



*Cantine Burgò*

SICILY



# THE LAND OF SUN, OUR EARTH

*“Cantine Burgò” arise on the hills surrounding the little municipality of Calatafimi Segesta, located in the province of Trapani.*

The ancient “Bagli” dated back to 1800, already cellars at that time, restructured and brought back to the ancient splendor and introducing inside them the most modern and sophisticated cellar technologies, are today our “Cantine Burgò”.

Around the renowned archaeological site of Segesta, take place the land properties cultivated aiming both on the native vines, such as “Nero d’Avola”, and on the experimentation of different international varieties. From these unspoilt landscapes are born the wines of the Cantine Burgò, distinguished by strong mediterranean roots and by the continuous research for an ever higher quality.

ANTIQUE “BAGLI SICILIANI” | NERO D’AVOLA GRAPES



# IMMERSED BETWEEN HISTORY AND NATURE

*Uncontaminated hills, clean farming, cradle of Elymian civilization.*

It's the battle of Calatafimi, here Garibaldi pronounced the famous phrase: "Or we make Italy or we die". On May 5th 1860, from Liguria left "I mille" patriots guided by the great Garibaldi and arrived at Erice, close to Calatafimi and near the ruins of Segesta, with the young Sicilian "picciotti", they faced the Bourbon army giving so to Italy an important victory that will bring to the unification.

Right in these lands are born the "Cantine Burgò", located in the north occidental area of Sicily, close to the famous archaeological site of Segesta, in a place that reminds the splendor of the Magna Greece.

In these places grow privileged wines, produced homemade with a refined and wise competence, using tools of the most advanced technology, respecting the most ancient art of grape cultivation and winemaking process.

DORIC TEMPLE OF SEGESTA ( IV SEC. A.C.) BUILT BY THE ELYMIAN CIVILIZATION





AMPHITHEATRE OF CALATAFIMI SAGESTA (TP)

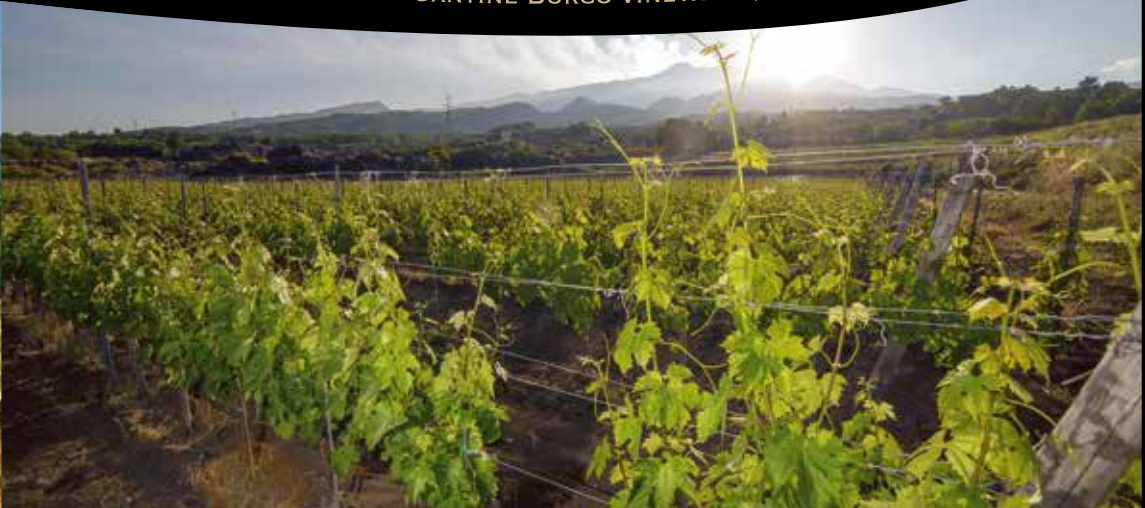
“

*A good wine is always a symphony of four motions, performed at the rhythm of the seasons. The sun, the soil, the climate and the vineyards give shape to the opera, while the vintner, a soloist, sets the cadence.*

(Philippe Margot)

”

CANTINE BURGÒ VINEYARDS, CALATAFIMI, SEGESTA (TP)





*Cantine Burgo*

CANTINE BURGO

E-MAIL: [info@cantineburgo.it](mailto:info@cantineburgo.it) | PHONE: +39 035 218855

WEB SITE: [www.cantineburgo.it](http://www.cantineburgo.it)



**DENOMINAZIONE / APPELLATION:**

Terre Siciliane IGP

**VITIGNI / VINEYARD:**

Catarratto 100%

**ALCOL / ALCOHOL:** 12%

**FORMATO / FORMAT:** 0,75l

**TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP:**

18/20 °C

**TIPOLOGIA / TYPOLOGY:**

Bianco / White



*Cantine Burgò*

**TERRE SICILIANE CATARRATTO IGP  
GROTTA SCURATI**

Il Catarratto delle Cantine Burgò prende il nome di “Grotta Scurati” dall’omonima grotta presente nel borgo medievale di Custonaci. Fatto fermentare in solo acciaio a temperatura controllata, questo Terre Siciliane Catarratto IGP è un vino giovane nonostante le sue origini medioevali. Vitigno storico della Sicilia dove si coltiva da tempi immemorabili.

*Produced starting from a careful selection of catarratto grapes, the “Grotta Scurati” takes the name from the homonymous cave located in the wonderful medieval village of Custonaci. The fermentation is only carried out in temperature-controlled steel containers, this Terre Siciliane Catarratto IGP is a young wine despite its medieval origins. Historic vine of Sicily that has been cultivated since immemorial times.*



**DEGUSTAZIONE / TASTE**

Il vino è di colore giallo paglierino tendente al dorato, profilo aromatico con lievi sentori fruttati e note floreali.

*It's a yellow straw-color wine tending to gold, aromatic profile with soft fruity scents and floral notes.*



**ABBINAMENTI / MATCH**

Il Catarratto si abbina con cibi leggeri e delicati come antipasti sia di mare che a base di affettati delicati o verdure, oppure primi piatti a base di pesce.

*Catarratto goes very well with light and delicate foods such as seafood based appetizers, cold cuts or vegetable appetizers, or it can also go well with main courses of fish.*



## SCHEDA TECNICA CATARRATTO

**TIPO DI VINO:** Bianco

**DENOMINAZIONE:** IGP Terre Siciliane

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia – Bruca  
(Buseto Palizzolo)

**TERRITORI:** I vigneti si estendono sulle colline della vicina Segesta, esposti a sud/sud-ovest

**ALTITUDINE:** 300m S.L.M

**COMPOSIZIONE SUOLO:** Suoli caldi e a medio impasto

**UVE:** 100% Catarratto

**VIGNETI:** La densità dei nostri vigneti, allevati a controspalliera e potati a guyot, è di 4.000 piante/ha

**VENDEMMIA:** Le uve vengono vendemmiate a mano a metà settembre

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione in bianco a temperatura controllata attorno ai 15-17 °C

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino leggero, fresco e con un gradevole profumo fruttato

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol

**FORMATO:** 75 cl

## TECHNICAL DATE SHEET CATARRATTO

**TYPOLGY:** White

**DENOMINATION:** IGP Terre Siciliane

**ORIGIN:** Sicilia - Bruca (Buseto Palizzolo)

**VINEYARD EXPOSITION:** The vineyard extends on the hills of the near Segesta, exposed to south/south-west

**ALTITUDE:** 300m ASL

**SOIL COMPOSITION:** Warm soils and medium texture

**GRAPE VARIETY:** 100% Catarratto

**VINES:** The density of our vines, bred a counter and pruned a guyot, is of 4.000 plants for ha

**HARVESTING:** The grapes are hand-harvested in mid-september

**VINIFICATION:** Vinification in white at controlled temperature around 15-17 °C

**AGING:** Steel tanks

**TASTING NOTES:** Soft and fresh wine, with a pleasant fruity fragrance

**ALCOHOL LEVEL:** 12% vol

**FORMAT:** 75 cl



**DENOMINAZIONE / APPELLATION:**

Terre Siciliane DOP

**VITIGNI / VINEYARD:**

Grillo 100%

**ALCOL / ALCOHOL:** 12%

**FORMATO / FORMAT:** 0.75l

**TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP:**

18/20 °C

**TIPOLOGIA / TYPOLOGY:**

Bianco / White



*Cantine Burgò*

**TERRE SICILIANE GRILLO DOP  
GROTTA SCURATI**

Prodotto a partire da un'accurata selezione di uve grillo, il "Grotta Scurati" prende il nome dall'omonima grotta presente nel borgo medievale di Custonaci. Fatto fermentare in solo acciaio a temperatura controllata, questo Terre Siciliane Grillo DOP è uno dei vini più giovani di tutta la gamma aziendale.

*Produced starting from a careful selection of of grillo grapes, the "Grotta Scurati" takes the name from the homonymous cave located in the wonderful medieval village of Custonaci. The fermentation is only carried out in temperature-controlled steel containers, this Terre Siciliane Grillo DOP is one of the youngest wines of the whole firm's range.*



**DEGUSTAZIONE / TASTE**

Di colore giallo paglierino, al naso presenta sentori floreali accompagnati da sensazioni erbacee e fruttate. Al palato ha una giusta sapidità ed una componente acida pimpante, che lo rende estremamente bevendo.

*Yellow straw-color wine, the nose presents floral scents together with fruity and herbaceous feelings. It has the right sapidity and a perky acid component on the palate, that makes it extremely drinkable.*



**ABBINAMENTI / MATCH**

E' un vino versatile, pronto per essere bevuto subito, come aperitivo o a tutto pasto.

*It's a versatile wine, ready to be drunk immediatly, as an aperitif or during the whole meal.*





## SCHEDA TECNICA

# GRILLO

**TIPO DI VINO:** Bianco

**DENOMINAZIONE:** Terre Siciliane DOP

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia - Bruca  
(Buseto Palizzolo)

**TERRITORI:** I vigneti si estendono sulle colline della vicina Segesta, esposti a sud/sud-ovest

**ALTITUDINE:** 300m S.L.M

**COMPOSIZIONE SUOLO:** Suoli caldi e a medio impasto

**UVE:** 100% Grillo

**VIGNETI:** La densità dei nostri vigneti, allevati a controspalliera e potati a guyot, è di 4.000 piante/ha

**VENDEMMIA:** Le uve vengono vendemmiate a mano a fine agosto

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione in bianco a temperatura controllata attorno ai 15-17 °C

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino elegante ed aromatico

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol

**FORMATO:** 75 cl

## TECHNICAL DATE SHEET

# GRILLO

**TYPOLOGY:** White

**DENOMINATION:** Terre Siciliane DOP

**ORIGIN:** Sicilia - Bruca (Buseto Palizzolo)

**VINEYARD EXPOSITION:** The vineyard extends on the hills of the near Segesta, exposed to south/south-west

**ALTITUDE:** 300m ASL

**SOIL COMPOSITION:** Warm soils and medium texture

**GRAPE VARIETY:** 100% Grillo

**VINES:** The density of our vines, bred a counter and pruned a guyot, is of 4.000 plants for ha

**HARVESTING:** The grapes are hand-harvested at the end of august

**VINIFICATION:** Vinification in white at controlled temperature around 15-17 °C

**AGING:** Steel tanks

**TASTING NOTES:** Elegant and aromatic wine

**ALCOHOL LEVEL:** 12% vol

**FORMAT:** 75 cl



**DENOMINAZIONE / APPELLATION:**

Terre Siciliane DOP

**VITIGNI / VINEYARD:**

Nero d'Avola 100%

**ALCOL / ALCOHOL:** 13,5%

**FORMATO / FORMAT:** 0.75l

**TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP:**

16/18 °C

**TIPOLOGIA / TYPOLOGY:**

Rosso / Red



*Cantine Burgò*

**TERRE SICILIANE NERO D'AVOLA DOP  
GROTTA SCURATI**

Il Nero d'Avola delle Cantine Burgò prende il nome di "Grotta Scurati" dall'omonima grotta presente nel meraviglioso borgo medievale di Custonaci. Da una macerazione delle uve di 8 giorni e da un affinamento di circa 8 mesi in vasche di acciaio nasce un Terre Siciliane DOP.

*The "Nero d'Avola" of the "Cantine Burgò" takes the name of "Grotta Scurati" from the homonymous cave located in the wonderful medieval village of Custonaci. From an eight-days maceration of the grapes and from an aging of about eight months in steel tanks grows one "Terre Siciliane DOP".*



**DEGUSTAZIONE / TASTE**

Si presenta con un colore rosso rubino, con sentori frutti rossi giovani e freschi. Al palato risulta molto piacevole, rotondo ed equilibrato.

*It shows up with a ruby red color with nuances tending to purple. From the olfactory examination emerge scents of young and fresh red fruits. The wine results very pleasant, round and well-balanced on the palate.*



**ABBINAMENTI / MATCH**

Da bere a tutto pasto, è adatto ad accompagnare carni bianche, rosse e formaggi mediamente stagionati.

*To drink during the whole meal, it's suitable to pair with white meat, red meat and with medium-aged cheese.*



## SCHEDA TECNICA NERO D'AVOLA

**TIPO DI VINO:** Rosso

**DENOMINAZIONE:** Terre Siciliane DOP

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia - Bruca  
(Buseto Palizzolo)

**TERRITORI:** I vigneti si estendono sulle colline della vicina Segesta, esposti a sud/sud-ovest

**ALTITUDINE:** 300m S.L.M

**COMPOSIZIONE SUOLO:** Suoli caldi e a medio impasto

**UVE:** 100% Nero d'Avola

**VIGNETI:** La densità dei nostri vigneti, allevati a contropalliera e potati a guyot, è di 4.000 piante/ha

**VENDEMMIA:** Le uve vengono vendemmiate a mano i primi di settembre

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione tradizionale dopo una macerazione di 10-15 gg ad una temperatura di 18-22 °C

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino pastoso ed intenso

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol

**FORMATO:** 75 cl

## TECHNICAL DATE SHEET NERO D'AVOLA

**TYPOLGY:** Red

**DENOMINATION:** Terre Siciliane DOP

**ORIGIN:** Sicilia - Bruca (Buseto Palizzolo)

**VINEYARD EXPOSITION:** The vineyard extends on the hills of the near Segesta, exposed to south/south-west

**ALTITUDE:** 300m ASL

**SOIL COMPOSITION:** Warm soils and medium texture

**GRAPE VARIETY:** 100% Nero d'Avola

**VINES:** The density of our vines, bred a counter and pruned a guyot, is of 4.000 plants for ha

**HARVESTING:** The grapes are hand-harvested at the beginning of september

**VINIFICATION:** Traditional vinification after a maceration of 10-15 days at a temperature of 18-22 °C

**AGING:** Steel tanks

**TASTING NOTES:** Mellow and intense wine

**ALCOHOL LEVEL:** 13,5% vol

**FORMAT:** 75 cl



**DENOMINAZIONE / APPELLATION:**

Sicilia IGT

**VITIGNI / VINEYARD:**

Syrah 100%

**ALCOL / ALCOHOL:** 13%

**FORMATO / FORMAT:** 0.75l

**TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP:**

18/20 °C

**TIPOLOGIA / TYPOLOGY:**

Rosso / Red



*Cantine Burgò*

**SICILIA ROSSO SYRAH IGT  
GROTTA SCURATI**

Il Syrah delle Cantine Burgò prende il nome di “Grotta Scurati” dall’omonima grotta presente nel meraviglioso borgo medievale di Custonaci.

Tra i vitigni internazionali, il Syrah è quello che ha avuto una maggiore diffusione in Sicilia poiché sull’isola ha trovato un habitat ideale.

*The “Syrah” of the “Cantine Burgò” takes the name of “Grotta Scurati” from the homonymous cave located in the wonderful medieval village of Custonaci.*

*Among the international vines, the Syrah is the one that has had a greater diffusion in Sicily because on the island it has found an ideal habitat to express all the features that mark it.*



**DEGUSTAZIONE / TASTE**

Alla vista si presenta con un bellissimo rosso rubino. Lo spettro olfattivo è ricco e variegato.

*To the sight it shows up with a lovely ruby red. The olfactory spectrum is rich and variegated.*



**ABBINAMENTI / MATCH**

Da bere a tutto pasto, è adatto ad accompagnare carni bianche, rosse e formaggi mediamente stagionati.

*To drink during the whole meal, it’s suitable to pair with white meat, red meat and with medium-aged cheeses.*



## SCHEDA TECNICA

# SYRAH

**TIPO DI VINO:** Rosso

**DENOMINAZIONE:** Sicilia IGT

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia - Bruca  
(Buseto Palizzolo)

**TERRITORI:** I vigneti si estendono sulle colline della vicina Segesta, esposti a sud/sud-ovest

**ALTITUDINE:** 300m S.L.M

**COMPOSIZIONE SUOLO:** Suoli caldi e a medio impasto

**UVE (100% NERO D'AVOLA):** 100% Syrah

**VIGNETI:** La densità dei nostri vigneti, allevati a contropalliera e potati a guyot, è di 4.000 piante/ha

**VENDEMMIA:** Le uve vengono vendemmiate a mano i primi di settembre

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione tradizionale dopo una macerazione di 10-15 gg ad una temperatura di 18-22 °C

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino intenso, scuro e consistente

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol

**FORMATO:** 75 cl

## TECHNICAL DATE SHEET

# SYRAH

**TYPOLOGY:** Red

**DENOMINATION:** Sicilia IGT

**ORIGIN:** Sicilia - Bruca (Buseto Palizzolo)

**VINEYARD EXPOSITION:** The vineyard extends on the hills of the near Segesta, exposed to south/south-west

**ALTITUDE:** 300m ASL

**SOIL COMPOSITION:** Warm soils and medium texture

**GRAPE VARIETY:** 100% Syrah

**VINES:** The density of our vines, bred a counter and pruned a guyot, is of 4.000 plants for ha

**HARVESTING:** The grapes are hand-harvested at the beginning of september

**VINIFICATION:** Traditional vinification after a maceration of 10-15 days at a temperature of 18-22 °C

**AGING:** Steel tanks

**TASTING NOTES:** Intense, dark and consistent wine

**ALCOHOL LEVEL:** 13% vol

**FORMAT:** 75 cl