



Contrada Casale 1
98046 Santa Lucia del Mela (Me)
Tel. 090.9359956 - Fax 090.9359554
azienda@biovinivasari.it
www.biovinivasari.it

Produrre un buon vino di qualità è un'arte e, come tale, richiede esperienza, capacità e passione. La famiglia Vasari coltiva da secoli decine di ettari di vigneti situati sulle colline sovrastanti la valle del fiume Mela, nei comuni di Santa Lucia del Mela e Merì. Vasari rappresenta oltre 400 anni di arte, cultura e storia italiana e siciliana. L'agricoltura e la viticoltura sono la tradizione della famiglia Vasari, che produce olio extravergine di oliva da Agricoltura Biologica e vini a Denominazione di Origine Controllata di qualità superiore come l'antico Mamertino, classificato dall'antico studioso romano Plinio al quinto posto tra i 195 vini "dell'impero romano" da lui degustati. Prodotti esclusivi dai sapori autentici nel rispetto dell'ambiente e della tradizione. Le conoscenze e le tecniche innovative si sono tramandate di generazione in genera-

zione per offrire un prodotto esclusivo dai sapori autentici, coniugando vitigno, vino e terroir. Dal 1990 Ruggero Vasari ha introdotto il metodo della coltivazione biologica dei vigneti, degli uliveti e degli agrumeti. I vigneti sono impiantati nelle zone più fertili dell'azienda a 250/300 metri di altezza con esposizione Ovest-Nord/Ovest e mediamente con una densità di 3800/4000 ceppi per ettaro. La resa per ettaro a seguito di una potatura corta non supera i 40/60 hl di vino sia per i vini bianchi sia per quelli rossi. La bassa resa per ettaro esalta la produzione di qualità dei vini. Sono coltivate esclusivamente le varietà più nobili e autoctone siciliane: i vini bianchi sono ottenuti dai vitigni cataratto, inzolia e grillo, i vini rossi dal vitigno nero d'Avola e nocera. In azienda possiamo degustare i vini, gli oli e tanti altri prodotti tipici come miele, marmellate e zucchero d'uva.



I proprietari, Ruggero e Pippo Vasari, saranno lieti di condividere con noi la loro grande passione non solo per l'enogastronomia ma anche per l'arte, la cultura, la musica della Sicilia.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno. Tutti i giorni, dalle 8 alle 20. La visita va prenotata. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Austostrada A20 Messina Palermo, uscita Milazzo Isole Eolie, proseguire sulla SS 113 per 1 km in direzione Palermo. Al bivio per Santa Lucia del Mela immettersi sulla Strada Provinciale per Santa Lucia del Mela e al Km 3,800 seguire le indicazioni per l'Azienda.

Gli alberghi della zona

"Agriturismo Belvedere", via Belvedere Olivarella, San Filippo del Mela, tel. 090.9391575.

I ristoranti da non perdere

"La Forchetta del Castello", Contrada Filicusi, Santa Lucia del Mela (Me), tel. 090.935186.

"Al Palmento", C.da Malapezza, Pace del Mela (Me), tel. 349.6127483.

Vini principali, prezzi e abbinamenti

Rossi

Mamertino Doc Rosso 2006

7 Euro
Vitigni: nero d'Avola 90%, nocera 10%.
Giusto per: carni in genere, ottimo anche con il pesce al sugo.
Servire a: 18°



Sicilia Igt Rosso "Marea" 2006

5 Euro
Vitigni: nero d'Avola, cabernet sauvignon, nocera.
Giusto per: tutto pasto.
Servire a: 18°



Mamertino Doc Rosso "Cru Timpanara" 2004

9,5 Euro
Vitigni: nero d'Avola.
Giusto per: piatti robusti, carni grigliate, formaggi stagionati ed erborinati.
Servire a: 18°



Mamertino Doc Nero d'Avola 2006

7 Euro
Vitigni: nero d'Avola.
Giusto per: carni, primi piatti, risotti, formaggi stagionati ed erborinati.
Servire a: 18°



Sicilia Igt Rosso "Mistral" 2006

5 Euro
Vitigni: nero d'Avola 100%.
Giusto per: tutto pasto.
Servire a: 18°



Bianchi

Mamertino Doc Bianco 2006

7 Euro
Vitigni: cataratto 60%, inzolia 20%, grillo 20%.
Giusto per: aperitivo, antipasti, primi piatti e pesce. Particolare con formaggi dolci.
Servire a: 8/10°



Sicilia Igt Bianco "Marea" 2006

5 Euro
Vitigni: cataratto comune, cataratto lucido e inzolia.
Giusto per: da tutto pasto con piatti leggeri.
Servire a: 8°



Speciale

Sicilia Igt "Zahir" Rosato di nero d'Avola 2006 - 7 Euro

Vitigni: nero d'Avola 100%.
Giusto per: aperitivo, piatti della cucina italiana, pesce, formaggi dolci.
Servire a: 8°

