

BOLLICINE

Terzavia

Brut Natur € 34.00
Spumante naturale da uve grillo

Porta del vento

Mira € 32.00
Spumante naturale da uve cataratto bianco

Lyr € 35.00
Spumante naturale da uve Perricone

Jean Paul De Ville

Carte noir brut € 45.00

1701 Brut Franciacorta DOCG € 35.00

Chardonnay Pinot Nero



La Moresca
ristorante

VINI BIANCHI SICILIANI

Eureka 2019 IGT Sicilia - Marabino € 22.00

Uve: Chardonnay
Zona: Noto
Agricoltura: Biodinamica
Affinamento: con le bucce in acciaio

Muscatedda 2019 DOC - Marabino € 22.00

Uve: Moscato di Noto
Zona: Noto
Agricoltura: Biodinamica
Affinamento: con le bucce in acciaio

Fondo della Palma - Marabino € 25.00

Uve: Moscato di Noto
Zona: Noto
Agricoltura: Biodinamica
Affinamento: con le bucce in acciaio

Catarratto - Porta del vento € 20.00

Uve: Catarratto bianco
Zona: caporeale
Agricoltura: biodinamica
Affinamento: vasche di cemento

Valcerasa 2017 DOC Etna Bianco - A. Bonaccorsi € 24.00

Uve: Carricante
Zona: Etna
Agricoltura: Biologica
Affinamento: in acciaio

Grappoli del grillo 2017 IGT Sicilia - De Bartoli € 30.00

Uve: Grillo
Zona: Marsala
Agricoltura: Naturale
Affinamento: in piccoli barili di rovere

Noir 2012 DOC Etna Bianco - A. Bonaccorsi € N.A.

Uve: Carricante e altri vitigni Siciliani
Zona: Etna
Agricoltura: Biologica
Affinamento: con le bucce in acciaio



La Moresca
ristorante

PietraNera 2018 IGT Sicilia - De Bartoli.....€ 30.00

Uva: Zibibbo
Zona: Marsala
Agricoltura: Naturale
Affinamento: in acciaio e piccoli barili di rovere

Integer Grillo 2012 IGT Sicilia - De Bartoli.....€ 40.00

Uve: Grillo
Zona: Marsala
Agricoltura: Naturale
Affinamento: in acciaio con tecnica del batonnage senza solfiti aggiunti

Vecchio Sampieri – De bartoli€ 50.00

Uve: Grillo 100%
Agricoltura: Naturale
Affinamento: invecchiamento in fusti di rovere 20 anni, metodo perpetua tipo soleras



La Moresca
ristorante

VINI ROSÉ SICILIANI

Rosa Nera 2018 IGT Terre Siciliane - Marabino € 22.00

Uve: Nero d'Avola
Zona: Noto
Agricoltura: Biodinamica
Affinamento: in acciaio

Rossorelativo 2017 IGT Terre Siciliane - A. Bonaccorsi..... € 20.00

Uve: Nerello mascalese
Zona: Etna
Agricoltura: Biologica
Affinamento: in acciaio

Rose Sélavy – Piano Grillo € 20.00

Uve: Frappato
Zona: Vittoria
Agricoltura: Biologica

Rosato IGT - Bonavita € 20.00

Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera
Zona: Messina
Agricoltura: Biologica
Maturazione: in acciaio

VINI ROSSI SICILIANI

Archimede 2015 Nero d'Avola IGT € 33,00

Uve: Nero d'Avola
Zona: Noto
Agricoltura: Biodinamica
Affinamento: in grandi botti di rovere

Don Paolo 2018 - Marabino € 26,00

Uve: Nero d'Avola
Zona: Noto
Agricoltura: Biodinamica
Affinamento: in acciaio senza solfiti aggiunti



La Moresca
ristorante

Don Pasquale 2018 - Marabino € 26,00

Uve: Nero d'Avola

Zona: Noto

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: in acciaio senza solfiti aggiunti

Rosso di contrada 2016 Nero d'Avola - Marabino € 22,00

Uve: Nero d'Avola

Zona: Noto

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: in grandi botti e piccoli barili di rovere

Valcerasa 2014 DOC Etna Rosso - A. Bonaccorsi € 24,00

Uve: Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio

Zona: Etna

Agricoltura: Biologica

Affinamento: in piccoli barili di rovere

Bonavita 2017 DOC Faro - Bonavita € 33,00

Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera

Zona: Messina

Agricoltura: Biologica

Affinamento: in piccoli barili di rovere

Frappato 2018 IGT Sicilia - Cos € 25,00

Uve: Frappato

Zona: Vittoria

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: Cemento

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG 2016 - Cos € 28,00

Uve: Nero d'Avola & Frappato

Zona: Vittoria

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: Botti di rovere e cemento



La Moresca
ristorante

I CRU DI MARABINO – NEW 2020

Rosso di contrada Coniglio Nero d'Avola - Marabino € 22,00

Uve: Nero d'Avola
Zona: Val di Noto contrada Buonivini
Suolo: Calcareo argilloso alluvionale "terra niura"
Esposizione: Pianeggiante
Agricoltura: Biodinamica
Affinamento: Matura in vasca di acciaio

Rosso di contrada Conca Nero d'Avola - Marabino € 22,00

Uve: Nero d'Avola
Zona: Val di Noto contrada Buonivini
Suolo: Calcareo "terra ianca"
Esposizione: Nord, Est
Agricoltura: Biodinamica
Affinamento: Matura in vasca di acciaio

Rosso di contrada Lenza Lunga Nero d'Avola - Marabino . € 25,00

Uve: Nero d'Avola
Zona: Val di Noto contrada Buonivini
Suolo: Calcareo argilloso "terra palomina"
Esposizione: Nord, Est
Agricoltura: Biodinamica
Affinamento: Matura in vasca di acciaio

Rosso di contrada Parrino Nero d'Avola - Marabino € 25,00

Uve: Nero d'Avola
Zona: Val di Noto contrada Buonivini
Suolo: Calcareo argilloso "terra ianca", "terra niura" e "terra crita"
Esposizione: Nord
Agricoltura: Biodinamica
Affinamento: Matura in vasca di acciaio



La Moresca
ristorante

VINI DA DESSERT

Moscato della Torre 2017 Marabino DOC bicchiere

Moscato di Noto € 7,00

Uve: Moscato di Noto

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: uva appassita vinificata in acciaio

Bukkuran 2012 De Bartoli DOC

Passito di Pantelleria € 8,00

Uve: Zibibbo

Agricoltura: Naturale

Affinamento: uva appassita vinificata in piccoli barili di rovere

GRAPPE

Grappa della torre - Marabino € 7,00



La Moresca
ristorante

LE MAGNUM - VINI BIANCHI

Eureka 2012 IGT Sicilia 1,5L - Marabino € N.A.

Uve: Chardonnay

Zona: Noto

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: con le bucce in acciaio

LE MAGNUM - VINI ROSSI

Archimede 2011 DOC Eoro Pachino Riserva 3L Marabino € 110,00

Uve: Nero d'Avola

Zona: Noto

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: in grandi botti di rovere

Don Pasquale 2011 DOC Noto 1.5 L - Marabino € 42,00

Uve: Nero d'Avola Singola Vigna

Zona: Noto

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: in acciaio senza solfiti aggiunti

Don Paolo 2012 DOC Noto 1.5 L - Marabino € 42,00

Uve: Nero d'Avola Singola Vigna

Zona: Noto

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: in acciaio senza solfiti aggiunti

Don Paolo 2011 IGT Scicilia 1,5L - Marabino € 44,00

Uve: Nero d'Avola Singola Vigna

Zona: Noto

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: in acciaio senza solfiti aggiunti

Noto 2011 DOC Noto 1,5L - Marabino € N.A.

Uve: Nero d'Avola

Zona: Noto

Agricoltura: Biodinamica

Affinamento: in grandi botti e piccoli barili di rovere



La Moresca
ristorante