

Non Solo Cucina

Restaurant Sicilien

contact@nonsolosicilia.fr

135 RUE DU RANELAGH, 75016 PARIS

I VINI SICILIANI

Aujourd'hui, nous vous invitons à plonger dans l'univers fascinant des vins siciliens, un véritable trésor de la Méditerranée. La Sicile, avec son riche patrimoine historique et sa biodiversité, offre une diversité viticole sans égale, reflet de son terroir unique.

La Sicile est une île de contrastes. Entre ses plages ensoleillées et ses montagnes majestueuses, les conditions climatiques sont idéales pour la viticulture. Le climat méditerranéen, avec ses étés chauds et secs, favorise la maturation parfaite des raisins. Les sols volcaniques de l'Etna, en particulier, apportent une minéralité distincte à certains vins, faisant de cette région un véritable laboratoire d'authenticité.

Parmi les cépages, le Nero d'Avola se distingue par ses arômes riches et fruités, tandis que le Frappato, plus léger et floral, apporte une fraîcheur appréciée. Pour les vins blancs, le Catarratto et le Grillo se démarquent par leur capacité à capturer l'essence de la Sicile, avec des notes d'agrumes et d'herbes aromatiques.

Les vins siciliens s'accompagnent merveilleusement bien avec la cuisine locale. Imaginez un verre de Nero d'Avola avec un plat de viande grillée, ou un Catarratto frais avec des fruits de mer. Ces accords renforcent l'expérience gastronomique et révèlent la richesse des saveurs siciliennes.

Aujourd'hui, la Sicile ne se contente pas de préserver ses traditions. Les vigneron adoptent des méthodes modernes, alliant respect du terroir et innovations techniques, pour produire des vins de qualité exceptionnelle. Cela a permis à la Sicile de se positionner sur la scène internationale, attirant l'attention des sommeliers et des amateurs de vin du monde entier.

Nous vous invitons à découvrir et à savourer ces merveilles vinicoles, et à célébrer la Sicile dans chaque gorgée.

VINI ROSSI

75 cl

Tasca d'Almerita

Lamuri	58€
Cabernet Sauvignon	140€
Cygnus	68€
Rosso del Conte	148€

Donnafugata

Tancredi	98€
Angheli	60€
Sedara	40€
Mille e una Notte	160€
Sul Vulcano	68€
Cesaruolo di Vittoria	48€
Bell'Assai	52€

Mandrarossa

Carthago	68€
Terre del Sommacco	74€
Frappato	48€
Timperosse	58€
Bonera	52€
Cava di Serpe	62€



VINI ROSSI

75 cl

Pietradolce

Etna rosso	70€
Contrada rampante	124€
Barbagalli	420€
Archineri	160€

Cusumano

Sagana	128€
Benuara	54€
Noa	110€

Ottoventi

Iruka	44€
Punto 20	40€



VINI BIANCHI 75 cl

Tasca d'Almerita

Leone	52€
Nozze d'oro	78€
Vigna San Francesco Chardonnay	140€

Donnafugata

Vigna di Gabri	56€
Chiarandà	86€
Anthilia	40€
La Fuga	52€
Lighea	50€
Sul Vulcano	66€
Sur Sur	42€

Pietradolce

Etna Bianco	68€
Sant' Andrea	290€
Archineri	156€

Mandrarossa

Grecanico dorato	44€
Bertolino Soprano	88€
Santanella	58€
Urra di Mare	52€



VINI BIANCHI

75 cl

Ottoventi

Punto 8 52€

Venti Eloquenti 46€

Cusumano

Salealto 88€

Jalé 68€

Morgante

Bianco di Morgante 58€



VINI ROSATI

75 cl

Mandrarossa

Perricone rosato 44€

Pietradolce

Pietradolce rosé 60€

Donnafugata

Sul Vulcano 58€

Ottoventi

Mahare 40€