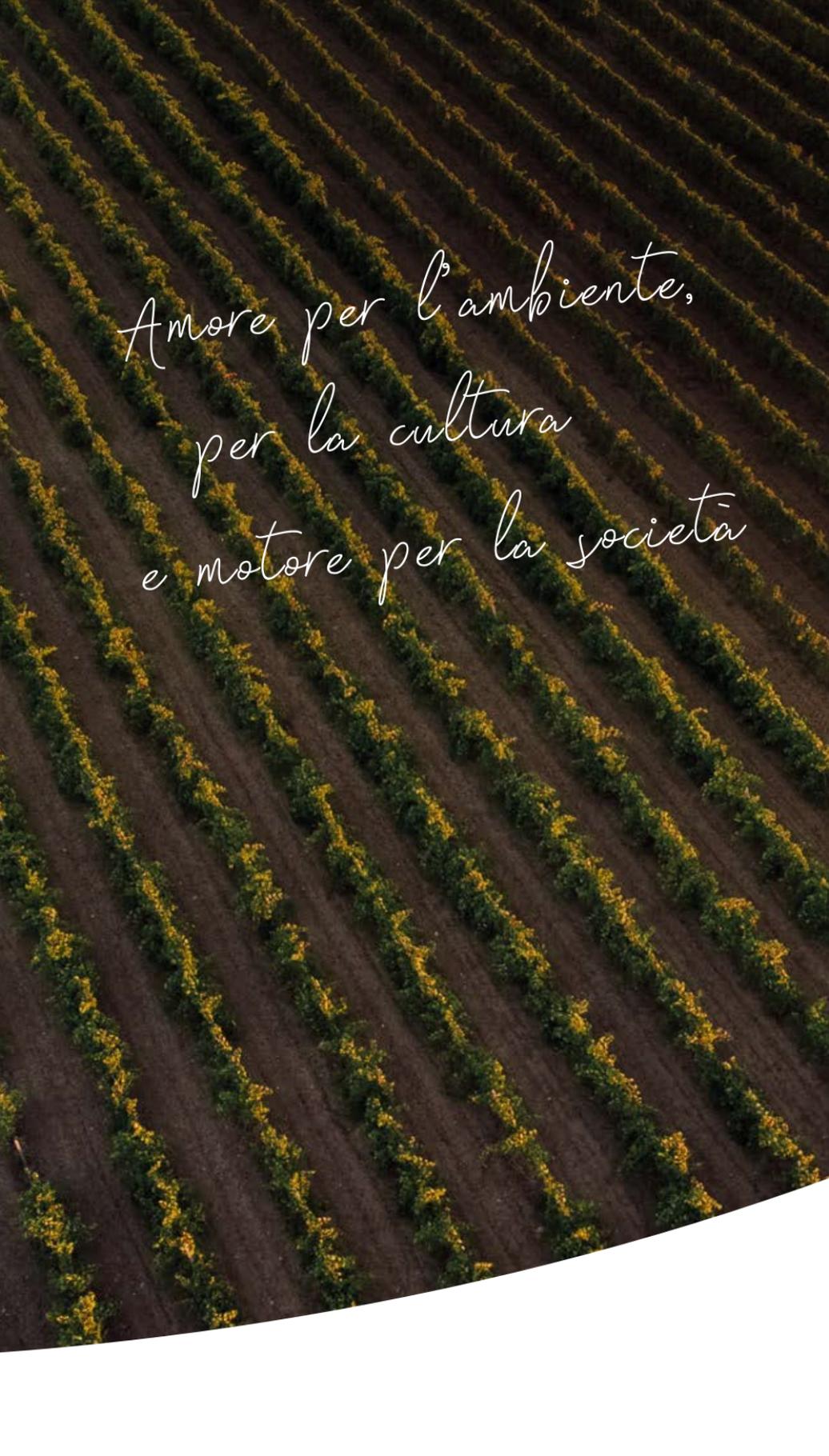


#TUTTOCIOCHE SOSTENIAMO



SETTESOLI

An aerial photograph of a vineyard, showing neat, parallel rows of grapevines stretching across a dark brown field. The vines are lush green with some yellowing, suggesting a late harvest or autumn season. The perspective is from a high angle, looking down at the rows.

Amore per l'ambiente,  
per la cultura  
e motore per la società



SETTESOLI



## *Sicilia, comunità e qualità*

GLI INGREDIENTI BASE DELLA RICETTA  
CHE DÀ VITA AI VINI SETTESOLI

**Il territorio di Menfi e delle Terre Sicane**, area storicamente vocata alla viticoltura, costituita da terroir, altimetrie ed esposizioni variegata, è lo stesso in cui le viti Settesoli affondano le loro radici. Estendendosi dalle alte colline, giù fino alla costa, i vigneti Settesoli rappresentano la **Sicilia** vitivinicola tutta.



La naturale vocazione vitivinicola di questo territorio è sostenuta, custodita e resa straordinaria dalla **comunità di soci viticoltori Settesoli**, persone che credono nella cooperazione e che hanno a cuore la tradizione agricola ed economica del territorio in cui sono cresciuti. Il territorio, l'operato della comunità e di un team di agronomi ed enologi riescono a trasformare la salubrità delle uve in **vini di qualità**.

*I vini Settesoli sono certificati  
100% Vegan*

I vini Settesoli sono prodotti e confezionati seguendo procedure che rispettano il regno animale e tutti coloro che lo amano.

Essere 100% vegan dimostra che è possibile dare vita a vini dalla qualità impeccabile anche senza l'aggiunta di additivi di origine animale.





## *Sostenibilità: l'ingrediente segreto*

Come in ogni ricetta, c'è sempre un ingrediente che riesce a rendere il risultato unico e armonico: questo è di certo l'amore, che nella produzione dei vini Settesoli, si traduce in impegno sostenibile, quotidiano e costante con l'obiettivo di mantenere viva e rigogliosa la coltivazione della vite e la tradizione vitivinicola di tutto un territorio.



Settesoli salvaguarda l'ambiente favorendo una produzione sostenibile e consapevole, ama la cultura in tutte le sue forme tramandando il know-how di generazione in generazione e supporta iniziative di valore per i suoi 2000 soci viticoltori. Settesoli predilige un'economia di tipo circolare e sceglie di essere locale al 100%.

# I vini settesoli sono certificati VIVA



VIVA, Programma del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, premia realtà aziendali **per l'adozione e la promozione di un modello produttivo** che rispetta l'ambiente, valorizza il territorio, tutela la qualità dei vini ed offre opportunità sul mercato internazionale.

## I TRE INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ



TERRITORIO



ARIA

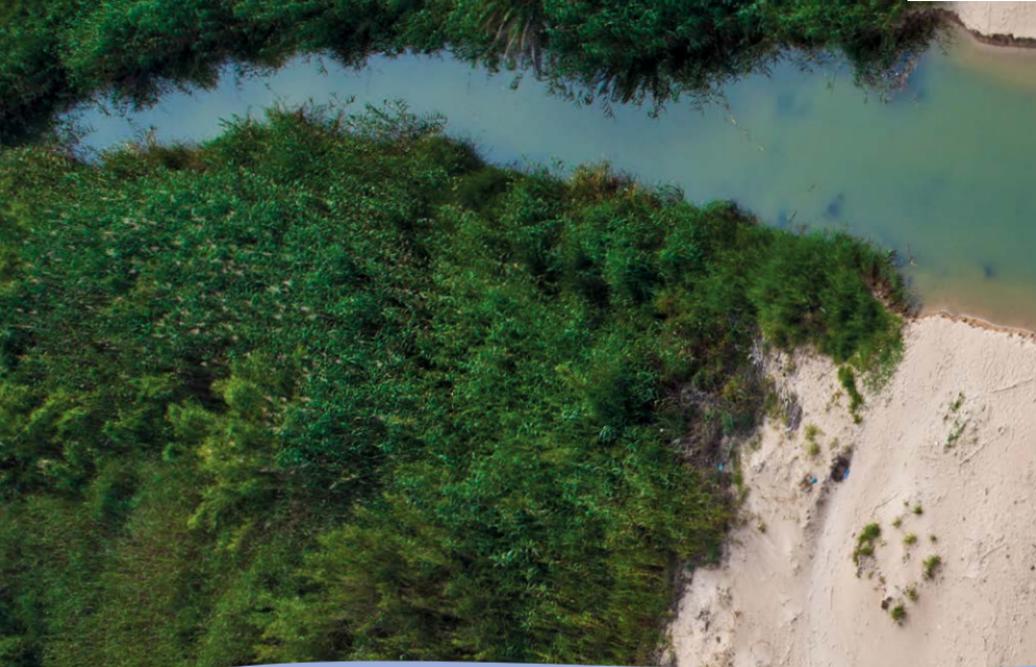


ACQUA

**Acqua** e **aria** sono considerati elementi tangibili della sanità ambientale dell'intera area vitivinicola.

Il **territorio** prende in considerazione parametri legati alla biodiversità e al paesaggio, all'economia, alla società e alla cultura.





## *Il flusso armonico*



PARTE INTEGRANTE DEL FLUSSO ARMONICO  
DI ELEMENTI CHE COSTITUISCONO LA SICILIA,  
SETTESOLI È ANCHE SUO CUSTODE SPONTANEO



L'impegno in tutti gli ambiti della sostenibilità è raccontato attraverso simboli unici che rappresentano la Sicilia e, nello specifico, il territorio attorno a **Menfi**, luogo di produzione dei vini Settesoli: un'area rigogliosa, dall'inestimabile vocazione agricola, intrisa di storia, ricca di biodiversità e ancora incontaminata.





AMBIENTE

tartaruga  
caretta  
caretta



palma  
nana



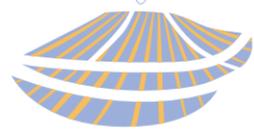
agrumi



fico d'india

SOCIETÀ ED ECONOMIA

rigiuto



CULTURA

tempio





MONO  
VARIETALI  
BIANCHI



*Dal carattere autentico, esprimono  
l'energia e il calore di Sicilia*

VARIETALI AUTOCTONI E INTERNAZIONALI,  
100% VINIFICATI IN ACCIAIO E DALLA QUALITÀ CERTIFICATA

# CARRICANTE

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Carricante

## SUOLO

Il Carricante predilige terreni a medio impasto e sabbiosi.

## VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ricco ed equilibrato, con un raffinato colore giallo paglierino, regala seducenti note di zagara, pesca bianca e mela.

## ABBINAMENTI

Esalta il vitello tonnato ed è perfetto con il filetto di pesce azzurro in umido.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

12,5% vol



3 anni



# CHARDONNAY

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Chardonnay

## SUOLO

Lo Chardonnay predilige terreni argillosi.

## VENDEMMIA

Inizio di agosto.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Minerale e profumato, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, esprime sorprendenti note di albicocca, zagara e pompelmo.

## ABBINAMENTI

Esalta spaghetti alle vongole e cous cous di pesce ed è perfetto con gli spaghetti al nero di seppia.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

13% vol



3 anni



Scopri come riciclare questo prodotto

# GRECANICO

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Grecanico

## SUOLO

Il Grecanico predilige terreni sabbiosi.

## VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sapido e fresco, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, sprigiona intriganti sentori di oleandro, ginestra e scorza di limone.

## ABBINAMENTI

Esalta carni bianche e insalata caprese ed è perfetto con il carpaccio di polpo.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

12,5% vol



3 anni



# GRILLO

SICILIA DOC



## VARIETÀ

100% Grillo

## SUOLO

Il Grillo predilige terreni a medio impasto.

## VENDEMMIA

Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fragrante e armonico, dal colore giallo carico con riflessi verdolini, esprime intense note di agrumi, miele e zagara.

## ABBINAMENTI

Esalta zuppe di legumi e frittiture di pesce ed è perfetto con il pollo alle mandorle.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

13% vol



3 anni



Scopri come riciclare questo prodotto

# INZOLIA

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Inzolia

## SUOLO

L'Inzolia predilige terreni a medio impasto.

## VENDEMMIA

Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco e minerale, dal colore giallo carico con riflessi verdolini, sprigiona intense note di gelsomino, bergamotto e mela verde.

## ABBINAMENTI

Esalta frutti di mare e calamari alla griglia ed è perfetto con le linguine all'astice.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

12,5% vol



3 anni



# LUCIDO

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Lucido

## SUOLO

Il Lucido predilige terreni a medio impasto.

## VENDEMMIA

Inizio di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco ed equilibrato, dal colore giallo con riflessi dorati, regala piacevoli sentori di pesca, albicocca e gelsomino.

## ABBINAMENTI

Esalta verdure grigliate e insalata di mare ed è perfetto con i filetti di triglia all'arancia.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

12,5% vol



3 anni



Scopri come riciclare questo prodotto

# VERMENTINO

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Vermentino

## SUOLO

Il Vermentino predilige terreni a medio impasto e argillosi.

## VENDEMMIA

Fine di agosto.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ricco e persistente, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, esprime spiccati sentori di mela cotogna e pesca.

## ABBINAMENTI

Esalta il polpo marinato e le frittate di verdure ed è perfetto con l'insalata di gamberoni e patate.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

13% vol



3 anni



# PINOT GRIGIO

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Pinot Grigio

## SUOLO

Il Pinot Grigio predilige terreni calcarei.

## VENDEMMIA

Fine luglio.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos d'acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos d'acciaio e successivamente in bottiglia per almeno 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Delicato e fresco, dal colore giallo intenso, esprime piacevoli note di pesca, buccia d'arancia e pompelmo.

## ABBINAMENTI

Esalta le insalate di mare e le verdure grigliate ed è perfetto con il risotto ai frutti di mare.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

12% vol



3 anni



Scopri come riciclare questo prodotto



SETTESOLI

NERO D'AVOLA

Sicilia DOC



MONO  
VARIETALI  
ROSSI



*Dal carattere autentico, esprimono  
l'energia e il calore di Sicilia*

VARIETALI AUTOCTONI E INTERNAZIONALI,  
100% VINIFICATI IN ACCIAIO E DALLA QUALITÀ CERTIFICATA

# CABERNET SAUVIGNON

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Cabernet Sauvignon

## SUOLO

Il Cabernet Sauvignon predilige terreni argillosi.

## VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Maestoso e avvolgente, dal colore rosso porpora intenso, esprime spiccati sentori di salvia, rosmarino e mirtili.

## ABBINAMENTI

Esalta carni rosse alla griglia e formaggi stagionati ed è perfetto con le polpette di broccoli.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



14-16 °C



% ALC

13,5% vol



5 anni



# NERELLO MASCALESE

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Nerello Mascalese

## SUOLO

Il Nerello Mascalese predilige terreni a medio impasto e calcarei.

## VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco e persistente, dal colore rosso rubino, esprime delicati sentori di rosa e ribes nero.

## ABBINAMENTI

Esalta la salsiccia alla brace e le polpette al sugo ed è perfetto con lo stufato di lepore.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



14-16 °C



12,5% vol



5 anni



Scopri come riciclare questo prodotto

# NERO D'AVOLA

SICILIA DOC



## VARIETÀ

100% Nero d'Avola

## SUOLO

Il Nero d'Avola predilige terreni a medio impasto e calcarei.

## VENDEMMIA

Tra la fine di agosto e la seconda decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Corposo e persistente, dal colore rosso rubino brillante, regala decisi sentori di marasca matura e prugna.

## ABBINAMENTI

Esalta la salsiccia e lo spezzatino di carne ed è perfetto con la caponata di melanzane.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



14-16 °C



% ALC

13,5% vol



5 anni



# SYRAH

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Syrah

## SUOLO

Il Syrah predilige terreni sabbiosi.

## VENDEMMIA

Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Caldo e speziato, dal colore rosso rubino con riflessi violacei, esprime delicati sentori di mora, lavanda e carruba.

## ABBINAMENTI

Esalta la pasta alla norma e la tagliata di manzo ed è perfetto con l'Angus alla brace.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



14-16 °C



% ALC

13,5% vol



5 anni



Scopri come riciclare questo prodotto

# MERLOT

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Merlot

## SUOLO

Il Merlot predilige terreni a medio impasto e sabbiosi.

## VENDEMMIA

Seconda decade di agosto.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Avvolgente e corposo, dal colore rosso rubino intenso, inebria con piacevoli note di violetta e prugna.

## ABBINAMENTI

Esalta la selvaggina arrosto e i formaggi semi stagionati ed è perfetto con il coniglio alla cacciatora.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



14-16°C



% ALC

13,5% vol



5 anni







SYRAH  
ROSÉ



*Dal carattere contemporaneo e  
dalla veste elegante e accattivante*

UN SYRAH IN VERSIONE ROSÉ  
SORPRENDENTEMENTE MEDITERRANEO



# SYRAH ROSÉ

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Syrah

## SUOLO

Il Syrah predilige terreni sabbiosi.

## VENDEMMIA

Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Armonico e delicato, dal colore rosa tenue con intriganti sfumature di ciliegia, sprigiona piacevoli sentori floreali, di gelso e amarena.

## ABBINAMENTI

Esalta zuppe di pesce, formaggi erborinati e pizza ed è perfetto con la sciavata.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

12,5% vol



3 anni



Scopri come riciclare questo prodotto



SETTESOLI

IL  
FRIZ  
ZANTI  
NO

IL FRIZ  
ZANTI  
NO



*Dal carattere brioso e dal packaging  
giovane e fresco*

DA UVE AUTOCTONE SICILIANE A BACCA BIANCA,  
È ADATTO A DIFFERENTI OCCASIONI DI CONSUMO



# IL FRIZZANTINO

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

Uve a bacca bianca coltivate in Sicilia

## VINIFICAZIONE

La prima fermentazione e l'affinamento avvengono in silos di acciaio a temperatura controllata. La seconda fermentazione, detta presa di spuma, permette al vino di sviluppare la tipica pressione dei vini frizzanti e avviene in autoclave d'acciaio a temperatura controllata per 20-25 giorni.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intenso e piacevole, con un colore giallo paglierino tenue, regala delicate note di zagara e gelsomino.

## ABBINAMENTI

Esalta crudités di pesce e crostacei ed è perfetto con il crudo di gamberi e anguria.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



8-10 °C



% ALC

11,5% vol



3 anni



Scopri come riciclare questo prodotto



LINEA  
BIO



SETTESOLI  
bio

NERO D'AVOLA  
SICILIA DOC



SENTORI DI  
PRUGN  
MELC

*Bio per natura*

DUE ICONE SICILIANE PER ECCELLENZA,  
ESPRESSIONE DELL'ESSENZA DELLA  
COLTIVAZIONE A REGIME BIOLOGICO.

# GRILLO

SICILIA DOC



## VARIETÀ

100% Grillo coltivato in biologico

## SUOLO

Il Grillo predilige terreni sabbiosi e calcarei.

## VENDEMMIA

Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

Nel processo di vinificazione, l'utilizzo di anidride solforosa è al di sotto dei limiti stabiliti e durante tutto il processo produttivo non vengono utilizzate sostanze di origine animale. La fermentazione e la maturazione avvengono in silos di acciaio, l'affinamento in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Icona a bacca bianca siciliana, bio per natura, dal colore giallo carico con riflessi verdolini, sprigiona delicate note di mela bianca, zagara e miele.

## ABBINAMENTI

Esalta piatti a base di pesce e di pollo ed è perfetto con il tabbouleh di verdure.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

12,5% vol



3 anni



# NERO D'AVOLA

SICILIA DOC



## VARIETÀ

100% Nero d'Avola coltivato in biologico

## SUOLO

Il Nero d'Avola predilige terreni a medio impasto e calcarei.

## VENDEMMIA

Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

Nel processo di vinificazione, l'utilizzo di anidride solforosa è al di sotto dei limiti stabiliti e durante tutto il processo produttivo non vengono utilizzate sostanze di origine animale. La fermentazione e la maturazione avvengono in silos di acciaio, l'affinamento in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Icona a bacca rossa siciliana, bio per natura, dal colore rosso rubino intenso, sprigiona note di prugna, melograno e frutti rossi.

## ABBINAMENTI

Esalta secondi di carne gustosi e formaggi a pasta dura ed è perfetto con la pasta alla norma.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



14-16 °C



% ALC

13,5% vol



5 anni



Scopri come riciclare questo prodotto



COLLEZIONE



*Dal carattere innovativo e intrigante*

DUE BLEND CHE HANNO RESO UNICA L'UNIONE DI UVE AUTOCTONE E INTERNAZIONALI. UN VORTICE ARMONICO DI PROFUMI E SAPORI SICILIANI ED ESOTICI

# GRILLO CHARDONNAY

SICILIA DOC



## VARIETÀ

50% Grillo 50% Chardonnay

## SUOLO

Il Grillo predilige terreni a medio impasto, lo Chardonnay predilige terreni argillosi.

## VENDEMMIA

Le uve di Grillo vengono raccolte tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, quelle di Chardonnay all'inizio di agosto.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per almeno 4 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco e minerale, dal colore grillo intenso con riflessi dorati, incanta con le sue intriganti note di agrumi, miele e papaya.

## ABBINAMENTI

Esalta il risotto alla marinara ed è perfetto con crudité di pesce e formaggi freschi.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



10-12 °C



% ALC

13% vol



3 anni



# NERO D'AVOLA SYRAH

SICILIA DOC



## VARIETÀ

50% Nero d'avola 50% Syrah

## SUOLO

Il Nero d'Avola predilige terreni calcarei e a medio impasto, il Syrah predilige i terreni sabbiosi.

## VENDEMMIA

Le uve di Nero d'Avola e Syrah vengono raccolte tra la fine di agosto e la prima decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Strutturato e speziato, dal colore rosso rubino intenso, avvolge con deliziose note di prugna, frutti rossi e pepe nero.

## ABBINAMENTI

Esalta i primi piatti gustosi ed è perfetto con i formaggi stagionati.

## ADATTO AL CONSUMO VEGANO



75cl



16-18 °C



% ALC

13,5% vol



5 anni



Scopri come riciclare questo prodotto





SETTESOLI

[www.settesoli.it](http://www.settesoli.it)



