




PATRÌ

Patri è una realtà florida a gestione familiare, con radici ben piantate nel territorio di Butera, dove ha preso vita nel 1936. Oggi è gestita da Rocco Patri, la moglie Patrizia e i figli Giuseppe, Elisa e Daniela, promotori di importanti acquisizioni.

Una realtà lungimirante, vocata alla salvaguardia ambientale, un progetto armonico che parte dalla cura puntigliosa delle lavorazioni, alla scelta dei grappoli migliori fino all'imbottigliamento, mediante un meticoloso controllo di tutte le fasi con moderni e rispettosi processi di vinificazione.

L'azienda, con una nuova cantina in divenire, in cui accogliere appassionati e curiosi da tutto il mondo e a cui far conoscere l'intera produzione, ricade nella zona collinare interna della provincia di Caltanissetta, nella Sicilia centro meridionale, con terreni argillosi e calcarei che conferiscono ai vini grande struttura, una pigmentazione intensa e sensazioni olfattive complesse.

Si estende per circa 250 ettari, per un terzo coltivata a vigneto con le varietà di Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo, Zibibbo, Chardonnay, Zibibbo, Petit Manseng, vitigni di riferimento per l'enologia siciliana e internazionale.

Il lavoro nell'azienda agricola è basato sulla difesa integrata delle colture, definita dal d.lgs. 150/2012, una filosofia di lavoro basata su rotazioni, monitoraggio della densità di semina/impianto e sulla prevenzione delle malattie delle piante mediante metodi non chimici, ma tecnico - agronomici.




PATRÌ

I vigneti da mosto sono gestiti in biologico dal 2019, un lavoro che porterà all'ottenimento della certificazione BIO per le uve e per i vini.

I vini Patri sono l'emblema di legami indissolubili tra natura e storia, biologia e cultura, tradizione e ricerca, tecnica e mito. Le etichette nascono salvaguardando le filosofie ancestrali di produzione e rispettando le caratteristiche dei singoli cultivar, con una visione contemporanea e uno stretto dialogo con la natura nella sua totalità.



Patri is a thriving family-run business, with roots firmly planted in the territory of Butera, where it came to life in 1936. Today it is managed by Rocco Patri, his wife Patrizia and their children Giuseppe, Elisa and Daniela, promoters of important acquisitions.

A far-sighted reality, suited to environmental protection, a harmonious project that starts from the meticulous care of the processes, to the choice of the best bunches up to the bottling, through a meticulous control of all phases with modern and respectful winemaking processes.

The company, with a new cellar in the making, in which to welcome




PATRÌ

enthusiasts and curious people from all over the world and to which the entire production is known, falls in the internal hilly area of the province of Caltanissetta, in central and southern Sicily, with clay and limestone soils which give the wines great structure, intense pigmentation and complex olfactory sensations.

It covers about 250 hectares, a third of which is cultivated with vineyards of Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo, Zibibbo, Chardonnay, Zibibbo, Petit Manseng, reference vines for Sicilian enology and international.

The work on the farm is based on integrated crop protection, defined by Legislative Decree 150/2012, a working philosophy based on rotations, monitoring of planting / planting density and on the prevention of plant diseases through non-chemical methods, but technical - agronomic.

The must vineyards have been managed organically since 2019, a job that will lead to obtaining the BIO certification for grapes and wines.

Patri wines are the emblem of indissoluble bonds between nature and history, biology and culture, tradition and research, technique and myth. The labels are born safeguarding the ancestral philosophies of production and respecting the characteristics of the individual cultivars, with a contemporary vision a close dialogue with nature as a whole.






PATRI

ETNA ROSSO
DOC



Vino epico, figlio del fuoco e delle terre nere in cui affondano le radici delle vigne sferzate dalle grigie ceneri di enceladea memoria. Il vulcano ha saputo fondere le magmatiche anime delle due antiche varietà di Nerello con cui viene prodotto. Vino vibrante ed elegante, forte ed arrogante come il carattere del Gigante tra i giganti che ancora dimora sotto la bocca del cratere Etneo. Sarà uno splendido compagno di robusti piatti anche a base di cacciagione. Gradazione alcolica 13,5%Vol. Temperatura di servizio 18°C.

An epic wine, son of the fire and of the black lands in which the vineyards, lashed by the gray ashes of Enceladus's memory, sink their roots. The volcano has been able to blend the magmatic souls of the two ancient varieties of Nerello with which it is produced. This is a vibrant and elegant wine, strong and arrogant as the character of the giant among the giants who still dwells under the mouth of Etna's crater. It will be a splendid companion to both robust and game-based dishes. Alcohol 13%Vol. Serving temperature 18°C.



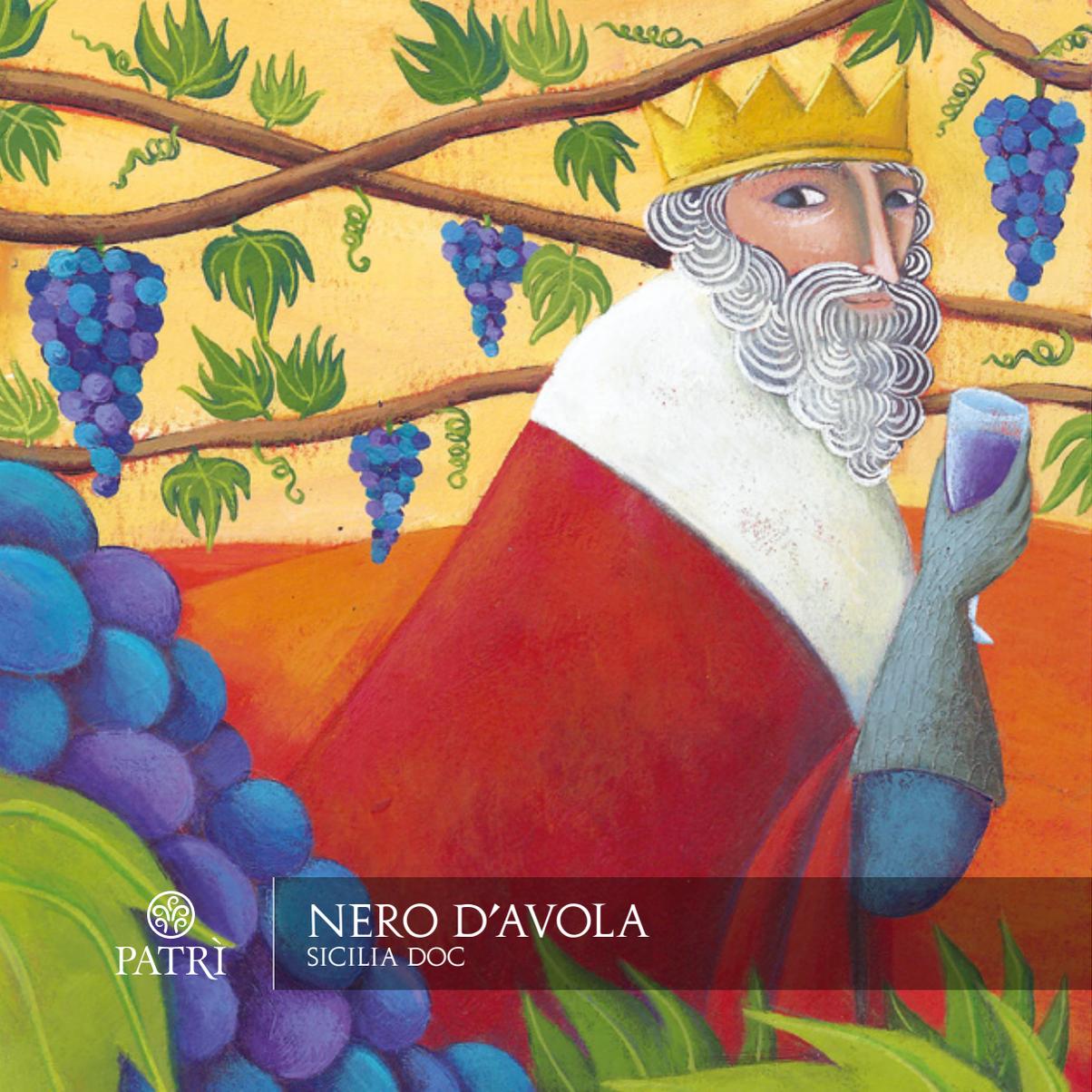
CERASUOLO DI VITTORIA

DOCG



Polifemico nettare frutto della potente fusione dell'intemperante Nero d'Avola e del suadente Frappato. Il Cerasuolo di Vittoria fonde al suo interno le differenti anime del Nero d'Avola, che dona corpo e longevità e del Frappato, che conferisce eleganza e succosità. Questo vino matura in botti grandi e barrique di primo e secondo passaggio fino al momento dell'imbottigliamento. Unica DOCG siciliana, si abbina perfettamente con il macco di fave modicano e salsiccia di maiale al finocchietto, o con del semplice Ragusano DOP guarnito con del miele Ibleo. Gradazione alcolica 13%Vol. Temperatura di servizio 18°C.

Polyphemus's nectar, fruit of the powerful fusion between the intemperate Nero d'Avola and the persuasive Frappato. The Cerasuolo di Vittoria blends the different souls of Nero d'Avola and Frappato, the first one bringing body and longevity and the second one elegance and juiciness. This wine ages in large barrels and barriques of first and second passage until bottling. Unique Sicilian DOCG, it perfectly goes with "macco" of fava beans from Modica and fennel pork sausages or just with simple Ragusano DOP garnished with Ibleo honey. Alcohol 13%Vol. Serving temperature 18°C.



NERO D'AVOLA
SICILIA DOC



Nero come la notte, rosso come l'amore, dominatore incontrastato del vigneto siciliano. Potente ed elegante espressione d'aristocratica sovranità, seduttore suadente dei sensi. Questo vino è il figlio prediletto della sua terra d'elezione. Le uve provengono da un piccolo appezzamento aziendale e la vendemmia è il frutto di una severa selezione manuale dei grappoli che il sole della Trinacria appassisce naturalmente. Si esalterà nell'abbinamento con una splendida lombata di podolica prodigalmente irrorata con olio nuovo di Nocellara, pepe nero fresco di macinatura e grani di sale grosso di Marsala.
Gradazione alcolica 13%Vol.
Temperatura di servizio 18°C.

*Black as night, red as love, undisputed ruler of the Sicilian vineyard. Powerful and elegant expression of aristocratic sovereignty, mellow seducer of the senses. This wine is the favourite son of his chosen land. The grapes come from a small farm plot and the harvest is the result of a rigorous manual selection of the bunches that the Trinacria sun naturally withers. This wine will be enhanced if combined with a splendid podolica loin, generously sprinkled with new Nocellara oil, freshly ground black pepper and Marsala coarse salt.
Alcohol 13%Vol.
Serving temperature 18°C.*



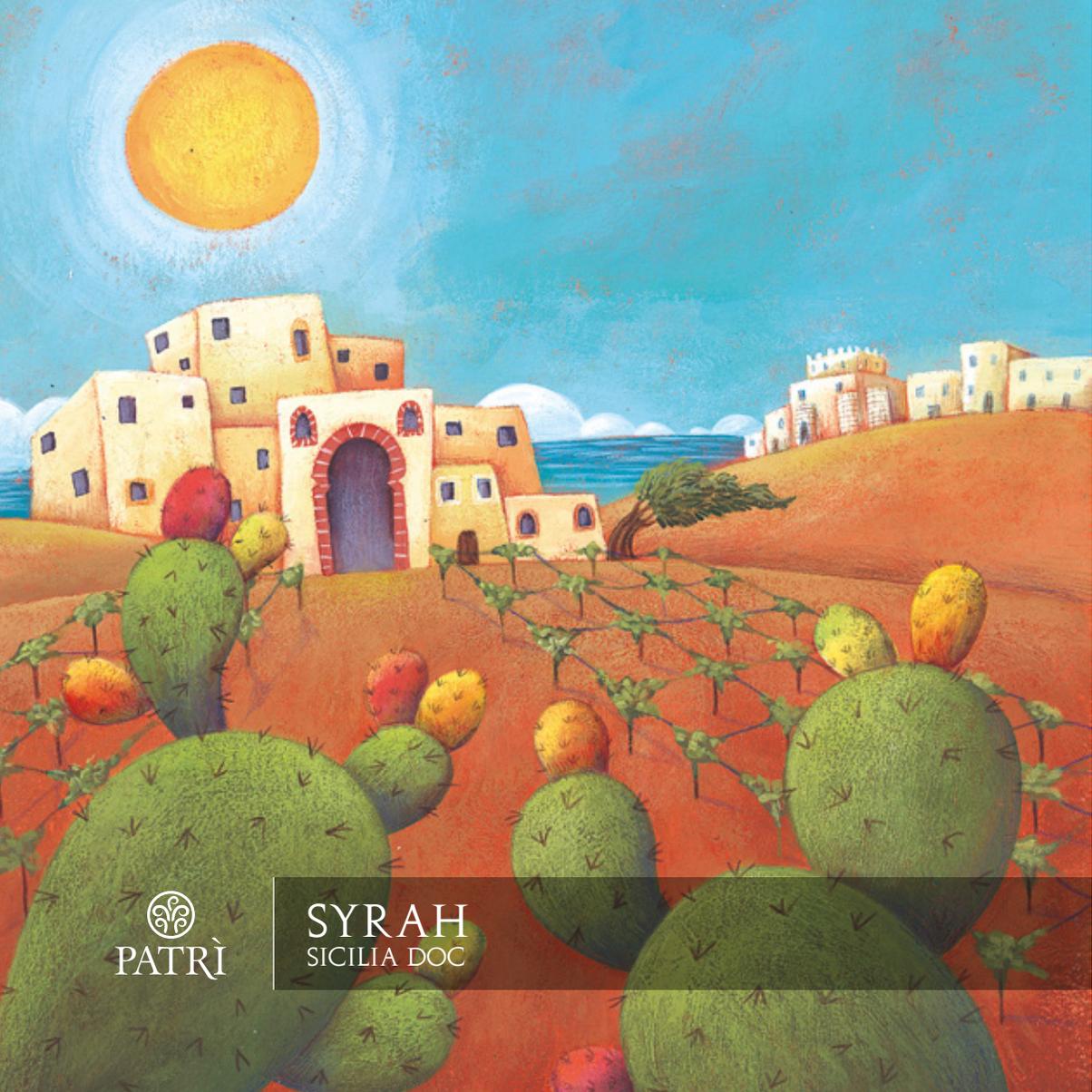

PATRÌ

FRAPPATO
SICILIA DOC



Rosso tra i bianchi, bianco tra i rossi.
Suadente declinazione di raffinato viticolo lignaggio siciliano.
Il Frappato esprime tutta la sua aristocratica appartenenza alla terra dei gattopardi.
Il delicato bouquet ricorda la rosa rossa ed i fiori di campo.
La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a cui segue un periodo di maturazione in botte grande.
La raffinata freschezza ed il tannino levigato ne ravvivano la beva, rendendolo un vino indicato anche con piatti di pesce.
Gradazione alcolica 13%Vol.
Temperatura di servizio 18°C.

Red among the whites and white among the reds. A persuasive declination of refined Sicilian viticultural lineage. Frappato expresses all its aristocratic belonging to the land of gattopardi. The delicate bouquet is reminiscent of red rose and wildflowers. The fermentation takes place in steel tanks and is followed by a period of maturation in large barrels. The refined freshness and the smooth tannin revive its drink, making it the perfect match for seafood dishes too. Alcohol 13%Vol. Serving temperature 18°C.




PATRÌ

SYRAH
SICILIA DOC



Antico vitigno di mesopotamica genesi.
Introdotta in Sicilia dagli antichi greci, ha trovato il suo naturale habitat nelle calde ed assolate terre della Trinacria. Generoso vitigno in grado di esprimere vini intensi e strutturati, eleganti e complessi, che fondono alle innate sensazioni speziate i freschi profumi dei frutti autoctoni. Dopo la fermentazione alcolica il vino matura in botti di legno. Suntuoso è l'abbinamento con carni alla griglia generosamente irrorate da grandi Olii del Belice. Gradazione alcolica 13%Vol. Temperatura di servizio 18°C.

Ancient vine of Mesopotamian genesis. Introduced in Sicily by the ancient Greeks, it has found its natural habitat in the warm and sunny lands of Trinacria. This is a generous vine capable of expressing intense and structured wines, elegance and complexity blending the innate spicy sensations with the fresh aromas of local fruits. After the alcoholic fermentation the wine ages in wooden barrels. Sumptuous is the combination with grilled meats generously sprinkled with great Oils of Belice. Alcohol 13%Vol. Serving temperature 18°C.



SIKELIA
FRAPPATO ROSATO - SICILIA DOC



Vino mediterraneo dedicato alla struggente bellezza della nostra amata Isola.

Il suo delicato colore ed i suoi eleganti profumi sono estremamente evocativi della straordinaria grazia della fanciulla che con il suo nome battezzò la nostra terra prediletta.

Vino estremamente versatile nell'abbinamento che saprà esaltare con gusto i piatti a base di pesce oppure pietanze di carne.

Gradazione alcolica 13%Vol

Temperatura di servizio 12-14°C.

A mediterranean wine dedicated to the poignant beauty of our beloved island.

Its delicate color and its elegant perfumes make you think of the extraordinary grace of the girl who gave her name to our marvellous piece of earth.

An extremely versatile wine in the combination that will tastefully enhance fish dishes or meat dishes.

Alcohol 13%Vol.

Serving temperature 12-14°C.




PATRÌ

ETNA BIANCO
DOC



Questo vino esprime al meglio l'anima delle terre Etnee. Le sue note minerali e salmastre richiamano il carattere di una terra antica e potente, fortemente intrisa di ancestrali leggende. Le uve di Carricante ci donano un vino tipico e caratteristico da cui emergono con forza le note floreali distintive della macchia etnea e le singolari mineralità proprie di questo areale. Grande abbinamento con le sarde beccaficu o con la zuppa di pesce, oppure con un sontuoso tagliere di salumi autoctoni guarnito con cubetti di pecorino al pepe nero. Gradazione alcolica 13%Vol. Temperatura di servizio 14°C.

This wine expresses best the soul of the Etnean lands. Its mineral and brackish notes recall the character of an ancient and powerful land, strongly linked to its ancestral legends. The Carricante grapes give us a typical and characteristic wine from which the distinctive floral notes of the Etna maquis. The unique minerality typical of this area emerge strongly. You may greatly combine it with beccaficu sardines or fish soup, or with a sumptuous dish of native salami garnished with cubes of pecorino cheese with black pepper. Alcohol 13%Vol. Serving temperature 14°C.




PATRÌ

GRILLO
SICILIA DOC



Luci e colori dei calcari d'Altariva danno vita al Re dei bianchi Siciliani: il Grillo.

Dalla terra d'elezione dei rossi nasce questo vino figlio della notte. La raccolta notturna delle uve viene effettuata esclusivamente a mano ed i grappoli giungono in cantina alle prime luci dell'alba.

Le note floreali, minerali ed esotiche lo rendono un vino modernamente interpretato.

La vinificazione avviene interamente in acciaio e successivamente il vino matura a contatto con le sue fecce nobili fino al momento dell'imbottigliamento.

Bottarga e marinati saranno compagni di indimenticabili serate.

Gradazione alcolica 13%Vol.

Temperatura di servizio 10-12°C.

The lights and colours of the Altariva limestone give life to the King of Sicilian whites: the Grillo. This wine, son of the night, arises from the land of choice for the reds.

The night harvesting of the grapes is carried out exclusively by hand and the grapes arrive in the cellar at dawn's first light. The floral, mineral and exotic notes make it a modernly interpreted wine.

The vinification entirely takes place in steel and then the wine matures in contact with its noble lees until the time of bottling. Bottarga and marinated will be companions of unforgettable evenings.

Alcohol 13%Vol.

Serving temperature 10-12°C.




PATRÌ

INZOLIA
SICILIA DOC



Venti arabeschi cavalcano le indomite correnti marine che delicatamente accarezzano le nostre vigne di Inzolia. Le marne gessose dei vigneti donano grande mineralità ai grappoli che ritroviamo nella mediterranea sapidità di questo vino, dolcemente arricchita dalla sua caratteristica e tenera carica aromatica.

Prelibato nettare equoreo sarà un affezionato amico d'intriganti serate accompagnate da meravigliosi gamberi rossi di Mazara e freschissimi crudi di mare.

Gradazione alcolica 13%Vol.

Temperatura di servizio 10-12°C.

Arabesques winds riding the indomitable sea currents that gently caress our vineyards of Inzolia. The chalky marl of the vineyards gives great minerality to the bunches that we find in the mediterranean sapidity of this wine, sweetly enriched by its characteristic and tender aromatic charge. Delicious sea nectar, will be a loyal friend of intriguing evenings accompanied by wonderful Mazara red prawns and fresh raw fish.

Alcohol 13%Vol.

Serving temperature 10-12°C.




PATRÌ

SOLITARIO NERO
NERO D'AVOLA - SICILIA DOC



Figlio prediletto della sua terra d'origine, il Nero d'Avola racchiude lo spirito delle terre d'Altariva.

Il Solitario Nero si esprime nel calice con le tipiche note olfattive del vitigno che ricordano i frutti rossi maturi, mitigate da leggeri sentori balsamici. L'innata struttura del vitigno viene egregiamente supportata da un'ottima persistenza gusto olfattiva che ricorda le note percepite nel calice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lunghe permanenze a contatto con la buccia. Segue un periodo di maturazione in botte che precede l'affinamento in bottiglia. Ottimo l'abbinamento con carni stufate, maiale nero dei Nebrodi e salumi stagionati. Gradazione alcolica 13%Vol. Temperatura di servizio 18°C.

The favourite son of its homeland, the Nero d'Avola gathers the spirit of the lands of Altariva. The Solitario Nero expresses itself in the glass with the typical olfactory notes of the vine recalling the ripe red fruits, mitigated by light balsamic hints. The innate structure of the vine is very well supported by an excellent taste- olfactory persistence that recalls the notes perceived in the glass. The alcoholic fermentation takes place in steel tanks with long permanence in contact with the skins. This is followed by a period of maturation in cask that precedes the aging in bottle. Excellent with stewed meats, Nebrodi black pork and cured salami. Alcohol 13%Vol. Serving temperature 18°C.



PATRI

SOLITARIO BIANCO

CHARDONNAY - SICILIA DOC



Frutto di una vendemmia manuale di grappoli di Chardonnay, questo vino si caratterizza per la freschezza e la mineralità tipiche della varietà.

Il Solitario Bianco è un vino moderno ed elegante, estremamente eclettico nell'abbinamento ma che conserva le innate caratteristiche tipiche del territorio da cui proviene. La vinificazione e la maturazione di questo vino vengono svolte interamente in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Vino dal versatile abbinamento che saprà accompagnarvi dall'aperitivo fino ai piatti a base di pesce o carni bianche e, perché no, anche per una semplice pizza tra amici!
Gradazione alcolica 13,0%Vol.
Temperatura di servizio 10-12°C.

*The fruit of a manual harvest of Chardonnay grapes, this wine is characterized by the freshness and minerality typical of the variety. The Solitario Bianco is a modern and elegant wine, extremely eclectic in the combination but preserving the innate characteristics typical of the territory from which it comes. The vinification and maturation of this wine are carried out entirely in steel tanks at controlled temperatures. A versatile wine that will accompany you from aperitifs to fish or white meat dishes and, why not, even for a simple pizza with friends!
Alcohol 13%Vol.
Serving temperature 10-12°C.*




PATRÌ

DISÌO
VINO FRIZZANTE BIANCO



Questo vino è frutto di un assemblaggio di uve bianche sapientemente dosato. La sottile effervescenza sprigiona il suo caldo e solare carattere. Vino fresco e palpitante, vivace e divertente, che saprà accompagnare con brio delle fresche insalate di mare oppure accostarsi con voluttuosità ai generosi sapori della nostra terra.
Gradazione alcolica 11%Vol
Temperatura di servizio 8-10°C.

*This wine is the result of an assembly of expertly dosed white grapes. The subtle effervescence releases its warm and sunny character. Fresh and throbbing wine, lively and fun, which will accompany fresh seafood salads with vivacity or voluptuously approach to the generous flavours of our land.
Alcohol 11%Vol.
Serving temperature 8-10°C.*




PATRÌ

ADEMAR
VINO SPUMANTE CHARDONNAY BRUT



Il carattere altero ed elegante dello Chardonnay si esalta in questo spumante metodo Charmat che emana nel calice ricche note fresche e briose. I suoi aromi salgono impetuosi e selvaggi, come irruente onde marine che si infrangono con forza sulla scogliera dell'antico Castello costiero di Falconara. L'Ademar darà il meglio di se accompagnando sontuosi apericena a base di scampi freschi, tartufi di mare e gamberi crudi serviti su una splendida terrazza, naturalmente con vista sul Mare Mediterraneo.

Gradazione alcolica 12%Vol.
Temperatura di servizio 8-10°C.

The haughty and elegant character of Chardonnay is enhanced in this Charmat method sparkling wine which releases rich fresh and lively notes in the glass. Its impulsive and wild aromas rise like impetuous sea waves that forcefully crash on the cliff of the ancient coastal Castle of Falconara. The Ademar will give its best when paired with sumptuous aperitifs based on fresh scampi, sea truffles and raw prawns served on a splendid terrace, naturally overlooking the Mediterranean Sea.

*Alcohol 12%Vol.
Serving temperature 8-10°C.*



PUNTURO
ROSSO DOC SICILIA - RISERVA



Li dove le brezze mediterranee vanno ad incontrare le assolate e fertili colline d'Altariva, sorge il nostro cru aziendale. Punturo non è solo un vigneto, ma il cuore della nostra azienda che custodisce gelosamente la sua tradizione vitivinicola.

Questo vino è il frutto dell'amore di una famiglia per il suo territorio, un omaggio passionale alla sua terra d'origine. È costituito da un uvaggio di vitigni autoctoni ed internazionali e viene prodotto solo nelle grandi annate in tiratura limitata. Frutto di una rigorosa e selezionata vendemmia manuale, il vino viene lasciato maturare per almeno ventiquattro mesi in legno di rovere.

Gradazione alcolica 13,5%Vol.

Temperatura di servizio 18°C.

There, where the Mediterranean breezes meet the sunny and fertile hills of Altariva, is also where our company cru rises. Punturo is not just a vineyard, but the heart of our farm that jealously guards its winemaking tradition. This wine is the fruit of a family's love for its territory, a passionate tribute to its land of origin. It consists of a blend of native and international vines and is produced only in the best vintages in limited editions. Fruit of a meticulous and selected manual harvest, the wine is left to mature for at least twenty-four months in oak wood.

Alcohol 13,5%Vol.

Serving temperature 18°C.



Azienda agricola Patri Rocco
via Lombardia 1 - Riesi (CL) - ITALY
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
www.cantinepatri.it