola di Siracusa. Proveniente da un vigneto straordinario che sorge su una striscia di suolo vulcanico, questo anomalo Nero D'Avola è dotato di una personalità forte, poliedrica e affascinante che si fa via via più seducente con il passare del tempo. Il Re Federico è un Nero d'Avola d'Oriente in cui gli spigoli tipici della varietà cedono il passo all'agilità e al carattere tipici del suolo, un vino brioso e allo stesso tempo austero, difficile da dimenticare.

Nome vino:	Re Federico
Denominazione:	Siracusa
Classificazione:	DOC
Zona di produzione:	Comune di Siracusa
Superficie vigneto:	2 ettari
Uvaggio:	Nero d'Avola
Tipo di terreno:	Vulcanico
Esposizione:	I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto:	1995
Resa per ettaro:	Q.li 80
Prima annata:	2000
Cru:	Senie
Vendemmia:	2° decade di settembre
Vinificazione e invecchiamento:	Raccolta manuale in cassette di piccola dimensione, pigio-diraspatura, macerazione pre-fermentativa a freddo (24/36 ore), fermentazione a temperatura controllata e delestage, 30% in barrique di leggera tostatura per almeno sei mesi
Bottiglie/anno:	4.000
Allergeni	Solfiti, derivati dell'uovo





BARONESSA DI CANSERIA

Gli ottimi risultati dati dal catarratto e dal nero d'avola sui suoli vulcanici ha successivamente spinto la proprietà a piantare il cabernet sauvignon anche qui, verificando la differenza qualitativa fin dalle prime vendemmie. Da questa sperimentazione nasce l'Eurialo nei primi anni 2000, e poi il suo successore, il Baronessa di Canseria, ricavato da cabernet sauvignon in purezza per portare in bocca il gusto puntuale e caratteristico del territorio.

Nome vino:	Baronessa di Canseria
Denominazione:	Sicilia
Classificazione:	DOC
Zona di produzione:	Comune di Siracusa
Superficie vigneto:	2 ettari
Uvaggio:	Cabernet Sauvignon
Tipo di terreno:	Vulcanico
Esposizione:	I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto:	2000
Resa per ettaro:	Q.li 60
Prima annata:	2010
Cru:	Senie
Vendemmia:	2° decade di settembre
Vinificazione e invecchiamento:	Raccolta manuale in cassette di piccola dimensione, pigio-diraspatura, macerazione sulle bucce per due settimane, fermentazione a temperatura controllata, affinamento del 30% in barrique di secondo passaggio per un anno
Bottiglie/anno:	4.000
Allergeni	Solfiti, derivati dell'uovo

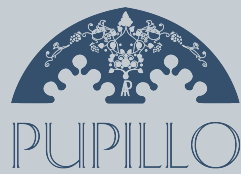


TARGETTA

Le nostre vigne di Catarratto sorgono su una striscia di suolo vulcanico, eredità di un'epoca lontana, dominata da una natura grassa e abbondante. Qui, piante giovani e vigorose danno vita ad un Catarratto straordinariamente sopra le righe, dal carattere forte ed intrigante e dalla portata aromatica fuori dal comune. Solitario per vocazione, estroverso per necessità di sopravvivenza, il Targetta richiama convivialità e leggerezza e trova il suo abbinamento ideale nella gioia sincera di un momento di allegria tra amici nuovi e di sempre.

Nome vino:	Targetta
Denominazione:	Sicilia
Classificazione:	DOC
Zona di produzione:	Comune di Siracusa
Superficie vigneto:	1 ettaro
Uvaggio:	Catarratto Bianco Lucido
Tipo di terreno:	Vulcanico
Esposizione:	I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto:	2010
Resa per ettaro:	Q.li 80
Prima annata:	2014
Cru:	Senie
Vendemmia:	2° decade di settembre
Vinificazione e invecchiamento:	Raccolta manuale in cassette di piccola dimensione, pigio-diraspatura, decantazione statica per 24-48h, fermentazione a temperatura controllata in acciaio
Bottiglie/anno:	7.000
Allergeni	Solfiti, derivati dell'uovo





POLLIO

Dedicato al Re Pollio Argivo che, secondo Esiodo, nel IV secolo a. C. portò a Siracusa il Moscato, questo *démi-sec* è di rilevanza cruciale nel percorso di scoperta del sapore vero della Sicilia, un'isola evidentemente declinata al femminile che, nel siracusano, sa di Moscato. Una nuance inedita in cui si congiungono tutte le contraddizioni del vitigno e del luogo da cui proviene.

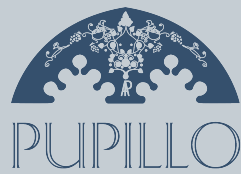
Nome vino:	Pollio
Denominazione:	Siracusa
Classificazione:	DOC
Zona di produzione:	Comune di Siracusa
Superficie vigneto:	4 ettari
Uvaggio:	Moscato bianco di Siracusa
Tipo di terreno:	Calcareao a medio impasto
Esposizione:	I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto:	1980
Resa per ettaro:	Q.li 40
Prima annata:	1995
Cru:	Damarete
Vendemmia:	1° decade di agosto

Vinificazione e invecchiamento: Raccolta manuale in cassette di piccola dimensione, pigio-diraspatura, crio-macerazione di 2 ore, decantazione di 12-24 ore e fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (13-15°C). Affinamento sur lies (3-4 mesi) con batonnage settimanali

Bottiglie/anno: 3.000

Allergeni Solfiti, derivati dell'uovo





SOLACIUM

Il giardino delle delizie di Federico II e l'incredibile opportunità di rifugiarsi. Il Solacium è un passito antico, aristocratico, un istante di etereo rapimento, una presenza al palato gentile e timida. Portatore di una lunga tradizione, pensato in maniera saggia dal fondatore di Cantine Pupillo e da Giacomo Tachis, è una nota paziente, dolce e piacevole, anzi un canone, da sentire e risentire senza mai stancarsi.

Nome vino:	Solacium
Denominazione:	Siracusa
Classificazione:	DOC
Zona di produzione:	Comune di Siracusa
Superficie vigneto:	3 ettari
Uvaggio:	Moscato bianco di Siracusa
Tipo di terreno:	Calcareo a medio impasto
Esposizione:	I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto:	1980
Resa per ettaro:	Q.li 50
Prima annata:	1990
Cru:	Damarete
Vendemmia:	3° decade di agosto
Vinificazione e invecchiamento:	Sovra-maturazione in pianta, raccolta manuale in cassette di piccola dimensione, diraspatura, due settimane di macerazione in acciaio e un primo affinamento in bottiglia di un anno
Bottiglie/anno:	3.000
Allergeni	Solfiti, derivati dell'uovo

