

Spadafora Sole dei Padri Syrah

[Read More](#)

Price: 89,00€

Categories: [Offerte](#), [Spadafora](#), [Vini Rossi](#), [Vini Siciliani](#)

Spumante Bio Fushà Brut

Uno charmat lungo dal perlage sorprendentemente fine.

Da uve Insolia di Pianetto.

[Read More](#)

Price: 12,00€

Categories: [Baglio di Pianetto](#), [Bollicine](#), [Spumanti Siciliani](#)

Spumante Brut Millesimato

[Read More](#)

Price: 24,90€

Categories: [Bollicine](#), [Donnafugata](#), [Spumanti Siciliani](#)

Spumante Metodo Classico Rosé Pas Dosé D.Zero

[Read More](#)

Price: 25,00€

Categories: [Bollicine](#), [Spumanti Siciliani](#), [Terre delle Baronia](#)

Spumante Milazzo Brut Nature

[Read More](#)

Price: 30,00€

Categories: [Spumanti Siciliani](#), [Terre delle Baronia](#)

Spumante Milazzo Classico Brut

[Read More](#)

Price: 21,50€

Categories: [Spumanti Siciliani](#), [Terre delle Baronia](#)

Spumante Milazzo Federico II

[Read More](#)

Price: 75,00€

Categories: [Spumanti Siciliani](#), [Terre delle Baronia](#)

Surya Bianco

[Read More](#)

Price: 7,50€

Categories: [Principi di Butera](#), [Vini Bianchi](#), [Vini Siciliani](#)

Principe di Butera Surya

[Read More](#)

Price: 8,50€

Categories: [Principi di Butera](#), [Vini Siciliani](#)

Syraco Baglio di Pianetto

È all'intensità dei suoi profumi speziati che dobbiamo guardare, se vogliamo svelare il mistero del suo nome: Syraco, infatti, è un omaggio al vento caldo di Sud-Est dell'antica città di Siracusa. Le sue uve Syrah nascono dai leggeri declivi della tenuta Baroni a Noto; vinificate in purezza, si rivelano nel calice vellutate e persistenti. È un rosso intenso e impenetrabile, dal bouquet ricco e avvolgente e con tannini di straordinaria eleganza.

[Read More](#)

Price: 13,50€ Il prezzo originale era: 13,50€. 12,00€ Il prezzo attuale è: 12,00€.

Categories: [Baglio di Pianetto](#), [Vini Rossi](#), [Vini Siciliani](#)

Syrah Patrì



[Read More](#)

Price: 10,00€

Categories: [Patri](#), [Vini Rossi](#), [Vini Siciliani](#)

Syrah Sole di Sesta Cottanera

Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°C per circa 30 giorni. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature; la malolattica in botte di rovere.

[Read More](#)

Price: 16,50€

Categories: [Cottanera](#), [Vini Siciliani](#)
