



**BIO FATTORIA
AUGUSTALI®**

Vini e Cantina





Augustali è in Sicilia tra le province di Trapani e Palermo al centro del Golfo di Castellammare nella parte più fertile di Bosco Falconeria tra Alcamo e Partinico, territorio tanto caro a Federico II di Svevia.

I vigneti e gli uliveti di famiglia si estendono per dodici ettari nel dolce paesaggio collinare che scende verso il mare, una volta chiamato "il giardino" perché terra fertile e suggestiva

Cantina e Vini



La Bio Fattoria Augustali è immersa tra i filari di famiglia, la cantina di vinificazione riprende la forma quadrata del tipico baglio siciliano. Racchiude in sé tutta la filosofia aziendale





la Famiglia



Immersa in una natura generosa e lussureggiante, la Bio Fattoria regala all'ospite un'atmosfera familiare ed accogliente. L'enologo Vincenzo Bambina e la moglie Finella, apicoltore e fattore didattico, vi attendono per condividere ritmi, profumi e sapori della campagna siciliana

VI SEI

Catarratto - IGT Terre Siciliane
Vino Frizzante

SEI come i membri della famiglia Bambina che hanno fortemente voluto un vino frizzante.

SEI come gli aggettivi che ben descrivono il suo carattere: brioso, accattivante, esuberante, fresco, sapido e bevibile.

COLORE: Giallo tenue tendente al verdolino

PROFUMO: Tropicale, fresco, fruttato e ammaliante

GUSTO: Sapido, fresco e dolcemente brioso

ABBINAMENTI: A tavola trova i migliori abbinamenti con la cucina di mare del territorio. Accompagna con eleganza aperitivi ed antipasti, frittura a base di pesce, crudi leggeri e secondi piatti di pesce.



I Monovarietali

GRILLO - IL MARE
SICILIA DOC

Tra le colline di Monreale, caratterizzate da terreni fertili di medio impasto tendenti all'argilloso e clima Mediterraneo, viene coltivato il Grillo, vitigno storico della Sicilia.



Vino molto intenso che rievoca fragranza, freschezza e sapidità. Il Grillo trae le sue origini da "IL MARE". Quindi acqua, sintesi della vita e della vite, la quale dà armonia ed eleganza

I Monovarietali

CATARRATTO – IL SUOLO IGP TERRE SICILIANE

Nel dolce paesaggio collinare
che scende verso il mare,
il Catarratto trova
ottima espressività.

I terreni sabbiosi e mediamente
calcarei ci permettono di realizzare
un vino che si ricorda per la sua
freschezza e sapidità. Il Catarratto
è "IL SUOLO", un suolo ricco e
colorato che dà anima al vino



I Monovarietali

NERO D'AVOLA - LA VIGNA SICILIA DOC

Nella parte nord-occidentale dell'Isola, le colline di Monreale vantano un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole alla coltivazione del Nero d'Avola, vitigno simbolo della Sicilia



Vino di carattere, dal bouquet fruttato e accompagnato da una gradevole acidità il Nero D'Avola è LA VIGNA principale interprete da cui trae identità.

I Monovarietali

SYRAH - IL CLIMA IGP TERRE SICILIANE

Tra le colline di Monreale caratterizzate da terreni fertili di medio impasto tendenti all'argilloso e clima Mediterraneo viene coltivato il Syrah, un vitigno che regala produzioni di ottima qualità.

Il profilo organolettico rivela che è un vino originale con profumi intensi e fruttati; le sensazioni speziate e floreali tipiche del Syrah rievocano tutto il calore del Mediterraneo. Il Syrah è "IL CLIMA" da cui trae luce, sole e vento che danno lo spirito



il Contrasto del Bianco

VERMENTINO IGP TERRE SICILIANE

Dall'interpretazione di un territorio
unico nascono i vini Contrasto, che
portano il nome dello stile poetico di
Ciullo d'Alcamo e della sua celebre
Rosa Fresca Aulentissima



Vino di grande ampiezza ed
eleganza, piacevolmente agrumato
con note di erbe mediterranee
balsamiche e ritorni salini.
Ottima acidità e finale
di grande persistenza

il Contrasto del Rosso

NERO D'AVOLA IGP TERRE SICILIANE

I vigneti del Nero d'Avola di famiglia
si estendono nel dolce paesaggio
collinare tra le province di Trapani
e Palermo al centro del Golfo
di Castellammare

Vino di carattere ma anche
di grande equilibrio,
piacevolmente tannico.
Si ricorda per la buona armonicità
ed elevata morbidezza



Terza Nota

Bianco IGP terre siciliane
Rosso IGP terre siciliane



La linea Terza Nota propone dei vini versatili, accattivanti,
la cui tendenza è la finezza e la piacevolezza.
Riusciti assemblaggi di uve autoctone (Catarratto, Nero d'Avola)
e alloctone (Merlot, Vermentino)

l'Olio



La tradizione olearia ha caratterizzato la famiglia fin dal 1960, data in cui venivano piantati i primi alberi di ulivo nell'appezzamento di Bosco Falconeria. Oggi, la superficie dell'uliveto è di 3,5 ettari e le varietà coltivate sono prevalentemente Cerasuola e, in piccola parte, Nocellara. L'olio Augustali si presenta piacevolmente fruttato, fresco al palato e si ricorda per la sua genuinità e freschezza

l'Apiario



Nell'agrumeto ai piedi della collina sono state installate alcune arnie; le nostre api godono di zone di pascolo lontane da fonti attive di inquinamento. Un piccolo ma completo laboratorio permette una pronta smielatura dei favi in azienda

Miele di Sicilia

Dal colore ambra chiaro al paglierino, il miele di millefiori ha una consistenza morbida e vellutata. Piace per i sentori floreali, agrumati e le note caramellate
confezioni da 40g e 150g



l' Agrumeto

Nel nostro piccolo frutteto biologico selezioniamo i migliori agrumi per produrre le marmellate extra, che si distinguono per profumi e sapori intensi tipici del territorio



Le Marmellate Extra

confezioni da 40 e 100g

Marmellata Extra di Arance

Prodotto genuino e di alta qualità
che contiene oltre il 70 % di frutta
raccolta e sbucciata a mano

Marmellata Extra di Limoni

Da limoni particolarmente dolci e succosi
che crescono in pianure temperate
dal mare e in un suolo ricco e fertile





Turismo Esperienziale



Il vasto prato, gli ampi spazi esterni, il parco giochi, l'area animali caratterizzano la fattoria e ne fanno il luogo ideale per trascorrere una giornata in relax. I viali che portano al vigneto, all'uliveto, all'agrumeto si prestano per gradevoli passeggiate naturalistiche.



Finella e Vincenzo Vi aspettano per visite in cantina, passeggiate in carrozza tra i filari, laboratori didattici e gastronomici, degustazioni di vini, pranzi con prodotti tipici, *experience* legate alla vendemmia, raccolta delle olive e smielatura.



Ristorazione ed Eventi

Le sale panoramiche e le verande sul giardino contribuiscono a rendere unica ogni vostra ricorrenza.

La cucina Augustali è pensata per tutti coloro che vogliono assaporare gli autentici piatti della tradizione siciliana con un'apprezzata impronta casalinga. I menu vogliono conservare la preziosa semplicità di una cucina genuina dove la materia prima è protagonista indiscussa





BIO FATTORIA AUGUSTALI

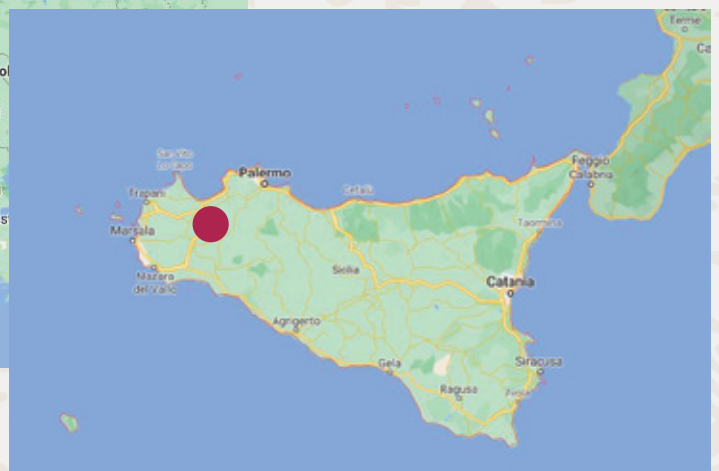
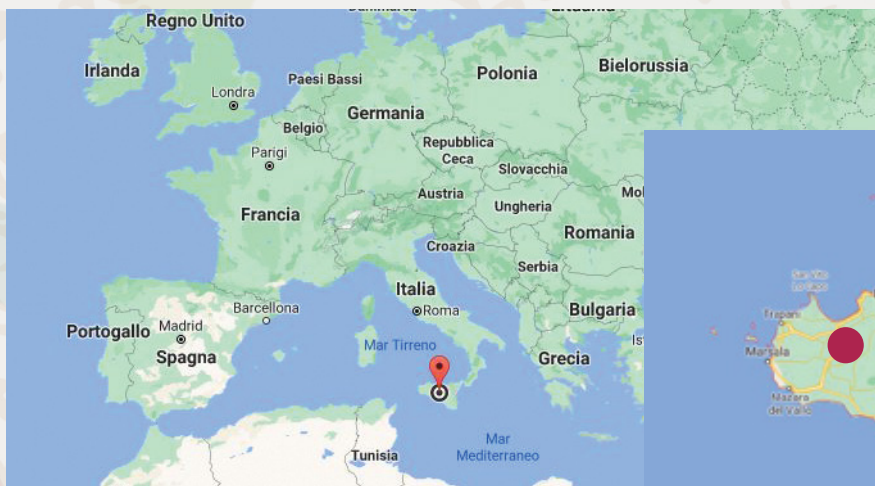
VIGNETI E CANTINA - EVENTI - FATTORIA DIDATTICA
S.S. 113 Km. 318,700 Alcamo Partinico (PA) - Italy

Responsabile Produzione

Enologo Vincenzo Bambina 335 8716104

Responsabile commerciale e estero

Finella Ammoscato 339 6132334



fattoriaaugustali@gmail.com
www.augustali.it

design by mvgrafica