

ALESSANDRO  
DI CAMPOREALE



ALESSANDRO  
DI CAMPOREALE

Una famiglia impegnata nel vino di qualità.

## LA FAMIGLIA

Una famiglia impegnata nel vino di qualità,  
che affonda le sue radici nella storia  
e che oggi vede scendere in campo  
la sua quarta generazione.

Gli inizi già nei primi del Novecento con Antonino,  
nonno degli attuali proprietari per poi  
proseguire negli anni '80 con il padre Benedetto,  
un pioniere della moderna viticoltura  
per questo territorio.

Alla fine degli anni '90 l'azienda trova  
nei fratelli Rosolino, Antonino e Natale  
un nuovo slancio, affermando un modello  
produttivo centrato sul vigneto  
e sull'innovazione enologica per dare vita  
a vini di grande impatto e struttura,  
morbidi, eleganti e di grande equilibrio.

"I nostri vini nascono nel vigneto  
- spiega Antonino Alessandro -  
tra i filari e dalla passione delle persone  
che lo conducono.

Siamo una realtà di nicchia e crediamo  
che questa dimensione sia ideale  
per esprimere produzioni d'eccellenza".



*I fratelli Alessandro (da sinistra): Rosolino, Natale e Antonino.*

## LA NUOVA GENERAZIONE

Un angolo di Sicilia che vive di una moderna e innovativa cultura progettuale.

Alessandro di Camporeale è un'azienda dove le nuove generazioni riscoprono l'orgoglio della propria identità, condividendo un progetto produttivo che ha solide radici nella storia di questa famiglia.

Sono i tre cugini Alessandro, il futuro di questa Cantina che con loro si rinnova, e guarda con nuova passione al futuro.

C'è davvero un progetto di azienda ma anche di vita. Da Anna, responsabile dell'enoturismo e della comunicazione, a Benedetto, neolaureato in enologia che segue tutto il processo produttivo, in vigna come in cantina, all'altro cugino, pure lui Benedetto, responsabile del marketing dell'azienda di famiglia. Nuove risorse umane e nuove specializzazioni per proseguire, con fiducia, una storia aziendale diventata l'emblema di un territorio vitivinicolo di grande pregio.



*Anna con i due cugini Benedetto.*

## IL TERRITORIO

È nel piccolo centro agricolo di Camporeale, nell'alto Belice, in provincia di Palermo, alle falde delle colline che sovrastano la pianura di Mandranova, che nasce l'Azienda vitivinicola Alessandro di Camporeale. Un territorio antico, ricco di fascino dove l'agricoltura è sempre stata l'attività prevalente.

Un filo rosso che giunge sino a noi e determina i tratti distintivi di una produzione di qualità che coniuga tradizione, famiglia e passione per il vino.

*Un panorama agrario di antica memoria, tipico della Sicilia dei feudi.  
Il lavoro dell'uomo, nei secoli, ha modellato questa terra.  
I volti hanno la forza di raccontare questa storia.*

*Onde verdi di vigna al sole.  
In collina a oltre 400 metri sul livello del mare,  
il Catarratto riesce a dare il meglio di se:  
uve profumate, di grande carica aromatica, sane e mature,  
daranno vita al Benedè, uno dei bianchi della casa.*

## IL VIGNETO

In un territorio con un clima mite ma non arido, a oltre 400 metri sul livello del mare, si estendono i 35 ettari di vigneto, su un totale di 50, di cui 2 destinati alla produzione di olio.

È in questi terreni argillosi e calcarei che l'azienda ha impiantato varietà autoctone, *Nero d'Avola*, *Catarratto*, *Grillo* e *Inzolia* e varietà internazionali, *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Chardonnay*, *Merlot*, *Syrah*, *Viogner* e *Sauvignon Blanc*. Tutte le attività sulla vite sono condotte manualmente, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e utilizzando piccoli ma importanti accorgimenti: dalle rose, preziose sentinelle che segnalano in anticipo gli eventuali attacchi di oidio, al sovescio, tecnica che consiste nell'impianto tra i filari di colture erbacee, quali le leguminose, principalmente al fine di favorire la fertilizzazione del terreno e preservarlo da fenomeni erosivi, alle misure a sostegno della biodiversità, come l'impianto di siepi e arbusti o la realizzazione di cumuli di pietre nelle vicinanze dei filari, che consentono l'insediamento di tanti organismi preziosi nel combattere gli attacchi parassitari. I metodi di allevamento privilegiano il sistema a spalliera con cordone speronato per le varietà a bacca rossa; per quelle a bacca bianca, invece, è stato scelto un sistema a spalliera allevato a Guyot. Il sesto impianto è di 2,4 metri di distanza tra i filari e di un metro tra le piante con una densità di circa 4.200 piante per ettaro. La struttura di trasformazione è organizzata in modo da preservare quei valori organolettici delle uve, ricercando caratteri di finezza, equilibrio e delicatezza.



*I fiori teneri di vite sporcano le dita di polline.  
La potatura verde è essenziale  
per garantire alla pianta uno sviluppo  
produttivo rigorosamente orientato sulla  
qualità. Già ora si stabiliscono, per ciascuna  
pianta, i carichi produttivi per l'annata che,  
a metà giugno, saranno ancora ridotti  
col diradamento dei grappoli.*



## IL LAVORO

Le mani governano il vigneto con la cura di una carezza. Filare per filare, pianta per pianta, Zù Aspano, Zù Salvatore e Ionut compiono il gesto meticoloso di una viticoltura orientata ad ottenere uve perfettamente sane e ricche di sostanze e profumi.

La potatura verde, la cimatura, la defogliazione e il diradamento dei grappoli sono solo alcune delle operazioni che si compiono in vigna, seguendo l'evoluzione vegeto-produttiva delle piante che, nell'agro di Camporeale, godono di clima mite e soleggiato, contraddistinto da significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, essenziali per produrre grappoli con una straordinaria concentrazione zuccherina ed una equilibrata acidità.

L'esperienza, la profonda conoscenza dei terreni e del vigneto sono da Alessandro di Camporeale una regola di salvaguardia dei valori produttivi dell'azienda ed una prerogativa per ottenere l'optimum qualitativo. In queste vigne baciata dal sole il rapporto tra l'uomo e la vite è intimamente intrecciato ed emerge con la forza di una storia costruita sul campo.

Nell'alto Belice il magico equilibrio tra uomo e natura, tra vigneto e contadino dura da secoli, preservarlo è nella filosofia produttiva dei fratelli Alessandro.





## L'AZIENDA

Un'oasi di pace dove poter vivere un'esperienza di totale immersione nella natura mentre si sorseggia un bicchiere di Kaid.

Qui la famiglia Alessandro accoglie il visitatore desideroso di compiere un'esperienza sensoriale che lo porterà alla scoperta dei vini e delle specialità del territorio.





## LA CANTINA

È qui che Natale e Benedetto, responsabili della produzione, vinificano le uve della Tenuta.

Costituita nel 2000 secondo le nuove concezioni tecnologiche, la cantina si presenta con piccoli serbatoi in acciaio inox, fermentini per la vinificazione dei vini rossi con il controllo automatico delle temperature e locali appositamente termocondizionati, per l'affinamento e la maturazione dei vini.

Per il *Syrah* vengono utilizzate barriques, tonneaux e botti grandi di rovere, dove il vino riposa per circa dodici mesi, per proseguire l'affinamento in bottiglia a una temperatura costante di 18 °C.

Il *Sauvignon Blanc*, invece, affina per sei mesi in tonneaux di acacia e rovere.

Gli autoctoni, quali il *Catarratto*, il *Grillo* e il *Nero d'Avola*, rimangono in vasche d'acciaio per sei mesi, per poi affinare altri due mesi in bottiglia.

I massimi livelli di igiene e di sicurezza vengono raggiunti nella fase dell'imbottigliamento attraverso moderni macchinari.





# KAID SYRAH

Il Syrah è considerata la varietà internazionale più "siciliana" che ci sia; le sue origini non sono ben chiare e, addirittura, noti studiosi sono convinti che il nome del vitigno richiami la città di Siracusa. Impiantato già nel 1989, si è adattato meravigliosamente alle condizioni pedoclimatiche di questo territorio.

## SCHEDE TECNICHE

**Tipologia:** rosso – IGT Sicilia

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Vitigno:** Syrah

**Numero di bottiglie prodotte nell'annata:** 50.000

**Zona di produzione:** contrada Mandranova, nell'agro di Camporeale (PA)

**Tipo di terreno:** collinare, argilloso e calcareo con reazione alcalina

**Altitudine:** 400 metri s.l.m.

**Anno di impianto:** 1989

**Sistema di allevamento:** spalliera con cordone speronato

**Piante per ettaro:** 4.400

**Resa per ettaro:** 65 quintali

**Vendemmia:** prima decade di settembre, con raccolta manuale nelle prime ore fresche della giornata; selezione dei grappoli con sistemazione in cassette

**Macerazione:** dodici giorni circa, a temperatura controllata

**Fermentazione malolattica:** completamente svolta in serbatoi d'acciaio

**Affinamento:** 12 mesi in botte da 30 hl, tonneaux e barrique di rovere francese e americano e 6 mesi in bottiglia a una temperatura costante di 18° C

**Temperatura di servizio:** 16°C – 18°C

**Calice consigliato:** piccolo ballon panciuto con chiusura verso l'alto

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rubino cupo e impenetrabile con l'unghia solcata da lampi violacei;

**Olfatto:** naso ricco ed elegante, dove si alternano note di mora, amarena sotto spirito, ribes, cacao, grafite, humus, caffè tostato, rabarbaro, cuoio, pepe nero e chiodi di garofano, che formano un bouquet intrigante ed avvincente;

**Palato:** potente, vellutato e sicuro di sé, è un vino profondamente mediterraneo e territoriale, che seduce per la sua personalità impareggiabile, fondendo mirabilmente una struttura importante ed articolata con l'irruenza dei vivaci ed equilibrati tannini;

**Caratteristiche:** fuoriclasse per natura e piacevolissimo da bere, il Kaid è un vino travolgente e complesso, che riesce a coniugare alla perfezione esuberanza, morbidezza ed intensità straordinarie;

**Abbinamenti:** per la sua attitudine ad essere protagonista, è un vino da occasioni importanti e da piatti strutturati. Notevole con le casarecce al ragù di salsiccia, con un gustoso 'falsomagro' alla siciliana salsato e con un brasato di maiale nero. Ottimo con dessert a base di cioccolato fondente e con formaggi saporiti stagionati.



# KAI SAUVIGNON

Dal vigneto impiantato nel 2004 nella zona collinare più alta dell'azienda, a 450 metri sul livello del mare, in un terreno argilloso e sabbioso, nasce il Kaid Sauvignon prodotto per la prima volta nel 2009.

## SCHEDA TECNICA

**Tipologia:** bianco – IGT Sicilia

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Vitigno:** Sauvignon

**Numero bottiglie prodotte nell'annata:** 10.000

**Zona di produzione:** contrada Mandranova, nell'agro di Camporeale (PA)

**Tipo di terreno:** collinare, argilloso e sabbioso

**Altitudine:** 450 metri. s.l.m.

**Anno di impianto:** 2004

**Sistema di allevamento:** spalliera allevata a Guyot

**Piante per ettaro:** 4.000

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Vendemmia:** 1a decade di settembre con raccolta manuale, selezione dei grappoli e sistemazione in cassette

**Pigiatura:** le uve diraspate e raffreddate, vengono pigiate soffocemente in assenza di ossigeno (1,5 atm.)

**Fermentazione:** in serbatoi di acciaio con coda di fermentazione in tonneaux di rovere e acacia

**Affinamento:** 6 mesi in tonneaux rovere e acacia

**Affinamento in bottiglia:** 8 mesi a temperatura controllata (18° C)

**Temperatura di servizio:** 10°C - 12° C

**Calice consigliato:** calice medio a tulipano, per esaltarne il bouquet

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti

**Olfatto:** si colgono, ben distinte e precise, le note varietali tipiche del vitigno, che ricordano il lime, il frutto della passione, il pompelmo, l'ortica bagnata, la lavanda e i fiori di sambuco, a cui si aggiungono delicate e sottili nuance minerali;

**Palato:** vitale, dinamico, brioso per sua naturale attitudine, coniuga in modo ammirevole queste sue caratteristiche esuberanti con una struttura ampia ed adeguata, esaltandone il fascino e l'equilibrata morbidezza;

**Caratteristiche:** elegante, raffinato, dalla tessitura fitta e vibrante, di una energia inesauribile e avvolgente che ammalia senza stancare, si fa amare per la sapidità, l'autorevolezza, la lunga persistenza e l'appagante finale che rammenta la mandorla appena raccolta; .

**Abbinamenti gastronomici:** Vino di carattere e di spiccata personalità, per la sua invidiabile freschezza si sposa molto bene con i filetti di triglia e carciofi panati, il merluzzo allo zenzero, le gustose linguine con capesante, i ravioli di pesce agli ortaggi, il risotto alle erbe, la rana pescatrice al forno accompagnata da una salsa di asparagi, il rombo al rosmarino, i gamberoni con mousse di limone.



# KAID VENDEMMIA TARDIVA

Dallo splendido vigneto di Syrah, padre del noto ed apprezzato Kaid, la famiglia Alessandro ha voluto selezionare un solo ettaro e mezzo per la produzione di un vino innovativo e strabiliante, sintesi del progetto produttivo dell'azienda, in cui si abbinano, alla perfezione, tradizione e innovazione.

## SCHEDA TECNICA

**Tipologia:** Vendemmia Tardiva – IGT Sicilia

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Vitigno:** Syrah

**Numero di bottiglie prodotte nell'annata:** 4.000

**Zona di produzione:** contrada Mandranova, nell'agro di Camporeale (PA)

**Tipo di terreno:** collinare, argilloso e calcareo con reazione alcalina

**Altitudine:** 400 metri s.l.m.

**Anno di impianto:** 1989

**Sistema di allevamento:** spalliera con cordone speronato

**Piante per ettaro:** 4.400

**Resa per ettaro:** 35 q.li

**Vendemmia:** seconda decade di ottobre, con raccolta manuale nelle prime ore fresche della giornata; selezione dei grappoli con sistemazione in cassette

**Macerazione:** otto giorni circa, a temperatura controllata

**Affinamento:** 15 mesi in barrique di rovere Allier e 6 mesi in bottiglia a temperatura costante (18°C)

**Temperatura di servizio:** 10°C – 12°C

**Calice consigliato:** piccolo bicchiere leggermente panciuto e a tulipano, tipo cognac

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rubino molto intenso e profondo, arricchito da un'unghia brillante e vivace;

**Olfatto:** un autentico caleidoscopio di gentili e fini note di ribes nero, amarena sotto spirito, cioccolato fondente, tabacco, chiodi di garofano, pepe nero, macchia mediterranea, che danno vita a un bouquet di singolare fascino;

**Palato:** moderatamente dolce, ampio, di straordinaria complessità e persistenza, è un vino che rivela la sua natura eccezionale presentandosi, in un primo momento, quasi "in punta di piedi", e conquistando immediatamente l'interlocutore con la sua innata impareggiabile classe;

**Caratteristiche:** soave, armonioso, di rara eleganza, esprime pienamente il sole e la meravigliosa terra di Sicilia, ed è una "perla" enologica che avvince per la sua squisita raffinatezza e per la straordinaria piacevolezza gustativa;

**Abbinamenti:** aristocratico e seduttore, è il compagno ideale, "in solitario", dei più preziosi e intimi momenti di meditazione. Felice l'abbinamento con i pregiati cru di cioccolato fondente, e, in generale, con i dessert che abbiano il cioccolato fra gli ingredienti principali.



# GRILLO VIGNA DI MANDRANOVA

Dalle vigne di Grillo coltivate nella nostra tenuta di Mandranova, un vino di straordinaria freschezza ed equilibrio, accattivante interpretazione di uno dei vitigni più rinomati dell'enologia siciliana.

## SCHEDA TECNICA

**Tipologia:** bianco – DOC Sicilia

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Vitigno:** Grillo

**Numero bottiglie prodotte nell'annata:** 5.000

**Zona di produzione:** contrada Mandranova, nell' agro di Camporeale (PA)

**Tipo di terreno:** collinare, franco argilloso con media presenza di scheletro

**Altitudine:** 450 metri. s.l.m.

**Anno di impianto:** 2009

**Sistema di allevamento:** spalliera allevata a Guyot

**Piante per ettaro:** 4.000

**Resa per ettaro:** 50 quintali

**Vendemmia:** 1a decade di settembre con raccolta manuale, selezione dei grappoli e sistemazione in cassette

**Pigiatura:** le uve diraspate e raffreddate, vengono pigiate sofficemente in assenza di ossigeno (1,5 atm.)

**Fermentazione:** in serbatoi di acciaio a temperatura compresa tra 15 e 18° C

**Affinamento :** 6 mesi in serbatoi di acciaio sulle fecce fini

**Temperatura di servizio:** 10°C - 12° C

**Calice consigliato:** calice medio a tulipano, per esaltarne il bouquet

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti

**Olfatto:** travolgente ed impattante con le sue fresche note di pompelmo, papaya, mango, frutto della passione ben bilanciate da quelle più delicate di pesca bianca e fiori di sambuco

**Palato:** l'ingresso fortemente minerale, quasi salato, si evolve in un finale potente, lungo ed equilibratamente dolce

**Caratteristiche:** vino di grande freschezza e aromaticità, proveniente da uno dei più rinomati vitigni dell'isola che si è splendidamente adattato alle condizioni pedoclimatiche della contrada Mandranova. Le sue note agrumate e tropicali, sapientemente esaltate dal lavoro in vigna, si coniugano a un finale la cui dolcezza non risulta mai essere stucchevole;

**Abbinamenti:** insuperabile con i piatti a base di pesce, come l'insalata di mare, gli spaghetti alle vongole, il risotto ai carciofi con filetti di triglia o gli involtini di pesce spada, si sposa benissimo anche alle scaloppine di maiale all'arancia o al pollo al limone.



# DONNATÁ

A 380 metri sul livello del mare, su un terreno argilloso ricco di calcare e potassio, si adagia giovane e vigoroso il vigneto di Nero d'Avola della famiglia Alessandro, impiantato nel 2000 con un sistema di allevamento a spalliera con cordone speronato.

## SCHEDA TECNICA

**Tipologia:** rosso - IGT Sicilia

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Vitigno:** Nero d'Avola

**Numero di bottiglie prodotte nell'annata:** 60.000

**Tipologia del terreno:** collinare, argilloso, sabbioso

**Altitudine:** 380 metri s.l.m.

**Anno di impianto:** 2000

**Zona di produzione:** contrada Mandranova, nell'agro di Camporeale (PA)

**Sistema di allevamento:** spalliera con cordone speronato

**Piante per ettaro:** 4.400

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Epoca di vendemmia:** 2a decade di settembre, con raccolta manuale, selezione dei grappoli e sistemazione in cassette

**Macerazione:** dodici giorni circa, a temperatura controllata

**Fermentazione malolattica:** completamente svolta in serbatoi d'acciaio con batteri lattici indigeni

**Affinamento:** 6 mesi in serbatoi d'acciaio, una piccola parte della massa per 6 mesi in botte di rovere da 30 hl

**Affinamento in bottiglia:** 10 mesi a temperatura controllata (18° C)

**Temperatura di servizio:** 16° C

**Calice consigliato:** leggermente panciuto, di altezza e grandezza media

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino profondo dai riflessi vivaci e luminosi;

**Olfatto:** è un vino caratterizzato da una articolata trama aromatica in cui si alternano note fragranti ed integre di prugna, lampone, mora, ciliegia, viola, macchia mediterranea, noce moscata e cioccolato;

**Palato:** intenso, vigoroso e ben strutturato, si rivela morbido e pulsante, molto piacevole da bere per la sua armonia gustativa e la soave lunga persistenza;

**Caratteristiche:** interamente dalla più significativa uva a bacca rossa siciliana, è un vino di spiccata personalità e complessità, che esprime pienamente il territorio da cui proviene anche attraverso il suo mirabile equilibrio e la sorprendente gradevolezza di beva;

**Abbinamenti gastronomici:** Da gustare con piatti importanti, con arrosti e secondi di carne, anche salsati.

Ottimo con i gustosi anelletti al forno alla palermitana. Ideale con un filetto ai funghi porcini, ma anche con una succulenta tagliata di tonno a pinna rossa. Fra i formaggi preferisce quelli sapidi di media stagionatura.



## BENEDÈ

Il Catarratto rappresenta uno dei vitigni autoctoni più antichi del panorama vitivinicolo siciliano. Diffuso in tutta la Sicilia occidentale, oggi questo vitigno rappresenta una delle varietà a bacca bianca di spicco dell'isola.

### SCHEDA TECNICA

**Tipologia:** bianco – DOC Sicilia

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Vitigno:** Catarratto

**Numero bottiglie prodotte nell'annata:** 30.000

**Zona di produzione:** contrada Mandranova, nell' agro di Camporeale (PA)

**Tipo di terreno:** collinare, argilloso e sabbioso

**Altitudine:** 420-470 metri. s.l.m.

**Anno di impianto:** 1990

**Sistema di allevamento:** spalliera allevata a Guyot

**Piante per ettaro:** 3.500

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Vendemmia:** 2a decade di settembre con raccolta manuale, selezione dei grappoli e sistemazione in cassette

**Pigiatura:** le uve diraspate e raffreddate, vengono pigiate sofficemente (1,5 atm.)

**Fermentazione:** 15 gg. circa a bassa temperatura

**Affinamento in vasca d'acciaio:** 6 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi a temperatura controllata (18° C)

**Temperatura di servizio:** 10°C - 12° C

**Calice consigliato:** calice medio a tulipano, per esaltarne il bouquet

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino luminoso

**Olfatto:** emergono sfumature gentili e fragranti di mandorla, albicocca, pesca bianca, zagara e mimosa, che compongono un bouquet raffinato ed invitante;

**Palato:** freschezza, morbidezza ed eleganza sono le caratteristiche salienti di questo vino ampio e piacevolmente complesso, dalle non comuni doti di vivacità e persistenza;

**Caratteristiche:** suadente ed accattivante nei profumi, quasi "crocante" di frutto in bocca, di grande bevibilità, è un vino della tradizione per eccellenza, preziosa testimonianza del Catarratto, un'uva allevata nell'Isola dalla notte dei tempi;

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo con antipasti di mare e piatti a base di pesce. Particolare con il pesce sanpietro al forno con patate. Straordinario con i gamberoni e gli scampi alla brace.

## L'ULIVETO

Nell'antico uliveto che, oggi, ne accoglie un altro di origine più recente, nasce un olio di gran pregio, profumato e fruttato ma non eccessivo nella sua nota acida. Due le varietà coltivate: la Biancolilla e la Nocellara del Belice.



## OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE

### SCHEDA TECNICA

**Categoria degustativa:** fruttato medio

**Varietà di olive:** Nocellara del Belice e Biancolilla, in parti uguali

**Capacità della bottiglia:** litri 0,500

**Numero bottiglie prodotte nell'anno:** 2000

**Zona di produzione:** contrada Mandranova, nell'agro di Camporeale

**Tipo di terreno:** sabbioso-calcareo

**Altitudine:** 500 mt slm

**Età media dell' impianto:** 50% 1930 – 50% 1980

**Numero complessivo di piante:** 700 su 2 ha

**Periodo e modalità di raccolta:** ottobre/novembre - brucatura a mano

**Metodo di estrazione:** a ciclo continuo

**Resa:** da circa 120 quintali di olive solo di proprietà sono stati ricavati 1800 litri di olio extravergine

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Nel bicchiere:** è limpido, di colore giallo dorato intenso solcato da vividi riflessi verdi.

Al naso si apre con note complesse e persistenti di macchia mediterranea,

di pomodoro, di erba fresca appena tagliata, ben armonizzate ed eleganti. In bocca è morbido, fine, avvolgente, caratterizzato da toni vegetali piacevoli di cardo selvatico, rosmarino, mandorla e salvia. Amaro e piccante, equilibrati e ben dosati, sono presenti e completano adeguatamente il felice quadro d'insieme.

**Abbinamento:** Ottimo con zuppe di pesce di scoglio, marinate di tonno, primi piatti con molluschi, insalate di polpo, pesci importanti al cartoccio, zuppe di funghi porcini, 'tartare' di carni rosse, fiorentine succulente alla brace, formaggi stagionati.



## ENOTURISMO

Accogliere i visitatori in azienda, portarli in vigneto, come in cantina, affinché possano vedere dal vero dove e come nascono i vini Alessandro di Camporeale, costituiscono uno dei tratti salienti della filosofia dell'azienda e della famiglia Alessandro.

L'enoturismo si apre come fondamentale prospettiva conoscitiva per rispondere alle esigenze dell'acquirente moderno, sempre più affascinato dalla vitivinicoltura innovativa ma radicata nelle tradizioni. In questa cornice

di autentica ospitalità siciliana, prendono vita iniziative cariche di molteplici significati che conducono l'ospite nei meandri dell'enologia di qualità.

Dai tour guidati, durante i quali vengono illustrate le tecniche di coltivazione e le metodologie di produzione, alle diverse proposte di degustazione, agli eventi del *Movimento Turismo del Vino*, come *Cantine Aperte*, *Benvenuta Vendemmia* e *San Martino in Cantina*.



## KAID SOTTO LE STELLE

Il 10 Agosto, poi, nella notte di San Lorenzo, la famiglia Alessandro celebra un anno di lavoro dedicato alla produzione di vini di eccellenza prima dell'inizio della nuova stagione vendemmiale; è il "*Kaid sotto le stelle*": in un'atmosfera magica e sotto un cielo che illumina lo sguardo dei visitatori, la musica incontra il vino, il cibo e l'arte e crea un'ambientazione da sogno.



## COME ARRIVARE IN AZIENDA

### Da Palermo:

Scorrimento veloce SS 624 Palermo-Sciacca.  
Uscita per Camporeale-Zabbia.  
Strada Provinciale Bivio Vallefondi.

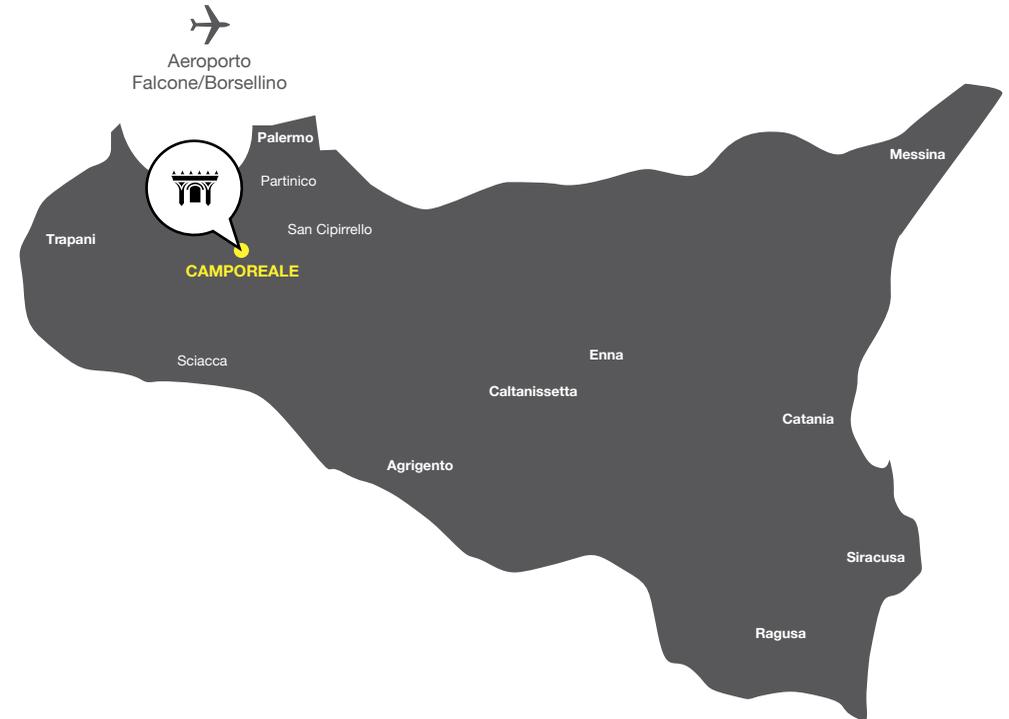
### Dall'Aeroporto Falcone Borsellino:

Autostrada A-29 direzione Trapani. Uscita Partinico.  
Strada provinciale fino a San Cipirello.  
Scorrimento veloce Palermo-Sciacca,  
poi uscita per Camporeale-Zabbia e Bivio Vallefondi

### Coordinate gps

37.890355

13.111235





**ALESSANDRO**  
DI CAMPOREALE

Contrada Mandranova  
90043 Camporeale (PA)

Tel +39 (0)924 37038  
Fax +39 (0)924 1793003  
[alessandrodicamporeale.com](mailto:info@alessandrodicamporeale.it)  
[info@alessandrodicamporeale.it](mailto:info@alessandrodicamporeale.it)

**Produzione**

Benedetto Alessandro  
[enologo@alessandrodicamporeale.it](mailto:enologo@alessandrodicamporeale.it)  
m: +39 342 0868500

**Enoturismo e Comunicazione**

Anna Alessandro  
[enoturismo@alessandrodicamporeale.it](mailto:enoturismo@alessandrodicamporeale.it)  
m: +39 380 6839492

**Marketing**

Benedetto Alessandro  
[marketing@alessandrodicamporeale.it](mailto:marketing@alessandrodicamporeale.it)  
m: +39 320 3532802





ALESSANDRO  
DI CAMPOREALE

