IL LATO AUTENTICO DEL VINO SICILIANO

1897

DESTRO®

PROFUMI, LUCI, COLORI

Tra le nere trame d'antiche lave, all'interno della pregiata area DOC dell'Etna, si estende la tenuta della famiglia Destro Pastizzaro.
Un gruppo di casolari e un'antica casa padronale ne segnano la presenza operosa dell'uomo sin dal 1897, data in cui i Dilettoso di Randazzo ne posero la prima pietra, come testimonia l'iscrizione incisa sul portale del vecchio palmento all'ingresso della tenuta. Qui la famiglia Destro spinta da grande attaccamento e amore per la propria terra, si dedica alla coltivazione di vitigni autoctoni come il Nerello Mascalese e il Carricante con l'obiettivo unico di giungere con grande passione e dedizione alla massima espressione dei propri vini.

1897

ESTRO

Aithòs

- Denominazione: Etna Rosso DOC
- Zona di produzione: Etna
- Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
- Terreno: vulcanico ricco di minerali
- Fermentazione: termocondizionata
- Altitudine: 730/750 mslm
- Vitigni: Nerello Mascalese 100%
- Resa di produzione: 40/50 hl/ettaro
- Tecnica di vinificazione: in rosso con macerazione a temperatura controllata
- Invecchiamento: in botti di legno pregiato di media dimensione.
- Affinamento: in bottiglia per 5/8 mesi circa
- Colore: rosso cerosa
- Odore: profumi armoniosi di frutta a bacca rossa ricordanti le more, i mirtilli e i lamponi.
- Sapore: Ottimo in bocca; complesso, pieno, giustamente tannico e nello stesso tempo lungo.
- Gradazione alcolica: 13,5° - 14°
- Abbinamenti gastronomici: si abbina benissimo con piatti di carne di ogni tipo e predilige l'abbinamento con formaggi a pasta semistagionata e stagionata.
- Temperatura di servizio: 18/20° C
- Conservazione: in cantina fresca con temperature costanti sui 15/16° C

- Premio "Douja D'Or" 40° Concorso Nazionale di Asti - Etna Rosso DOC 2008
- Gran Premio dei giornalisti al 18° Salone Monte-Carlo Gastronomie 2013 - Etna Rosso DOC 2008
- The Wine Hunter Award 2018 Bollino Rosso (88-89,9) Aithòs 2010

Isolanuda

• Denominazione: Etna Bianco DOC
• Zona di produzione: Etna
• Clima: collinare caratterizzato do forti escursioni termiche tra giorno e notte.
• Terreno: vulcanico ricco di minerali.
• Fermentazione: termocondizionata.
• Altitudine: 730/750 mslm
• Vitigni: Carricante 100%
• Resa di produzione: 40/50 hl/ettaro
• Tecnico di vinificazione: macerazione pellicolare.
• Affinamento: in bottiglia per 1/3 mesi circa.
• Colore: giallo oro con riflessi dorati.
• Odore: profumi eleganti, floreali e fruttati.
• Sapore: in bocca colpiscono l'impatto deciso. la ricchezza fruttata, la giusta acidità che sostiene il finale.
• Gradazione alcolico: 12,5° - 13°
• Abbinamenti gastronomici: crostacei,frutti di mare e piatti a base di pesce.
• Temperatura di servizio: 12/14° C
• Conservazione: in cantina fresca con temperature costanti sui 15/16° C

- Vincitore del 3° Concorso Enologico Nazionale "Vini del Mediterraneo" 2010 - Etna Bianco DOC 2009
- Premio Douja D'Or 2011 - Etna Bianco DOC 2010
- Premio Douja D'Or 2012 - Etna Bianco DOC 2011
- Medaglia d'Argento al Concorso Mondiale di Brussel 2012 - Etna Bianco DOC 2011
- Riconoscimento speciale "Grappolo d'Oro" nella Guida Vini eccellenti d'Italia di "Tavola e gusto" 2013/2014 per Etna Bianco DOC Isolanuda 2012 e Premio "Azienda di Qualità"
- IWC 2018 - Medaglia d'Argento 93 punti - Isolanuda 2017

Aspide

- Denominazione: Etna Rosso DOC
- Zona di produzione: Etna
- Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
- Terreno: vulcanico ricco di minerali
- Fermentazione: termocondizionata
- Altitudine: 730/750 mslm
- Vitigni: Nerello Mascalese 100%
- Resa di produzione: 40/50 hl/ettaro
- Tecnica di vinificazione: in rosso con macerazione a temperatura controllata.
- Affinamento: in bottiglia per 2/4 mesi circa
- Colore: rosso rubino scarico.
- Odore: netto nei profumi fruttati ricordanti la marasca matura.
- Sapore: di buona stoffa; in bocca fresco, rotondo e piacevole.
- Gradazione alcolica: 13° - 13,5°
- Abbinamenti gastronomici: grigliate di carne, cacciagione e ragù intensi.
- Temperatura di servizio: 18/20° C
- Conservazione: in cantina fresca con temperature costanti sui 15/16° C

- Premio "Douja D'Or" 2010 - Etna Rosso DOC 2007
- Medaglia d'Argento al Concorso Mondiale di Brussel 2013 - Etna Rosso DOC 2007
- Gran Premio dei giornalisti al 18° Salone Monte-Carlo Gastronomie 2013 - Etna Rosso DOC 2007

nausìca

- Denominazione: IGT Terre Siciliane Bianco
- Zona di produzione: Etna
- Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
- Terreno: vulcanico ricco di minerali
- Fermentazione: termocondizionata
- Altitudine: 730/750 mslm
- Vitigni: Carricante 100%
- Resa di produzione: 40/50 hl/ettaro
- Tecnica di vinificazione: macerazione pellicolare
- Affinamento: in bottiglia per 1/3 mesi circa
- Colore: giallo oro con riflessi verdognoli
- Odore: fresco fruttato con sentori di agrumi
- Sapore: al palato risulta molto fruttato con buona persistenza
- Gradazione alcolica: 12,5° - 13°
- Abbinamenti gastronomici: crostacei, frutti di mare e piatti a base di pesce
- Temperatura di servizio:12/14° C
- Conservazione: in cantina fresca con temperature costanti sui 15/16° C

Sciarakè

• Denominazione: Etna Rosso DOC
• Zona di produzione: Etna
• Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
• Terreno: vulcanico ricco di minerali
• Fermentazione: termocondizionata
• Altitudine: 730/750 mslm
• Vitigni: Nerello Mascalese 100%
• Resa di produzione: 40/50 hl/ettaro
• Tecnica di vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce controllata
• Affinamento: in bottiglia per 3/5 mesi circa
• Colore: Rosso rubino con riflessi giovanili
• Odore: al naso è dolce, fruttato molto tipico.
• Sapore: morbido al palato può essere bevuto giovane anche se invecchia molto bene per i suoi tannini non aggressivi.
• Gradazione alcolica: 13° - 14°
• Abbinamenti gastronomici: selvaggina in genere, piatti a base di funghi porcini e formaggi piccanti.
• Temperatura di servizio: 18/20° C
• Conservazione: in cantina fresca con temperature costanti sui 15/16° C

- "Tre Bicchieri" Guida Gambero Rosso dei vini d'Italia 2011 - Etna Rosso DOC 2008
- Vincitore del 3° Concorso Enologico Nazionale "Vini del Mediterraneo" 2010 - Etna Rosso DOC 2008
- Premio "Douja D'Or" 201O - Etna Rosso DOC 2007
- Premio "Douja D'Or" 2011 - Etna Rosso DOC 2008
- Medaglia d'Argento al Concorso Mondiale di Brussel 2012 - Etna Rosso DOC 2008
- Gran Premio dei giornalisti al 18° Salone Monte-Carlo Gastronomie 2013 - Etna Rosso DOC 2008
- IWC 2018 - Medaglia d'Argento 92 punti Sciarakè 2010

ZERILŌ

- Denominazione: IGT Terre Siciliane Rosso
- Zona di produzione: Etna
- Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
- Terreno: vulcanico ricco di minerali
- Fermentazione: termocondizionata
- Altitudine: 730/750 mslm
- Vitigni: Nerello Mascalese e altri vitigni autoctoni
- Resa di produzione: 40/50 hl/ettaro
- Tecnica di vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce controllata
- Invecchiamento: 50% in botti di rovere francese
- Affinamento: in bottiglia per 6/8 mesi circa
- Colore: rosso rubino intenso
- Odore: penetrante di frutti rossi maturi e leggere note di legno.
- Sapore: ampio e caldo in bocca, ben strutturato e corposo, tannini nobili.
- Gradazione alcolica: 13,5° - 14°
- Abbinamenti gastronomici: carni in genere, ragù saporiti e formaggi stagionati.
- Temperatura di servizio: 18/20° C
- Conservazione: in cantina fresca con temperature costanti sui 15/16° C

- Medaglia d'Argento al Concorso Mondiale di Brussel 2013 - Sicilia IGT Rosso 2008
- Premio speciale "S Stelle" - Sicilia IGT Rosso 2008 e Super Premio per "La migliore azienda emergente" su "Guida vini di Sicilia 2015" del "Giornale di Sicilia"

ZÀHRA

- Denominazione: Etna Rosato Doc
- Zona di produzione: Etna
- Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
- Terreno: vulcanico ricco di minerali
- Fermentazione: termocondizionata
- Altitudine: 730/750 mslm
- Vitigni: Nerello Mascalese 100%
- Resa di produzione: 40/50 hl/ettaro
- Tecnica di vinificazione: fermentazione senza bucce, a seguito di sgrondatura dopo circa 12/24 ore in contenitori di acciaio inox, a temperatura controllata.
- Affinamento: in bottiglia per 3/5 mesi circa
- Colore: rosa carico con riflessi porpora
- Odore: intenso con un buon fruttato e sfumature di lampone, ciliegia fresca e fragoline di bosco. Nel finale presenta una nuance di rosa rossa.
- Sapore: al primo impatto è fresco e di buona struttura, nel finale ripropone note di piccoli frutti di bosco
- Gradazione alcolica: 13°- 14°
- Abbinamenti gastronomici: antipasti, minestre, salumi, piatti di pesce, formaggi freschi e di media stagionatura, carni in umido.
- Temperatura di servizio: 12/14° C
- Conservazione: in cantina fresca con temperature costanti sui 15/16° C

- Diploma di merito per Etna Rosato DOC 2012 al 2° Concorso "Vini rosati d'Italia"

GED VIIS

Anuar

- Denominazione: IGT Terre Siciliane Rosso Dolce
- Zona di produzione: Etna
- Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
- Terreno: vulcanico ricco di minerali
- Fermentazione: termoregolata
- Altitudine: 730/750 mslm
- Vitigni: Nerello Mascalese 100%
- Tecnica di vinificazione: in rosso con uve convenientemente appassite.
- Invecchiamento: in botti di legno pregiato di media dimensione.
- Affinamento: in bottiglia per 5/8 mesi circa.
- Colore: rosso rubino intenso.
- Odore: profumi di rose, viole e amarene, con uno speziato nobile di vaniglia e cioccolato.
- Sapore: dolce al palato, di grande equilibrio ed eleganza, con uno spessore che da pienezza e che si avvolge in un finale setoso, vellutato e persistente.
- Gradazione alcolica: 14,5°
- Abbinamenti gastronomici: Vino da dessert che si accosta bene con dolci secchi, pasticceria di ogni tipo e cioccolato.
- Temperature di servizio: 15/18° C
- Conservazione: in cantina fresca con temperature costanti sui 15/18° C

SAXANIGRA

• Denominazione: “Spumante Etna DOC”
• Zona di produzione: Etna
• Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
• Terreno: vulcanico ricco di minerali
• Fermentazione: termocondizionata
• Altitudine: 730/750 mslm
• Vitigni: Nerello Mascalese 100%
• Presa di spuma: metodo classico
• Elevazione: in bottiglia “sur lie” per almeno 36 mesi.
• Colore: giallo sabbia con riflessi verdognoli.
• Profumo: profumo possente con sentori di burro, di mandorle e con una leggera base agrumata.
• Perlage: fitto e fine con corona molto persistente.
• Sapore: buona concentrazione con un finale lungo, sapido e nello stesso tempo rotondo.
• Gradazione alcolica: 12°
• Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo o con gli antipasti, si accompagna elegantemente al pesce.
• Temperatura di servizio: 6/8° C

- 2017 - Wine Enthusiast 88 punti - Saxanigra 2010
- 2019 - Dubrovinik Wine Fest - Medaglia d'Oro
- Etna spumante Metodo Classico Brut Saxanigra 2013

SAXANIGRA ROSE'

• Denominazione: "Spumante Etna DOC"
• Zona di produzione: Etna
• Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
• Terreno: vulcanico ricco di minerali
• Fermentazione: termocondizionata
• Altitudine: 730/750 mslm
• Vitigni: Nerello Mascalese 100%
• Presa di spuma: metodo classico
• Elevazione: in bottiglia "sur lie" per almeno 36 mesi.
• Colore: visivamente si presenta con un colore rosa vivace
• Profumo: il profumo è ampio, avvolgente con note di rosa che ricordano l'uva rossa, la ciliegia, i lieviti freschi e la crosta di pane.
• Perlage: fitto e fine con corona molto persistente.
• Sapore: il gusto è secco, fruttato, di buona struttura. Al palato si presenta pieno, con buona intensità, il retrogusto è lungo e persistente, ripropone note floreali e di frutti a bacca rossa.
• Gradazione alcolica: 12°
• Abbinamenti gastronomici: Perfetto come aperitivo, ideale con gli antipasti e si abbina bene su piatti a base di pesce.
• Temperatura di servizio: 6/8° C

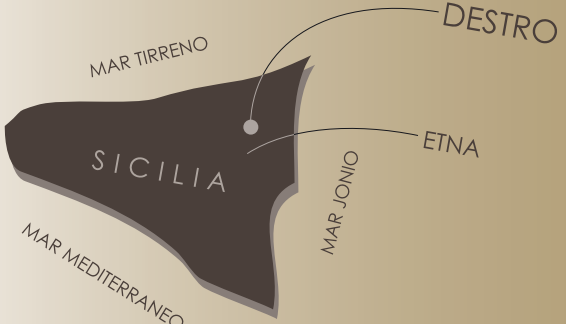
SAXANIGRA 60 MESI

• Denominazione: “Etna Spumante DOC”
• Zona di produzione: Etna
• Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
• Terreno: Vulcanico ricco di minerali
• Fermentazione: termocondizionata
• Altitudine: 730/750 mslm
• Vitigni: Nerello Mascalese 100%
Presa di spuma: metodo classico
• Elevazione: in bottiglie “sur lie” per 60 mesi.
• Colore: Giallo paglierino cristallino e brillante
• Profumo: al naso offre note di crosta di pane contornata da fiori bianchi e note di frutta esotica con sfumature agrumate
• Perlage: fine e lungo con corona molto persistente
• Sapore: Piacevole e fragrante il sorso, scorrevole e gradevolmente sapido in chiusura
• Gradazione alcolica: 12°
• Abbinamenti gastronomici: si accompagna elegantemente a piatti a base di pesce.
• Temperatura di servizio: 6/8° C

SAXANIGRA DOSAGGIO ZERO

- Denominazione: “Etna Spumante DOC”
- Zona di produzione: Etna
- Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
- Terreno: Vulcanico ricco di minerali
- Fermentazione: termocondizionata
- Altitudine: 730/750 mslm
- Vitigni: Nerello Mascalese 100%
- Presa di spuma: metodo classico
- Elevazione: in bottiglie “sur lie” per almeno 36 mesi.
- Colore: Giallo paglierino chiaro
- Profumo: al naso offre note di pane tostato e di lievito, sfumature di agrumi e erbe officinali.
- Perlage: fitto e fine con corona molto persistente
- Sapore: al palato è fresco, profondo, elegante dinamico e di grande armonia
- Gradazione alcolica: 12°
- Abbinamenti gastronomici: si accompagna elegantemente a crostacei e frutti di mare, nonché a secondi piatti a base di pesce poco elaborati, perfetto anche per esaltare un risotto ai funghi, ideale anche come aperitivo.
- Temperatura di servizio: 6/8° C

Per raggiungere l'azienda provenendo dall'autostrada A18, uscire allo svincolo di Fiumefreddo e procedere in direzione Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Randazzo. Sulla S.S. 120 a circa 4 Km da Randazzo all'inizio del borgo di Montelaguardia, svoltare a sinistra e seguire la segnaletica.



1897

DESTRO®

AZIENDA AGRICOLA DESTRO srl
Sede legale: P.zza Ragusa, 8 - 95014 Giarre (CT)
Produzione e Cantine: Montelaguardia-Randazzo (CT)
Tel. + 39 095 937060 • info@destrovini.com
www.destrovini.com

GAMBERO ROSSO

2010 duca d'or

Vini Mediterraneo
3° CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE

ARCHITEAM