

Osteria 'a Muddica
Viaggio gastronomico tra terra e mare

La nostra cantini vini

Sicilia

Nero d'avola Fonte Frontini 13% 2012 euro 9

Vino dal colore rosso intenso al naso note fresche ,chiodi di garofano,mirtillo al palato morbido sensazioni di frutta si abbina a carni rosse formaggi stagionati-

Syrah Cusumano contrd. san carlo 14,5%

2011 Premio qualità prezzo Berebene

2013. Gambero rosso euro 18 zona di

produzione alcamo (tp) vendemmia manuale nell'ultima decade di agosto uve 100% syrah

Cerasuolo di Vittoria maggiovini giovane

azienda produttrice di vini doc 13,5%

2009 colore rosso ciliegia tendente al rubino profumo intenso, sapore rotondo equilibrato con piacevole retrogusto di liquirizia

Le Rose regaleali di Tasca D'Almerita annata

2011 12.5% la tenuta regaleali era uno dei

feudi della sicilia centrale famoso per la fertilità dei suoli e la bontà dei suoi prodotti dove coltivavano grano ,olivi pascolo e vite.

Prodotto con uve di Nerello Mascalese unisce la

sapidità dei bianchi l'eleganza fruttata dei rossi si accompagna dalle zuppe al salmone e crostacei euro 18

Etna Rosso i vigneri di Salvo Foti randazzo catania anno 2010 14% "l'ingrediente migliore di un vino è l'onestà di chi lo produce" i vitigni sono di Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio vino schietto, genuino. Euro 20

Nero d'Avola làreco firriato annata 2012 13,5% euro 18 il bel colore rosso preannuncia un vino dalle sfumature di frutta risultando caldo rotondo e generoso

Grillo prodotto a Trecastagni Nicosia anno 2012 12,5% euro 14 è un vitigno dotato di particolari proprietà dando al vino bianco profumi accattivanti di agrumi ed erbe aromatiche dal gusto fresco e sapido

Regaleali bianco 2012 12% euro 16 parlando di loro "cercando di assecondare la natura produciamo questo vino frutto della terra e degli uomini che lavorano con noi" nasce da uve la cui tipicità è la caratteristica del territorio.

Glicine corvo bianco anno 2012 10,5% euro 12 ora è il suo periodo leggero fresco un vino fragrante dai sapori mediterranei

Corner prosecco treviso euro 9

La gioiosa et amorosa valdobbiadene prosecco d.o.g.g. treviso. Euro 10

Cà divo valdobbiadene prosecco treviso 10

Syrac alaki dimore di giurfo 13,50% anno 2012 azienda di acicastello Euro 9

Faro 2009 doc Fondo dei Barbera -faro superiore (me)13,5% nerello mascalese,nerello cappuccio e nocera maturazione 12 mesi in acciaio e barrique,accompagna carni,formaggi stagionati e si abbina perfettamente a piatti tipici siciliani quali la "ghiotta" di spada o stocco e alla pasta con le sarde Euro 25

12 Chiavi -Paceco (tp) Athanor 2012

Perricone terre siciliane igt il perricone 100% è uno dei vitigni più antichi con uva a bacca rossa dell'isola.L'elevata percentuale di resveratrolo,rende questa varietà un efficace antiossidante naturale per l'organismo.Athanor è un'espressione moderna del vitigno autoctono più antico ,vibrante e d'impatto ,al naso presenta note intense di frutti rossi ed enebriante speziatura.Il perricone presente in piccole quantità e quasi esclusivamente nella sicilia occidentale ,trova il suo etimo nella parola "Pignatello" che pare derivi dalle "pignatidare",ossia le terre rosse tipiche del trapanese.

Al palato è avvolgente e di sorprendente freschezza la chiusura, accompagna ed esalta piatti di consistenza, selvaggina, carni rosse e bianche e formaggi stagionati. Euro 18

Terre di giurfo - licodia eubea (ct) Insolia 2012

doc 13,50% 100% insolia il bianco si caratterizza per i livelli di affinamento e maturazione ma è l'esposizione ad occidente delle viti a conferire la nota che lo

contraddistingue in assoluto. Colore giallo paglierino profumo con note floreali di gelsomino e fiori bianchi di agrumi. Sapore fresco e asciutto si abbina con antipasti di pesce, piatti non elaborati e verdure euro 15

Azienda agricola geraci - chiusa sclafani (pa)

Tarucco grillo 2011 igp 14% 100% grillo affinamento in vasca d'acciaio sulle fecce nobili per 6/8 mesi giallo paglierino con riflessi verdolini profumo intenso e persistente con note di fiori di acacia e ginestra, frutta tropicale, buona acidità accompagna antipasti leggeri, piatti di pesce, formaggi freschi euro 12

I vivigneti di Foscari soave classico 2010

12,5% azienda san bonifacio di verona un vino importante da apprezzare con frutti di mare marinati e pesce affumicato euro 22

Be continued...