

Vini che risaltano la personalità e i profumi di
una terra antica





La Cantina Kàggera nasce nel 1970 dall'esigenza di un gruppo di viticoltori che riunendosi in cooperativa fondano la struttura, nel corso degli anni i produttori si sono associati diventando una realtà di notevoli dimensioni.

I soci della struttura attualmente sono circa 500 per un totale complessivo di 1500 ettari circa, tutti provenienti dai comuni limitrofi quali, appunto, Calatafimi Segesta, Castellammare del Golfo , Alcamo, Buseto Palizzolo, Vita e altri, i terreni di questo comprensorio sono principalmente collinari di medio impasto e tendenti all'argilloso la cantina si trova ad un altitudine di 150 metri. ma i vigneti dei soci conferitori vanno ad altitudini maggiori ottenendo delle uve con caratteristiche organolettiche importanti.

Le origini

Territorio e produzione



Vino spumante extra dry

PROVENIENZA: Italia

VITIGNO: Uve a bacca bianca d'Italia

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a 0.8 bar. Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C.

AFFINAMENTO: Vasche di acciaio inox termo-condizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5% vol

COLORE: Giallo paglierino carico, perlage fine e persistente.

OLFATTO: Piacevole ed intenso, con delicat e note floreali e di frutta esotica.

GUSTO: Fresco, leggermente sapido e piacevolmente equilibrato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Eccellente come aperitivo, ma anche con primi piatti a base di pesce, pesce in generale e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C





Pinot Noir extra dry

PROVENIENZA: Italia

VITIGNO: Pinot Nero

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a 0.8 bar.

Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C.

AFFINAMENTO: Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5% vol

COLORE: Rosa, perlage fine e persistente. so ed inteso, piacevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e fragola.

GUSTO: Equilibrato, secco e fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Vino Alcamo Bianco



VARIETÀ: Uve a bacca bianca dell'area Alcamo Doc

CLASSIFICAZIONE: DOC ALCAMO BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale (TP)

ALTITUDINE: Da 100 a 600 m s.l.m

VIGNETO: Allevamento a controspalliera con potatura Guyot per entrambe le varietà.

RACCOLTA: La raccolta avviene manualmente e meccanicamente, viene raccolto tra fine Agosto e tutto il mese di Settembre.

AFFINAMENTO: Vasche in cemento armato con rivestimento in resine epossidica alimentare.

GRADO ALCOLICO: 12.5% vol

VINIFICAZIONE: Le uve giunte in cantina vengono diraspate e pigiate, poi

subiscono dentro la pressa soffice a bassa temperatura una macerazione pellicolare per circa 8 ore. In seguito la fermentazione avviene in tini di acciaio a temperature di 14/16 C°. Il vino ottenuto rimane fino all'imbottigliamento in vasche in cemento rivestite con resine epossidiche, poi completa la sua maturazione per altri 40 giorni in bottiglia.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore giallo paglierino dorato, al naso emergono aromi floreali e fruttati. Si percepiscono note di gelsomino, di agrumi con sentori di menta verso la fine. Al palato morbido e minerale, bilanciato con una buona acidità che lo rende fresco. Vino elegante e di buona persistenza.

Vino Bianco Grillo

VARIETÀ: UVE GRILLO SICILIA DOC

CLASSIFICAZIONE: DOC SICILIA GRILLO

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale (TP)

ALTITUDINE: da 100m a 400 m s.l.m

VIGNETO: Allevamento a controspalliera con potatura Guyot

RACCOLTA: La raccolta avviene manualmente e meccanicamente, viene raccolto tra fine Agosto e tutto il mese di Settembre.

AFFINAMENTO: vasche in acciaio

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

VINIFICAZIONE: le uve giunte in cantina vengono diraspate e pigiate, poi subiscono dentro la pressa soffice a bassa temperatura una macerazione pellicolare per circa 8 ore. In seguito la fermentazione avviene in tini di acciaio a temperature di 14/16 C°. Il vino ottenuto rimane fino all'imbottigliamento in vasche in acciaio, poi completa la sua maturazione per altri 40 giorni in bottiglia.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

Colore giallo paglierino dorato, al naso emergono aromi floreali e fruttati. Si percepiscono note di gelsomino, di agrumi con sentori di menta verso la fine.

Al palato morbido e minerale, bilanciato con una buona acidità che lo rende fresco. Vino elegante e di buona persistenza.





Vino Nero D'Avola DOC

VARIETÀ: Nero D'Avola

CLASSIFICAZIONE: DOC SICILIA NERO DAVOLA

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale (TP)

ALTITUDINE: da 100 a 600 m s.l.m

VIGNETO: Allevamento a contropalliera con potatura Guyot.

RACCOLTA: La raccolta avviene sia manualmente che meccanicamente nel periodo compreso tra la fine di agosto e tutti il mese di Settembre.

AFFINAMENTO: In vasche in cemento in apossidica alimentare

GRADO ALCOLICO: 13.5% vol

VINIFICAZIONE: Le uve giunte in cantina vengono diraspate e pigiate a cui segue la macerazione a temperatura controllata, variabile nel corso di que \ru tra 20°C e 24°C. Finite le fermentazioni il vino resta in tini fino all' imbottigliamento dopo completa la maturazione in bottiglia.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al porpora. All'olfatto esprime eleganti sensazioni di more selvatiche, ribes e mirtilli, insieme a note speziate di pepe e chiodi di garofano. Al gusto è morbido e presenta un ottimo equilibrio tra la componente tannica e la componente acida, che aiutano a conferirgli buona persistenza.

Soffio di Luna

PROVENIENZA: Italia

VARIETÀ: Uve a bacca bianca d'Italia

CLASSIFICAZIONE: Guyot

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale (TP)

ALTITUDINE: Da 100 a 600 m.s.l.m

VIGNETO: Allevamento a contropalliera con potatura Guyot per entrambe le varietà.

RACCOLTA: Manuale

AFFINAMENTO: Vasche in acciaio inox termo-condizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

GRADO ALCOLICO: 11.5% vol

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a 0.8 bar. Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore giallo paglierino carico, all'olfatto piacevole ed intenso, con delicate note floreali e di frutta fresca. Al palato fresco, leggermente sapido e piacevolmente equilibrato.

Vino eccellente e di buona persistenza.



Syrah bag in box

VARIETÀ: Syrah

CLASSIFICAZIONE: IGT TERRE SICILIANE

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale (TP)

ALTITUDINE: Da 100m a 600 m slm

VIGNETO: Allevamento a controspalliera con potatura Guyot

RACCOLTA: La raccolta avviene manualmente e meccanicamente, viene raccolto tra fine Agosto e tutto il mese di Settembre.

AFFINAMENTO: Vasche in cemento armato con rivestimento resine epossidica alimentare.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

VINIFICAZIONE: Le uve giunte in cantina vengono diraspate e pigiare a cui segue la macerazione a temperatura controllata, variabile nel corso di questa tra 20°C e 24°C. Finite le fermentazioni il vino resta in vasche in cemento fino al confezionamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Al naso ricco di note speziate di pepe nero e timo si fondono con quelle di frutti di bosco. Al gusto si percepisce la dolce sensazione tannica unita al corpo morbido e vellutato tipica del vitigno.



Disponibili da
3L - 5L - 10 L - 20 L

Cabernet Sauvignon bag in box



VARIETÀ: CABERNET SAUVIGNON

CLASSIFICAZIONE: IGT TERRE SICILIANE

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale (TP)

ALTITUDINE: Da 100m a 600 m slm

VIGNETO: Allevamento a contropalliera con potatura Guyot

RACCOLTA: La raccolta avviene manualmente e meccanicamente, viene raccolto tra fine Agosto e tutto il mese di Settembre.

AFFINAMENTO: Vasche in cemento armato con rivestimento resine epossidica alimentare.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

VINIFICAZIONE: Le uve giunte in cantina vengono diraspate e pigiare a cui segue la macerazione a temperatura controllata, variabile nel corso di questa tra 20°C e 24°C. Finite le fermentazioni il vino resta in vasche in cemento fino al confezionamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Al naso ricco di note speziate di pepe nero e timo si fondono con quelle di frutti di bosco. Al gusto si percepisce la dolce sensazione tannica unita al corpo morbido e vellutato tipica del vitigno.

Disponibili da
3L - 5L - 10 L - 20 L

Merlot bag in box

VARIETÀ: Merlot

CLASSIFICAZIONE: IGT TERRE SICILIANE

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale (TP)

ALTITUDINE: Da 100m a 600 m slm

VIGNETO: Allevamento a controspalliera con potatura Guyot.

RACCOLTA: La raccolta avviene manualmente e meccanicamente, viene raccolto tra fine Agosto e tutto il mese di Settembre.

AFFINAMENTO: Vasche in cemento armato con rivestimento in resine epossidica alimentare.

GRADO ALCOLICO: 14,0% vol

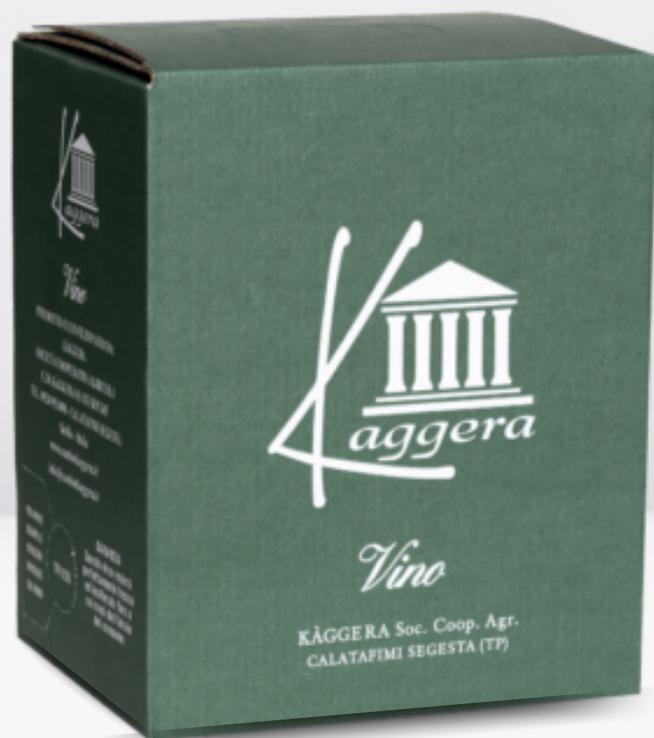
VINIFICAZIONE: Le uve giunte in cantina vengono diraspate e pigiate a cui segue la macerazione a temperatura controllata, variabile nel corso di questa tra 20°C e 24°C. Finite le fermentazioni il vino resta in vasche in cemento fino al confezionamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Al naso ricco di note speziate e peperoni maturi abbinati con quelle di frutti di bosco. Al gusto si percepisce una piacevole sensazione tannica unita al corpo morbido e vellutato tipica del vitigno.



Disponibili da
3L - 5L - 10 L - 20 L

Catarratto Vino bianco bag in box



VARIETÀ: Catarratto

CLASSIFICAZIONE: IGT TERRE SICILIANE

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale (TP)

ALTITUDINE: Da 100m A 500m s.l.m.

VIGNETO: Allevamento a controspalliera con potatura Guyor.

RACCOLTA: La raccolta avviene sia manualmente che meccanicamente nel periodo compreso tra la fine di Agosto e tutto il mese di Settembre.

AFFINAMENTO: In vasche in cemento rivestite di resina epossidica alimentare.

GRADO ALCOLICO: 12,0 % vol

VINIFICAZIONE: Le uve giunte in cantina vengono diraspate e pigiate, poi subiscono dentro la pressa soffice a bassa temperatura una macerazione pellicolare per circa 8 ore. In seguito la fermentazione avviene in vasche in cemento a temperature di 14/16°C. Il vino ottenuto rimane in vasche in cemento fino al confezionamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore giallo paglierino con vividi riflessi verdognoli. Al naso esprime un profumo intenso con sentori di frutta e agrumi di Sicilia. Al palato una discreta sapidità e freschezza lo rendono vino intenso e piacevole, ottimo per ogni occasione.

Disponibili da
3L - 5L - 10 L - 20 L

Zibibbo Vino bianco bag in box

VARIETÀ: Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

CLASSIFICAZIONE: IGT TERRE SICILIANE

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale (TP)

ALTITUDINE: Da 100m a 500m sim

VIGNETO: Allevamento a contropalliera con potatura Guyor.

RACCOLTA: La raccolta avviene sia manualmente che meccanicamente nel periodo compreso tra la fine di Agosto e tutto il mese di Settembre.

AFFINAMENTO: In vasche in cemento rivestite di resina epossidica alimentare.

GRADO ALCOLICO: 12,0 % vol

VINIFICAZIONE: Le uve giunte in cantina vengono diraspate e pigiare, poi subiscono dentro la pressa soffice a bassa temperatura una macerazione pellicolare per circa 8 ore. In seguito la fermentazione avviene in vasche in cemento a temperature di 14/16 C°. Il vino ottenuto rimane in vasche in cemento fino al confezionamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Il vino che si ricava dallo zibibbo è giallo paglierino, carico con riflessi dorati, dal caratteristico profumo aromatico, al palato risulta secco con piacevoli tipici del moscato fiori d'arancio e frutta



Disponibili da
3L - 5L - 10 L - 20 L

Chardonnay Vino bianco bag in box



VARIETÀ: Chardonnay

CLASSIFICAZIONE: IGT TERRE SICILIANE

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale (TP)

ALTITUDINE: 160 mslm

VIGNETO: Allevamento a contropalliera con potatura Guyor.

RACCOLTA: La raccolta avviene sia manualmente che meccanicamente nel periodo compreso tra la fine di Agosto e prima decade di Settembre.

AFFINAMENTO: In vasche in cemento rivestite di resina epossidica alimentare.

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

VINIFICAZIONE: Le uve giunte in cantina vengono diraspate e pigiate, poi subiscono dentro la pressa soffice a bassa temperatura una macerazione pellicolare per circa 8 ore. In seguito la fermentazione avviene in vasche in cemento a temperature di 14/16 C. Il vino ottenuto rimane in vasche in cemento fino al confezionamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Vino dal colore giallo paglierino non particolarmente carico, il profumo, caratteristico, è delicato e fruttato con sentori di frutta tropicale in bocca risulta sapido e persistente tipici di questo vitigno.

Disponibili da
3L - 5L - 10 L - 20 L

www.cantinekaggera.it



La Kaggera Società Cooperativa Agricola C.F. 00063170815 nel corso del 2020 ha percepito aiuti di stato e/o De Minimis ed ai fini degli adempimenti pubblicitari di cui alla L. 124/2017 si rimanda al dettaglio pubblicato nel Registro Nazionale Aiuti di Stato pubblicato nel sito del MISE.



Indirizzo
Contrada Kaggera – Calatafimi Segesta, TP 91013

Telefono
+39 0924 951490

Email
info@cantinekaggera.it