

# REPERTORIO

## PLANETA



# Repertorio 1694

*Il concetto di Repertorio 1694 nasce dall'idea di creare un legame tra vino e musica, due mondi che, pur diversi, condividono una natura profondamente sensoriale ed emozionale.*

*Da un lato, il vino è espressione del tempo, della terra e del lavoro dell'uomo. Le vecchie annate, in particolare, rappresentano la memoria e l'evoluzione di un territorio, raccontando attraverso profumi e sapori il passare degli anni e le scelte di chi le ha custodite. Dall'altro, la musica è un'arte che, come il vino, si basa sull'armonia, sulla stratificazione delle note e sulla capacità di suscitare emozioni.*

*Il nome Repertorio 1694 richiama proprio questa connessione: "repertorio" è il termine che indica sia una raccolta di brani musicali, sia un insieme di opere da conservare e tramandare. L'elemento musicale è altresì collegato al nome della famiglia, Planeta di Santa Cecilia, un nome che evoca direttamente la patrona della musica. L'anno 1694, invece, è un riferimento storico, anno in cui la famiglia Planeta ha messo radici con l'acquisizione dell'Ulmo, la prima delle tenute.*

*Repertorio 1694 è anche un luogo fisico: il caveau in cui le vecchie annate vengono custodite con cura e pazienza, testimoni del tempo e dell'evoluzione della visione enologica di Planeta. Il nostro team sarà felice di organizzare una visita per voi così da farvi provare l'emozione di degustare l'evoluzione di vini Planeta.*



*The concept of Repertorio 1694 was born from the idea of creating a connection between wine and music—two worlds that, although different, share a deeply sensory and emotional nature.*

*On one hand, wine is an expression of time, the land, and human effort. Older vintages, in particular, represent memory and the evolution of a territory, telling the story of passing years and the choices of those who have preserved them through their aromas and flavors. On the other hand, music is an art form that, like wine, is based on harmony, the layering of notes, and the ability to evoke emotions.*

*The name Repertorio 1694 embodies this connection: repertorio refers both to a collection of musical pieces and to a body of works meant to be preserved and passed down. The musical element is also connected to the name of the family, Planeta di Santa Cecilia, a name that directly evokes the patron saint of music. The year 1694, on the other hand, is a historical reference, the year in which the Planeta family put down roots with the acquisition of Ulmo, the first of the estates.*

*Repertorio 1694 is also a physical place: a vault where old vintages are carefully and patiently preserved, bearing witness to time and the evolution of Planeta's winemaking vision. Our team will be happy to organize a visit for you so that you can experience the thrill of tasting the evolution of Planeta wines.*



# Repertorio 1694

*I simboli utilizzati nel testo e illustrati nella legenda rimandano ad alcuni segni in uso negli spartiti musicali.*

*Di seguito una breve spiegazione del loro significato e dei motivi della nostra scelta.*

*Ringraziamo il maestro Giovanni Di Giandomenico per averci aiutato*

*nell'interpretazione dei simboli di questo linguaggio affascinante e misterioso.*

-  *CHIAVE = VINO = la chiave è un simbolo posto all'inizio del pentagramma con la funzione di fissare la posizione delle note e l'altezza dei relativi suoni. La chiave nel pentagramma è come il vino in alcuni momenti della vita, dà valore alle cose.*
  
-  *CORONA = ANNATA = la corona è un segno utilizzato per aumentare il valore di una nota o di una pausa a piacimento dell'esecutore. Come la corona modifica il valore tempo, così ciascuna annata di raccolta e produzione di un vino ha un valore diverso dalle altre.*
  
-  *PAUSA = PREZZO = una pausa è un segno grafico che rappresenta un preciso momento di silenzio. I valori di durata dei silenzi trovano corrispondenza nei valori di durata dei suoni. Allo stesso modo, il prezzo di un vino trova corrispondenza nel suo valore.*
  
-  *ACCORDO = LUOGO = un accordo è la simultaneità di più suoni aventi un'altezza definita. Nel lessico della teoria musicale occidentale si definisce accordo la combinazione di due o più intervalli armonici ordinati. Non diversamente da una combinazione di accordi musicali, il vino è una composizione armonica di note sensoriali collegate al terroir.*
  
-  *VALORE O DURATA = QUANTITA' = il valore musicale di una nota, detto anche semplicemente valore o durata, è un parametro grafico che indica quanto debba essere prolungato nel tempo il suono rappresentato. I simboli di durata delle note equivalgono alla quantità, espressa in litri, di vino contenuto nelle bottiglie.*

# Repertorio 1694

*The symbols used in the text and illustrated in the legend refer to some signs used in musical scores.*

*Below is a brief explanation of their meaning and the reasons for our choice. We thank maestro Giovanni Di Giandomenico for helping us interpret the symbols of this fascinating and mysterious language.*

-  *KEY = WINE = the key is a symbol placed at the beginning of the pentagram with the function of fixing the position of the notes and the height of the relative sounds. The key in the pentagram is like wine in some moments of life, it gives value to things.*
  
-  *CROWN = VINTAGE = the crown is a sign used to increase the value of a note or a rest at the performer's discretion. Just as the crown modifies the time value, each vintage of harvest and production of a wine has a different value from the others*
  
-  *PAUSE = PRICE = a pause is a graphic symbol that represents a precise moment of silence. The duration values of silences correspond to the duration values of sounds. Similarly, the price of a wine corresponds to its value.*
  
-  *CHORD = PLACE = a chord is the simultaneity of multiple sounds having a defined pitch. In the lexicon of Western music theory, a chord is defined as the combination of two or more ordered harmonic intervals. Not unlike a combination of musical chords, wine is a harmonic composition of sensory notes connected to the terroir.*
  
-  *VALUE OR DURATION = QUANTITY = the musical value of a note, also simply called value or duration, is a graphic parameter that indicates how long the represented sound must be prolonged in time. The duration symbols of the notes are equivalent to the quantity, expressed in litres, of wine contained in the bottles.*

# Menfi

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Alastro</b> <i>Grecanico, Sauvignon Blanc</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2023</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 28</i>
<b>Alastro</b> <i>Grecanico, Sauvignon Blanc</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2022</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 30</i>
<b>Alastro</b> <i>Grecanico, Sauvignon Blanc</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 45</i>
<b>Terebinto</b> <i>Grillo</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2023</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 28</i>
<b>Terebinto</b> <i>Grillo</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2022</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 30</i>
<b>Terebinto</b> <i>Grillo</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2021</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 35</i>
<b>Cometa</b> <i>Fiano</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2022</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 55</i>
<b>Cometa</b> <i>Fiano</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 60</i>
<b>Cometa</b> <i>Fiano</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 65</i>
<b>Cometa</b> <i>Fiano</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 72</i>
<b>Cometa</b> <i>Fiano</i>	<i>Ulmo, Dispensa</i>	<i>2011</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 82</i>



# Menfi

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo, Maroccoli</i>	<i>2022</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 70</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo, Maroccoli</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 90</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo, Maroccoli</i>	<i>2011</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 75</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo, Maroccoli</i>	<i>2010</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 80</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo, Maroccoli</i>	<i>2007</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 85</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo, Maroccoli</i>	<i>2001</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 250</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo, Maroccoli</i>	<i>1997</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 600</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo, Maroccoli</i>	<i>1995</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 625</i>

*Un vino che è diventato l'immagine del cambiamento della Sicilia del vino. Dopo una lunga strada iniziata nel 1985, piena di sorprese e di successi, oggi lo Chardonnay Planeta è un'icona per la Sicilia intera.*

*A wine which has become the illustration of changes in Sicilian wine. After a long process beginning in 1985, full of surprises and successes, today Planeta's Chardonnay is an icon for the whole of Sicily.*



# Menfi

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
Didacus Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2021</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 120</i>
Didacus Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 125</i>
Didacus Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 150</i>
Didacus Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 160</i>
Didacus Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 170</i>
Didacus Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2014</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 182</i>

*“Perché Didacus? Il mio grande padre Vito, usava chiamarmi in modi diversi. Diego era la normalità, Dieguzzo era per i momenti di grande confidenza, Didacus, e io da piccolo ingenuamente pensavo a Luciferus, era per i momenti delle mie non rare intemperanze.[...]Grazie per averci dedicato attenzione, e ancora di più grazie a tutti quelli che hanno lavorato per questo vino” Diego Planeta*

*“Why Didacus: My beloved father Vito used to call me different names. Diego was for every day, Dieguzzo was for when we felt extremely close to each other, Didacus, (when I was small it made me think of Luciferus) was for my all too frequent outbursts of unruly behavior [...]My thanks to all of you for your attention, and to all those who have worked to produce this wine.” Diego Planeta*



# Menfi

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Dispensa, Maroccoli</i>	2018	0,75	€ 52
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Dispensa, Maroccoli</i>	2014	0,75	€ 55
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Dispensa, Maroccoli</i>	2011	0,75	€ 74
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Dispensa, Maroccoli</i>	2008	0,75	€ 78
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Dispensa, Maroccoli</i>	2007	0,75	€ 122
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Dispensa, Maroccoli</i>	2002	0,75	€ 125
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Dispensa, Maroccoli</i>	2001	0,75	€ 250
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Dispensa, Maroccoli</i>	2000	0,75	€ 285
<b>Cabernet Sauvignon</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Dispensa, Maroccoli</i>	1997	0,75	€ 215
<b>Cabernet Sauvignon</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Dispensa, Maroccoli</i>	1995	0,75	€ 370



# Menfi

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	€ 50
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	€ 55
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	€ 55
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>2010</i>	<i>0,75</i>	€ 68
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>2008</i>	<i>0,75</i>	€ 65
<b>Syrah</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>2007</i>	<i>0,75</i>	€ 74
<b>Syrah</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>2005</i>	<i>0,75</i>	€ 86
<b>Syrah</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>2004</i>	<i>0,75</i>	€ 90
<b>Syrah</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>2001</i>	<i>0,75</i>	€ 140
<b>Syrah</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>2000</i>	<i>0,75</i>	€ 125
<b>Syrah</b> <i>Syrah</i>	<i>Maroccoli</i>	<i>1999</i>	<i>0,75</i>	€ 140



# Menfi

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Sito dell'Ulmo</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 50</i>
<b>Sito dell'Ulmo</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2014</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 55</i>
<b>Sito dell'Ulmo</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2013</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 58</i>
<b>Sito dell'Ulmo</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2010</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 78</i>
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2004</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 80</i>
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2002</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 96</i>
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2001</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 140</i>
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>2000</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 175</i>
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>1999</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 220</i>
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>1997</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 186</i>
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i>	<i>Ulmo</i>	<i>1995</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 375</i>



# Menfi

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Didacus Cabernet Franc</b> <i>Cabernet Franc</i>	<i>Piano del Sommacco</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 120</i>
<b>Didacus Cabernet Franc</b> <i>Cabernet Franc</i>	<i>Piano del Sommacco</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 130</i>
<b>Didacus Cabernet Franc</b> <i>Cabernet Franc</i>	<i>Piano del Sommacco</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 140</i>

*“Un altro Didacus, altri ricordi e altre emozioni [...] Continuiamo a seguire la storia di alcune delle grandi avventure della viticoltura siciliana di fine ottocento; beviamo un Cabernet Franc che possa stare alla pari con lo Chardonnay di Ulmo, il vino dei tanti successi. Lasciate che ringrazi ancora una volta chi tanto ha messo del Suo in questi 20 anni per consentirci questo risultato.” Diego Planeta*

*“Another Didacus variation revives memories and even more emotions [...] We continue to follow in the footsteps of some of the great adventures in Sicilian vine growing at the end of the 19th century. We are now drinking a Cabernet Franc that can hold its own with the so very successful Ulmo Chardonnay. Once again, let me thank the people who have put some much of themselves in this for 20 years to allow us to achieve this result.”*

*Diego Planeta*



# Vittoria

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Frappato</b> <i>Frappato</i>	<i>Mogli</i>	<i>2023</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 28</i>
<b>Frappato</b> <i>Frappato</i>	<i>Mogli</i>	<i>2021</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 30</i>
<b>Frappato</b> <i>Frappato</i>	<i>Mogli</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 40</i>
<b>Frappato</b> <i>Frappato</i>	<i>Mogli</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 45</i>
<b>Cerasuolo di Vittoria</b> <i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli, Mogli</i>	<i>2021</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 46</i>
<b>Cerasuolo di Vittoria</b> <i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli, Mogli</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 48</i>
<b>Cerasuolo di Vittoria</b> <i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli, Mogli</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 52</i>
<b>Cerasuolo di Vittoria</b> <i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli, Mogli</i>	<i>2014</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 50</i>
<b>Cerasuolo di Vittoria</b> <i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli, Mogli</i>	<i>2011</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 55</i>

*Dalle campagne di Dorilli, tra il mare e i monti Iblei nasce il nostro Cerasuolo di Vittoria. Il nome dell'unica DOCG di Sicilia deriva da "cerasa", la ciliegia in dialetto siciliano. È ottenuto dalle varietà autoctone Nero d'Avola e Frappato.*

*Our Cerasuolo di Vittoria is produced from the countryside around Dorilli, between the sea and the Iblean mountains. The name of the only Sicilian DOCG derives of 'cerasa', cherry in Sicilian dialect. The wine is produced from the indigenous varieties Nero d'Avola and Frappato.*



# Vittoria

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Dorilli</b> <i>Nero D'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 44</i>
<b>Dorilli</b> <i>Nero D'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 46</i>
<b>Dorilli</b> <i>Nero D'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 48</i>
<b>Dorilli</b> <i>Nero D'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 50</i>
<b>Dorilli</b> <i>Nero D'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli</i>	<i>2014</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 55</i>
<b>Dorilli</b> <i>Nero D'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli</i>	<i>2012</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 58</i>
<b>Dorilli</b> <i>Nero D'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli</i>	<i>2010</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 65</i>
<b>Dorilli</b> <i>Nero D'Avola, Frappato</i>	<i>Dorilli</i>	<i>2009</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 62</i>

*Il Cerasuolo di Vittoria Classico Dorilli rappresenta per noi la quintessenza di questo nobile vino. Nasce da un'attenta selezione delle vigne che circondano la bella e unica tenuta di Dorilli, dal nome del vicino fiume Dirillo, leggendario approdo del valoroso Enea.*

*Cerasuolo di Vittoria Classico Dorilli represents for us the quintessence of this noble wine. It is produced with careful selection from the vines which surround the beautiful and unique Dorilli estate, named for the nearby river Dirillo, legendary landing place of brave Aeneas.*



# Noto

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Allemanda</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2022</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 46</i>
<b>Allemanda</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2021</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 48</i>
<b>Allemanda</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 50</i>
<b>Allemanda</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 54</i>
<b>Allemanda</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 56</i>
<b>Allemanda</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 58</i>
<b>Moscato Bianco</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 60,</i>
<b>Moscato Bianco</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2014</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 72</i>
<b>Controdanza</b> <i>Nero d'Avola, Merlot</i>	<i>Buonivini</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 46</i>
<b>Controdanza</b> <i>Nero d'Avola, Merlot</i>	<i>Buonivini</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 48</i>
<b>Controdanza</b> <i>Nero d'Avola, Merlot</i>	<i>Buonivini</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 50</i>



# Noto

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero D'Avola</i>	<i>Zuppardo, Agliastro</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 75</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero D'Avola</i>	<i>Zuppardo, Agliastro</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 125</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero D'Avola</i>	<i>Zuppardo, Agliastro</i>	<i>2011</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 110</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero D'Avola</i>	<i>Zuppardo, Agliastro</i>	<i>2009</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 130</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero D'Avola</i>	<i>Zuppardo, Agliastro</i>	<i>2005</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 170</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero D'Avola</i>	<i>Zuppardo, Agliastro</i>	<i>2004</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 186</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero D'Avola</i>	<i>Zuppardo, Agliastro</i>	<i>2002</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 285</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero D'Avola</i>	<i>Zuppardo, Agliastro</i>	<i>2000</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 288</i>

*Il lungo lavoro di ricerca del luogo ideale per fare un grande vino con questa varietà ci ha portati a Noto. Con le sue terre bianche e le sue vigne antiche, è da sempre l'epicentro della coltivazione del Nero d'Avola. Santa Cecilia è espressione di eleganza, potenza, equilibrio ed esaltazione dei profumi unici delle terre di Sicilia; il suo nome deriva da quello della nostra famiglia: Planeta di Santa Cecilia.*

*The extensive research into finding the ideal place for making a great wine from this variety brought us to Noto. With its white lands and its antique vines, it has always been the epicentre of Nero d'Avola cultivation. Santa Cecilia is an expression of elegance, power, balance and exaltation of the unique aromas of Sicily; Its name derives from that of our family – Planeta di Santa Cecilia.*



# Noto

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Passito di Noto</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2021</i>	<i>0,50</i>	<i>€ 58</i>
<b>Passito di Noto</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2020</i>	<i>0,50</i>	<i>€ 60</i>
<b>Passito di Noto</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2019</i>	<i>0,50</i>	<i>€ 60</i>
<b>Passito di Noto</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2018</i>	<i>0,50</i>	<i>€ 65</i>
<b>Passito di Noto</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2017</i>	<i>0,50</i>	<i>€ 65</i>
<b>Passito di Noto</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2016</i>	<i>0,50</i>	<i>€ 68</i>
<b>Passito di Noto</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2013</i>	<i>0,50</i>	<i>€ 70</i>
<b>Passito di Noto</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2010</i>	<i>0,50</i>	<i>€ 78</i>
<b>Passito di Noto</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2006</i>	<i>0,50</i>	<i>€ 78</i>
<b>Passito di Noto</b> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Buonivini, Agliastro</i>	<i>2003</i>	<i>0,50</i>	<i>€ 76</i>



# Etna

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2022</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 65</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2021</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 68</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 70</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 70</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 72</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 75</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 78</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 80</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2014</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 84</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2013</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 86</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Montelaguardia</i>	<i>2012</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 88</i>



# Etna

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Eruzione 1614 Carricante</b> <i>Carricante, Riesling</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 65</i>
<b>Eruzione 1614 Carricante</b> <i>Carricante, Riesling</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 72</i>
<b>Eruzione 1614 Carricante</b> <i>Carricante, Riesling</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 74</i>
<b>Eruzione 1614 Carricante</b> <i>Carricante, Riesling</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 76</i>
<b>Eruzione 1614 Carricante</b> <i>Carricante, Riesling</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2014</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 82</i>
<b>Eruzione 1614 Carricante</b> <i>Carricante, Riesling</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2012</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 86</i>
<b>Eruzione 1614 Carricante</b> <i>Carricante, Riesling</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2010</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 125</i>

*La storia dell'Etna è costellata da storiche eruzioni che ne hanno plasmato la forma. Leggendaria quella del 1614, durata 10 anni, la più lunga di tutti i tempi, arrestatasi proprio al confine dei vigneti di Sciaranuova. Un nome fortemente evocativo per il nostro Cru dell'Etna; terre nere in altitudine conferiscono uno stile fresco, sapido e minerale.*

*The history of Etna is marked by the historic eruptions which have shaped it. That of 1614 is legendary, it lasted 10 years, the longest ever recorded, which halted just on the border of the Sciaranuova vineyard. The name is strongly evocative for our Cru; black soils at a certain height confer a fresh, fruity and mineral style.*



# Etna

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Eruzione 1614 Riesling</b> <i>Riesling Renano</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2021</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 88</i>
<b>Eruzione 1614 Riesling</b> <i>Riesling Renano</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 88</i>
<b>Eruzione 1614 Riesling</b> <i>Riesling Renano</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 90</i>
<b>Eruzione 1614 Riesling</b> <i>Riesling Renano</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 95</i>
<b>Eruzione 1614 Riesling</b> <i>Riesling Renano</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 98</i>
<b>Eruzione 1614 Riesling</b> <i>Riesling Renano</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 90</i>
<b>Eruzione 1614 Riesling</b> <i>Riesling Renano</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 98</i>
<b>Eruzione 1614 Riesling</b> <i>Riesling Renano</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2014</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 100</i>

*Un vino unico, primo Riesling sull'Etna e in Sicilia. Una varietà straordinaria, coltivata secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, che ama le terre laviche e trae giovamento dagli oltre 800 m s.l.m. dei terrazzamenti ai margini della sciara creatasi dopo l'eruzione del 1614, con i suoi dieci anni di durata la più lunga in epoca storica.*

*A unique wine, the first Riesling on Etna and in Sicily. An extraordinary variety, cultivated according to the criteria of sustainability and organicity, which loves lava soils and draws benefit from an altitude over 800 metres above sea level on terraces at the edge of the "sciara" created by the eruption of 1614, with its duration of ten years the longest in recorded history.*



# Etna

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Etna Rosso</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Feudo di Mezzo, Pietramarina</i>	<i>2021</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 55</i>
<b>Etna Rosso</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Feudo di Mezzo, Pietramarina</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 60</i>
<b>Etna Rosso</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Feudo di Mezzo, Pietramarina</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 65</i>
<b>Etna Rosso</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Feudo di Mezzo, Pietramarina</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 68</i>
<b>Etna Rosso</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Feudo di Mezzo, Pietramarina</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 70</i>
<b>Etna Rosso</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Feudo di Mezzo, Pietramarina</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 75</i>
<b>Etna Rosso</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Feudo di Mezzo, Pietramarina</i>	<i>2013</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 80</i>
<b>Etna Rosso</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Feudo di Mezzo, Pietramarina</i>	<i>2012</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 80</i>

*Dalla nostra cantina di Feudo di Mezzo, ubicata nel cuore della viticoltura etnea, nasce questo vino. Da uve Nerello Mascalese, alla ricerca di una espressione attuale di questo nobile vitigno coltivato nello splendido ed unico terroir dell'Etna.*

*This wine is produced by our winery Feudo di Mezzo situated in the heart of Etna's wine area. It is made from Nerello Mascalese grapes and is an expression of this noble vine cultivated in the splendid and unique terroir of Etna.*



# Etna

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Eruzione 1614 Nerello Mascalese</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 60</i>
<b>Eruzione 1614 Nerello Mascalese</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 65</i>
<b>Eruzione 1614 Nerello Mascalese</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2014</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 76</i>
<b>Eruzione 1614 Nerello Mascalese</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2013</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 80</i>
<b>Eruzione 1614 Nerello Mascalese</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2011</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 82</i>
<b>Eruzione 1614 Pinto Nero</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2021</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 125</i>
<b>Eruzione 1614 Pinto Nero</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 130</i>
<b>Eruzione 1614 Pinto Nero</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 132</i>
<b>Eruzione 1614 Pinto Nero</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 138</i>
<b>Eruzione 1614 Pinto Nero</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 142</i>
<b>Eruzione 1614 Pinto Nero</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sciaranuova</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 160</i>



# Capo Milazzo

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Nocera</b> <i>Nocera</i>	<i>La Baronìa</i>	<i>2020</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 46</i>
<b>Nocera</b> <i>Nocera</i>	<i>La Baronìa</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 48</i>
<b>Nocera</b> <i>Nocera</i>	<i>La Baronìa</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 50</i>
<b>Nocera</b> <i>Nocera</i>	<i>La Baronìa</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 52</i>
<b>Mamertino</b> <i>Nero d'Avola, Nocera</i>	<i>La Baronìa</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 55</i>
<b>Mamertino</b> <i>Nero d'Avola, Nocera</i>	<i>La Baronìa</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 60</i>
<b>Mamertino</b> <i>Nero d'Avola, Nocera</i>	<i>La Baronìa</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 65</i>
<b>Mamertino</b> <i>Nero d'Avola, Nocera</i>	<i>La Baronìa</i>	<i>2014</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 70</i>

*Una denominazione che affonda le radici nell'antichità, quando il fiero popolo dei Mamertini produceva a Mylae (Milazzo) questo vino, descritto da Plinio e amato da Giulio Cesare. La piccola cantina si trova a pochi passi dal mare ed è circondata dalle spettacolari vigne da noi impiantate sul promontorio di Capo Milazzo.*

*A denomination arising from the depths of antiquity, when the proud people of the Mamertini produced this wine, described by Pliny and loved by Julius Caesar, at Mylae (Milazzo). Nero d'Avola and Nocera, 12 months maturing in 25hl casks. The little winery stands a short distance from the sea and is surrounded by spectacular vines that we planted on the promontory of Capo Milazzo.*



# Magnum

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Menfi</i>	<i>2018</i>	<i>1,5</i>	€ 155
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Menfi</i>	<i>2017</i>	<i>1,5</i>	€ 160
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Menfi</i>	<i>2016</i>	<i>1,5</i>	€ 250
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Menfi</i>	<i>2001</i>	<i>1,5</i>	€ 1250
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Menfi</i>	<i>2019</i>	<i>1,5</i>	€ 80
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Menfi</i>	<i>2009</i>	<i>1,5</i>	€ 156
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Menfi</i>	<i>2007</i>	<i>1,5</i>	€ 220
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Menfi</i>	<i>2005</i>	<i>1,5</i>	€ 255
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Menfi</i>	<i>1997</i>	<i>1,5</i>	€ 380
<b>Sito dell'Ulmo</b> <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>2018</i>	<i>1,5</i>	€ 100
<b>Sito dell'Ulmo</b> <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>2014</i>	<i>1,5</i>	€ 95



# Magnum

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
Sito dell'Ulmo <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>2012</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 110</i>
Sito dell'Ulmo <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>2010</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 135</i>
Sito dell'Ulmo <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>2006</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 140</i>
Sito dell'Ulmo <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>2005</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 185</i>
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>2000</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 380</i>
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>1999</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 625</i>
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>1998</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 630</i>
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Menfi</i>	<i>2020</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 90</i>
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Menfi</i>	<i>2018</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 100</i>
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Menfi</i>	<i>2015</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 110</i>
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Menfi</i>	<i>2010</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 135</i>



# Magnum

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Menfi</i>	<i>2009</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 120</i>
<b>Maroccoli</b> <i>Syrah</i>	<i>Menfi</i>	<i>2008</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 130</i>
<b>Syrah</b> <i>Syrah</i>	<i>Menfi</i>	<i>2006</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 180</i>
<b>Syrah</b> <i>Syrah</i>	<i>Menfi</i>	<i>2005</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 190</i>
<b>Syrah</b> <i>Syrah</i>	<i>Menfi</i>	<i>2001</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 310</i>
<b>Syrah</b> <i>Syrah</i>	<i>Menfi</i>	<i>2000</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 290</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero d'Avola</i>	<i>Noto</i>	<i>2020</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 120</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero d'Avola</i>	<i>Noto</i>	<i>2017</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 130</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero d'Avola</i>	<i>Noto</i>	<i>2015</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 140</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero d'Avola</i>	<i>Noto</i>	<i>2009</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 240</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero d'Avola</i>	<i>Noto</i>	<i>2006</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 650</i>



# Magnum

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero d'Avola</i>	<i>Noto</i>	<i>2000</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 700</i>
<b>Santa Cecilia</b> <i>Nero d'Avola</i>	<i>Noto</i>	<i>1998</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 1100</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Etna</i>	<i>2021</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 90</i>
<b>Etna Bianco</b> <i>Carricante</i>	<i>Etna</i>	<i>2020</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 100</i>
<b>Eruzione 1614 Carricante</b> <i>Carricante</i>	<i>Etna</i>	<i>2020</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 120</i>
<b>Eruzione 1614 Nerello Mascalese</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Etna</i>	<i>2020</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 120</i>
<b>Eruzione 1614 Nerello Mascalese</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Etna</i>	<i>2018</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 140</i>
<b>Eruzione 1614 Nerello Mascalese</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Etna</i>	<i>2016</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 170</i>
<b>Eruzione 1614 Pinto Nero</b> <i>Pinto nero</i>	<i>Etna</i>	<i>2021</i>	<i>1,5</i>	<i>€ 285</i>



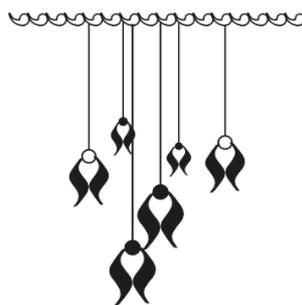
# Jeroboam

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Menfi</i>	<i>2008</i>	<i>3,0</i>	€ 380
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Menfi</i>	<i>2000</i>	<i>3,0</i>	€ 1200
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Menfi</i>	<i>1996</i>	<i>3,0</i>	€ 2800
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon,  Cabernet Franc</i>	<i>Menfi</i>	<i>2003</i>	<i>3,0</i>	€ 500
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon,  Cabernet Franc</i>	<i>Menfi</i>	<i>2002</i>	<i>3,0</i>	€ 600
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Menfi</i>	<i>2000</i>	<i>3,0</i>	€ 950
<b>Burdese</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Menfi</i>	<i>1995</i>	<i>3,0</i>	€ 860
<b>Sito dell'Ulmo</b> <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>2005</i>	<i>3,0</i>	€ 380
<b>Sito dell'Ulmo</b> <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>2001</i>	<i>3,0</i>	€ 780
<b>Sito dell'Ulmo</b> <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>1999</i>	<i>3,0</i>	€ 1200
<b>Sito dell'Ulmo</b> <i>Merlot</i>	<i>Menfi</i>	<i>1995</i>	<i>3,0</i>	€ 1000



# Jeroboam

 <b>Vino</b> <i>Wine</i>	 <b>Luoghi</b> <i>Places</i>	 <b>Annata</b> <i>Vintage</i>	 <b>Formato</b> <i>Size</i>	 <b>Prezzo</b> <i>Price</i>
Santa Cecilia <i>Nero d'Avola</i>	<i>Noto</i>	<i>1999</i>	<i>3,0</i>	<i>€ 1200</i>
Santa Cecilia <i>Nero d'Avola</i>	<i>Noto</i>	<i>1998</i>	<i>3,0</i>	<i>€ 2000</i>



*Presso Repertorio, il caveau di famiglia, sono disponibili altre annate e altri formati. È possibile organizzare visite e degustazioni private per vivere un'esperienza esclusiva tra le etichette custodite. Per maggiori informazioni, vi invitiamo a chiedere al nostro team.*

*At Repertorio, the Planeta family's wine vault, a selection of older vintage and different format is available. Private visits and tastings can be arranged for an exclusive experience among the family's most treasured labels. For more information, please ask our team.*



# Repertorio 1694

*Scopri il viaggio che abbiamo immaginato per te, per farti scoprire la Sicilia da Ovest a Est e i territori dove nascono i nostri vini, i nostri oli e i luoghi della nostra ospitalità familiare.*

*Discover the journey we have imagined for you to discover Sicily from West to East and the areas where our wines, olive oils and places of our family hospitality are born.*

