



## Cyane

Fu la ninfa Ciane a reagire al rapimento dell'amica Persefone da parte di Ade. Il Dio, incollerito, la percosse con il suo scettro e la trasformò in una sorgente. Il mito della ninfa dà il nome ad un vino unico nel panorama enologico italiano: Cyane, Moscato Bianco secco, gusto morbido e finale persistente, versatile negli abbinamenti. All'olfatto è intenso e aromatico, floreale e fruttato.

<b>Nome vino:</b>	Cyane
<b>Denominazione:</b>	Siracusa
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	4,5 ettari
<b>Uvaggio:</b>	Moscato bianco di Siracusa
<b>Tipo di terreno:</b>	Calcareo a medio impasto
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	1980
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 40
<b>Prima annata:</b>	2000
<b>Cru:</b>	Mulino
<b>Vendemmia:</b>	1° decade di agosto
<b>Bottiglie/anno:</b>	10.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Raccolta manuale, pigio-diraspatura, crio-macerazione di 2 ore, decantazione di 12-24 ore e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sur lies (3-4 mesi) con batonnage settimanali





## Damarete

Il progetto più recente dedicato al Moscato Bianco mette l'accento sulla nostra esperienza pluridecennale di agricoltori e vignaioli, per cercare di recuperare profumi e sapori antichi, e schiudere così le porte ad abbinamenti nuovi e stimolanti. La macerazione delle uve dà origine a una serie di qualità solo in apparenza in contraddizione tra loro, ovvero quelle di un vino selvaggio eppure elegante, consistente eppure raffinato.

<b>Nome vino:</b>	Damarete
<b>Denominazione:</b>	Siracusa
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	1,1 ettari
<b>Uvaggio:</b>	Moscato bianco di Siracusa
<b>Tipo di terreno:</b>	Calcareo a medio impasto
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	1980
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 40
<b>Prima annata:</b>	2019
<b>Cru:</b>	Mulino
<b>Vendemmia:</b>	1° decade di agosto
<b>Bottiglie/anno:</b>	4.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Raccolta manuale, pigio-diraspatura, macerazione di 15 giorni con 2 rimontaggi giornalieri di 15 min, fermentazione a temperatura controllata in acciaio







## Damarete Rosato

Dai vigneti piantati su terreno vulcanico nella zona più alta dell'azienda, e dalla sperimentazione sulle uve Nero d'Avola e Lucignola, nasce questo rosato dal carattere deciso ma estremamente versatile negli abbinamenti. Dal colore rosa chiaretto, si riconoscono sentori di frutta rossa, ciliegie e frutti di bosco. Al gusto è fine ed equilibrato.

<b>Nome vino:</b>	Damarete Rosato
<b>Denominazione:</b>	Sicilia
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	2 ettari
<b>Uvaggio:</b>	Nero d'Avola
<b>Tipo di terreno:</b>	Vulcanico
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	2000
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 80
<b>Prima annata:</b>	2021
<b>Cru:</b>	Senie
<b>Vendemmia:</b>	3° decade di agosto
<b>Bottiglie/anno:</b>	4.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Raccolta manuale, 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





## Damarete Rosso

L'unione di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon completa la linea formata da Re Federico e Baronessa di Canseria, aggiungendo un ulteriore tassello al mosaico di sfumature olfattive e gustative che l'azienda riesce a spremere dai terreni vulcanici di Senie. Come gli altri rossi di Cantine Pupillo, Damarete non teme l'estate, anzi è perfettamente a suo agio con gli abbinamenti di pesce e le basse temperature di servizio richieste dalla stagione più calda.

<b>Nome vino:</b>	Damarete Rosso
<b>Denominazione:</b>	Siracusa
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	3 ettari
<b>Uvaggio:</b>	80% Nero d'Avola, 20% Cab Sauv
<b>Tipo di terreno:</b>	Vulcanico
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	1980
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 40
<b>Prima annata:</b>	2000
<b>Cru:</b>	Senie
<b>Vendemmia:</b>	2° decade di settembre
<b>Bottiglie/anno:</b>	3.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Raccolta manuale, pigio-diraspatura, macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata e delestage, 30% in barrique di leggera tostatura per almeno sei mesi







## Podere 27

In una vecchia foto Nino individua suo nonno Antonio in una precisa zona di Targia denominata Podere 27. Il più antico vigneto di Moscato bianco è stato piantato proprio su quel terreno calcareo, il più vocato per le sue caratteristiche di esposizione e suolo. Dal Podere 27 nasce l'omonimo spumante, Metodo Classico, brut nature, millesimato. Il colore giallo paglierino si accompagna a un perlage fine e continuo. Al naso è varietale, fragrante e floreale. Delicatamente secco, fine e armonico, fresco e sapido.

<b>Nome vino:</b>	Podere 27
<b>Denominazione:</b>	Siracusa Spumante
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	1,1 ettari
<b>Uvaggio:</b>	Moscato Bianco
<b>Tipo di terreno:</b>	Calcareo medio impasto
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	1980
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 40
<b>Prima annata:</b>	2010
<b>Cru:</b>	Mulino
<b>Vendemmia:</b>	1° decade di agosto
<b>Bottiglie/anno:</b>	3.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Vinificato in bianco, refrigerato nello scambiatore, 18 ore di criomacerazione, pressatura soft e 10 mesi sui lieviti





## Podere 27 Rosato

Dopo più di un decennio di sperimentazione sullo spumante di Moscato Bianco, il passo successivo non poteva essere che tentare la stessa scommessa sul Nero d'Avola. I terreni vulcanici di Senie hanno ricambiato anche questa volta l'impegno della cantina regalandole uno spumante d'ingresso e da tutto pasto che già rivaleggia in popolarità con tutte le altre etichette in catalogo.

<b>Nome vino:</b>	Podere 27 Rosato
<b>Denominazione:</b>	Siracusa Spumante
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	2 ettari
<b>Uvaggio:</b>	Nero d'Avola
<b>Tipo di terreno:</b>	Vulcanico
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	2000
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 70
<b>Prima annata:</b>	2022
<b>Cru:</b>	Senie
<b>Vendemmia:</b>	2° decade di agosto
<b>Bottiglie/anno:</b>	3.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Nero d'Avola vinificato in rosato, sosta in cella e pressatura a grappolo intero, dieci mesi sui lieviti







## Re Federico

Federico II, l'imperatore che cambiò il suo tempo. Prodotto in purezza con uve Nero d'Avola, vitigno autoctono della Sicilia Orientale. I filari si stendono fra la macchia mediterranea delle Mura Dionigiane ed il mare Jonio, posizione che conferisce un insieme di profumi che sintetizzano l'essenza del territorio siracusano: olfatto fine e persistente con sentori di frutti rossi, floreali e di vaniglia. Al gusto è morbido, equilibrato e armonico, esprime buona struttura e piacevole avvolgenza.

<b>Nome vino:</b>	Re Federico
<b>Denominazione:</b>	Siracusa
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	2 ettari
<b>Uvaggio:</b>	Nero d'Avola
<b>Tipo di terreno:</b>	Vulcanico
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	1995
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 80
<b>Prima annata:</b>	2000
<b>Cru:</b>	Senie
<b>Vendemmia:</b>	2° decade di settembre
<b>Bottiglie/anno:</b>	4.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Raccolta manuale, pigio-diraspatura, macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata e delestage, 30% in barrique di leggera tostatura per almeno sei mesi





## Baronessa di Canseria

La nobile antenata che ispirò l'amore per la terra dà il nome a questo vino prodotto con uve Cabernet Sauvignon in purezza, coltivate sul terreno lavico del vigneto denominato Senie. Di colore rosso rubino intenso e dall'olfatto complesso e penetrante, contraddistinto da un fresco sentore di peperone verde con lievi note di marasca sotto spirito, radice di china e cuoio. Al gusto è corposo, persistente e caldo, con tannino morbido e avvolgente, con un finale che ricorda la vaniglia.

<b>Nome vino:</b>	Baronessa di Canseria
<b>Denominazione:</b>	Sicilia
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	2 ettari
<b>Uvaggio:</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Tipo di terreno:</b>	Vulcanico
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	2000
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 60
<b>Prima annata:</b>	2010
<b>Cru:</b>	Senie
<b>Vendemmia:</b>	2° decade di settembre
<b>Bottiglie/anno:</b>	4.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Raccolta manuale, pigio-diraspatura, macerazione sulle bucce per due settimane, fermentazione a temperatura controllata, affinamento del 30% in barrique di secondo passaggio per un anno







## Targetta

Le mura dionigiane che delimitano il feudo, costruite dal Tiranno Dionisio nel V secolo a.C., cingevano l'antica città di Siracusa e si riunivano nel punto più alto alla fortezza nota come Castello Eurialo. Le terre sottostanti, ricche di vulcaniti, si sono rivelate particolarmente adatte al Catarratto Bianco Lucido. Dal colore giallo paglierino carico, al naso è fine con riconoscimenti di zagara, mela golden e pesca, con lievi sentori minerali. Al gusto è secco, sapido e fresco.

<b>Nome vino:</b>	Targetta
<b>Denominazione:</b>	Sicilia
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	1 ettaro
<b>Uvaggio:</b>	Catarratto Bianco Lucido
<b>Tipo di terreno:</b>	Vulcanico
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	2010
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 80
<b>Prima annata:</b>	2014
<b>Cru:</b>	Senie
<b>Vendemmia:</b>	2° decade di settembre
<b>Bottiglie/anno:</b>	7.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Raccolta manuale, pigio-diraspatura, decantazione statica per 24-48h, fermentazione a temperatura controllata in acciaio





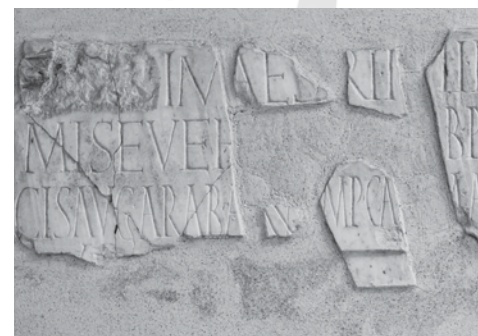
## Pollio

Un'etichetta storica dell'azienda, dedicata al Re Pollio Argivo che secondo Esiodo, nel IV secolo A.C. portò a Siracusa il Moscato Bianco dalla Tracia, sua regione di origine. Un'autentica sfida per coloro che vogliono conoscere il moscato dolce naturale, fresco al palato grazie al basso contenuto alcolico e zuccherino. Colore giallo cristallino, all'olfatto è aromatico, floreale e leggermente agrumato. Facilmente abbinale a formaggi, frutta, crudités.

<b>Nome vino:</b>	Pollio
<b>Denominazione:</b>	Siracusa
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	4 ettari
<b>Uvaggio:</b>	Moscato bianco di Siracusa
<b>Tipo di terreno:</b>	Calcareo a medio impasto
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	1980
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 40
<b>Prima annata:</b>	1995
<b>Cru:</b>	Mulino
<b>Vendemmia:</b>	1° decade di agosto
<b>Bottiglie/anno:</b>	3.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Raccolta manuale, pigio-diraspatura, crio-macerazione di 2 ore, decantazione e fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Affinamento sur lies (3-4 mesi) con batonnage settimanali







## Solacium

Solacium, il rifugio dell'Imperatore, il giardino delle delizie. Vino bianco dolce naturale, è ottenuto da uve sovramaturate sulla pianta. La specificità delle terre ove è prodotto, punto di incontro tra le brezze marine dello Jonio e il maestrale, conferisce al Solacium una inconfondibile personalità che si esprime in un sapore intenso e persistente. Dal colore giallo oro, all'olfatto risulta speziato, ampio ed etereo, con riconoscimenti di confettura di albicocche, miele, arancia candita, fiori bianchi, vaniglia e cannella.

<b>Nome vino:</b>	Solacium
<b>Denominazione:</b>	Siracusa
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Siracusa
<b>Superficie vigneto:</b>	3 ettari
<b>Uvaggio:</b>	Moscato bianco di Siracusa
<b>Tipo di terreno:</b>	Calcareo a medio impasto
<b>Esposizione:</b>	I vigneti sono orientati nord-sud
<b>Anno di impianto:</b>	1980
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 50
<b>Prima annata:</b>	1990
<b>Cru:</b>	Mulino
<b>Vendemmia:</b>	3° decade di agosto
<b>Bottiglie/anno:</b>	3.000
<b>Allergeni:</b>	Solfiti, derivati dell'uovo

### Vinificazione e invecchiamento:

Sovra-maturazione in pianta, raccolta manuale, diraspatura, due settimane di macerazione in acciaio e un primo affinamento in bottiglia di un anno

