Cantina Musanegra



MUSANEGRA

Cantina Musanegra

UN SOGNO LUNGO TRE VITE



LA STORIA DELLA NOSTRA AZIENDA

Il progetto ***"Musanegra"*** nasce da un sogno lungo tre vite:

nel dopoguerra il decano Giuseppe Musacchia inizia a lavorare i vasti appezzamenti dei notabili del luogo e, con grandi sacrifici e privazioni, inizia a comprare i primi terreni con l'auspicio di affrancarsi ed iniziare a coltivare i primi vigneti.

A lui si uniscono i figli Vincenzo e Salvatore che riescono, via via, ad ampliare l'azienda.



MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

La nostra filosofia aziendale si riflette nella qualità, nella cura delle vigne e nell'attenzione all'integrità delle uve arrivate in cantina, dei mosti e dei vini, per ottenere sapori e aromi caratteristici e rappresentativi dei nostri territori.







“HO SACRIFICATO TUTTA LA MIA VITA PER NON FAR SENTIRE MAI LE URLA DI UN PADRONE A MIEI FIGLI E VOI CHE FATTE, COSA SIETE DISPOSTI A FARE PER NON DIVENTARE COME LUI?”

NONNO PE

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI







MUSANEGRA

CANTINA E VIGNETI




MUSANEO



MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI




MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI
MUSANEGRA
Pe'
SYRAH
PhotoRoom

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

LINEA MONOVARIETALE



Pé Nero d'Avola DOC Sicilia

Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa, quali ciliegie e more. Ottimo con carni rosse, salumi e formaggi.

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



Pe' Nero D'avola D.o.c.

Tipo di vino: Rosso

Vitigno: Nero D'Avola Sicilia denominazione origine controllata

Forma di allevamento: Controspalliera Guyot

Resa per ettaro: 70/80 Quintali

Terreno: Le uve provengono dal territorio di Castelvetrano quasi sul livello del mare, ricco di sostanza organica, presenta una struttura sabbiosa. Medio impasto.

Vendemmia: Raccolta esclusivamente a mano tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione: Le uve selezionate sono soggette a macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e vinificate in vasi vinari d'acciaio ad una temperatura costante di 20°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in acciaio prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16/18° C

Gradazione: 13 % Vol

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegie, more). In bocca è ricco, con un'acidità tipica del Nero d'Avola che gli conferisce una buona persistenza gusto-olfattiva con tannini ben legati con il vino risulta armonico e completo.

Abbinamenti: Ottimo con carni rosse, salumi e formaggi



Azienda Agricola Musanegra s.s.
Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it

“NULLA EGUAGLIA LA GIOIA DELL'UOMO CHE BEVE, SE NON LA GIOIA DEL VINO DI ESSERE BEVUTO”.





MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

LINEA MONOVARIETALE



Pé Catarratto IGP Sicilia

Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati.

Al naso ampio ed elegante con sentori di agrumi e frutta tropicale. Ottimo con crostacei, antipasti a base di pesce e carni bianche.

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



Pe' Catarratto I.G.P.

Tipo di vino: Bianco

Vitigno: Catarratto Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

Forma di allevamento: Controspalliera Guyot

Resa per ettaro: 90 Quintali

Terreno: Le uve provengono dal territorio di Partanna a 400 metri s.l.m., ricco di sostanza organica, presenta una struttura limosa-argillosa.

Vendemmia: Raccolta esclusivamente a mano tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione: Dopo un'attenta selezione delle uve, queste vengono pressate per mezzo di una pressa pneumatica soffice e vinificate in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue in vasche d'acciaio termo-controllate ed affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

Temperatura di servizio: 10/12° C

Gradazione: 12.5 % Vol

Caratteristiche organolettiche: Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati. Al naso ampio ed elegante con sentori di agrumi e frutta tropicale. Complesso e persistente, dotato di una vivace freschezza ed al contempo di un'importante struttura. La complessa acidità consente al vino di affinare bene in bottiglia.

Abbinamenti: Ottimo con crostacei, antipasti a base di pesce e carni bianche



Azienda Agricola Musanegra s.s.
Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

LINEA MONOVARIETALE



Pé Syrah IGP Sicilia

Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa pepe nero e liquirizia. Ottimo con carni rosse, salumi e formaggi.

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



Pe' Syrah I.G.P.

Tipo di vino: Rosso

Vitigno: Syrah Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta.

Forma di allevamento: Controspalliera Guyot

Resa per ettaro: 70/80 Quintali

Terreno: Le uve provengono dal territorio di Castelvetrano quasi sul livello del mare, ricco di sostanza organica, presenta una struttura sabbiosa.

Vendemmia: Raccolta esclusivamente a mano tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione: Le uve selezionate sono soggette a macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e vinificate in vasi vinari d'acciaio ad una temperatura costante di 20°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in acciaio prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16/18° C

Gradazione: 13 % Vol

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegie, more) pepe nero e liquirizia . In bocca è ricco, che gli conferisce una buona persistenza il vino risulta armonico morbido e completo.

Abbinamenti: Ottimo con carni rosse, salumi e formaggi



Azienda Agricola Musanegra s.s.
Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it

LINEA BLEND
PIEDI SCALZI



MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

LINEA BLEND



PIEDI – SCALZI Bianco
LUCIDO - CHARDONNAY

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



Piedi Scalzi Lucido, Chardonnay I.G.P.

Tipo di vino: Bianco

Vitigno: Lucido, Chardonnay Terre Siciliane I.G.P.

Forma di allevamento: Controspalliera Guyot

Resa per ettaro: 90 Quintali

Terreno: Le uve provengono dai territori di Partanna e Castelvetrano a 400 metri s.l.m., ricche di sostanza organica, presentano una struttura sabiosa.

Vendemmia: Raccolta esclusivamente a mano tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione: dopo un attenta selezione delle uve, queste vengono criomacerate e poi pressate per mezzo di una pressa pneumatica soffice e vinificate in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C. A fine fermentazione, la maturazione proseguein vasche d'acciaio termo-controllate ed affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

Temperatura di servizio: 10/12° C

Gradazione: 12 % Vol

Caratteristiche organolettiche: Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati. Al naso ampio ed elegante con sentori di agrumi e frutta tropicale. Complesso e persistente, dotato di una vivace freschezza ed al contempo di un'importante struttura. La complessa acidità consente al vino di affinare bene in bottiglia.

Abbinamenti: Ottimo con crostacei, antipasti a base di pesce e carni bianche



Azienda Agricola Musanegra s.s.
Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

LINEA BLEND



PIEDI – SCALZI Rosso
SYRAH - CABERNET

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



Piedi Scalzi Syrah, Cabernet I.G.P.

Tipo di vino: Rosso

Vitigno: Syrah, Cabernet - Terre Siciliane I.G.P.

Forma di allevamento: Controspalliera Guyot

Resa per ettaro: 70/80 Quintali

Terreno: Le uve provengono dai territori di Partanna e Castelvetrano quasi sul livello del mare, ricche di sostanza organica, presentano una struttura sabiosa.

Vendemmia: Raccolta esclusivamente a mano tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione: Le uve selezionate sono soggette a macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e vinificate in vasi vinari d'acciaio ad una temperatura costante di 20°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in acciaio prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16/18° C

Gradazione: 12,5 % Vol

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegie, more) pepe nero e liquirizia . In bocca è ricco, che gli conferisce una buona persistenza il vino risulta armonico morbido e completo.

Abbinamenti: Ottimo con carni rosse, salumi e formaggi



Azienda Agricola Musanegra s.s.
Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it


MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI
PhotoRoom®

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

LINEA BIOLOGICA



Alda delle Nuvole Grillo D.O.C. Sicilia

Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdognoli.
Al naso pieno ed accattivante, con eleganti ed intensi sentori floreali e fruttati tipici del vitigno.
Ottimo con tutti i tipi di pesce e carni bianche.

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



Alda delle Nuvole
Grillo Biologico D.O.C.

Tipo di vino: Bianco

Vitigno: Grillo denominazione origine controllata

Forma di allevamento: Controspalliera Guyot

Resa per ettaro: 90 Quintali

Terreno: Le uve provengono dal territorio di Castelvetrano a pochi metri s.l.m., ricco di sostanza organica, presenta una struttura di medio impasto tendente al sabbioso.

Vendemmia: RRaccolta esclusivamente a mano tra fine agosto primi di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione: Dopo un'attenta selezione delle uve, queste vengono pigiate per mezzo di una pressa pneumatica soffice e vinificate in vasi vinari di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C. La fermentazione dura circa 12 giorni ad una temperatura di 15°C. A fine fermentazione si mantiene il vino sui lieviti sino all'imbottigliamento, per consentire una maggior evoluzione delle sensazioni gusto-olfattive. Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

Temperatura di servizio: 10/12° C

Gradazione: 12.5 % Vol

Caratteristiche organolettiche: Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdognoli. Al naso pieno ed accattivante, con eleganti ed intensi sentori floreali e fruttati (melone giallo, pesca), tipici del vitigno. Morbido e pieno, con una lunga persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: Ottimo con crostacei, antipasti a base di pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo.



Operatore Controllato
N. 51726
Organismo di Controllo
Autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-004

Azienda Agricola Musanegra s.s.
Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

LINEA BIOLOGICA



Alda delle Nuvole - Nero d'Avola D.O.C. Sicilia

Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa, quali ciliegie e more. Ottimo con carni rosse, salumi e formaggi.

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



Alda delle Nuvole
Nero d'Avola Biologico D.O.C.

Tipo di vino: Rosso

Vitigno: Nero d'Avola denominazione origine controllata

Forma di allevamento: Controspalliera Guyot

Resa per ettaro: 70/80 Quintali

Terreno: Le uve provengono dal territorio di Partanna a circa 300 metri s.l.m., ricco di sostanza organica, ricco di sostanza organica, presenta una struttura limosa-argillosa.

Vendemmia: Raccolta esclusivamente a mano tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione: Le uve selezionate sono soggette a macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e vinificate in vasi vinari d'acciaio ad una temperatura costante di 20°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in acciaio prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16/18° C

Gradazione: 13 % Vol

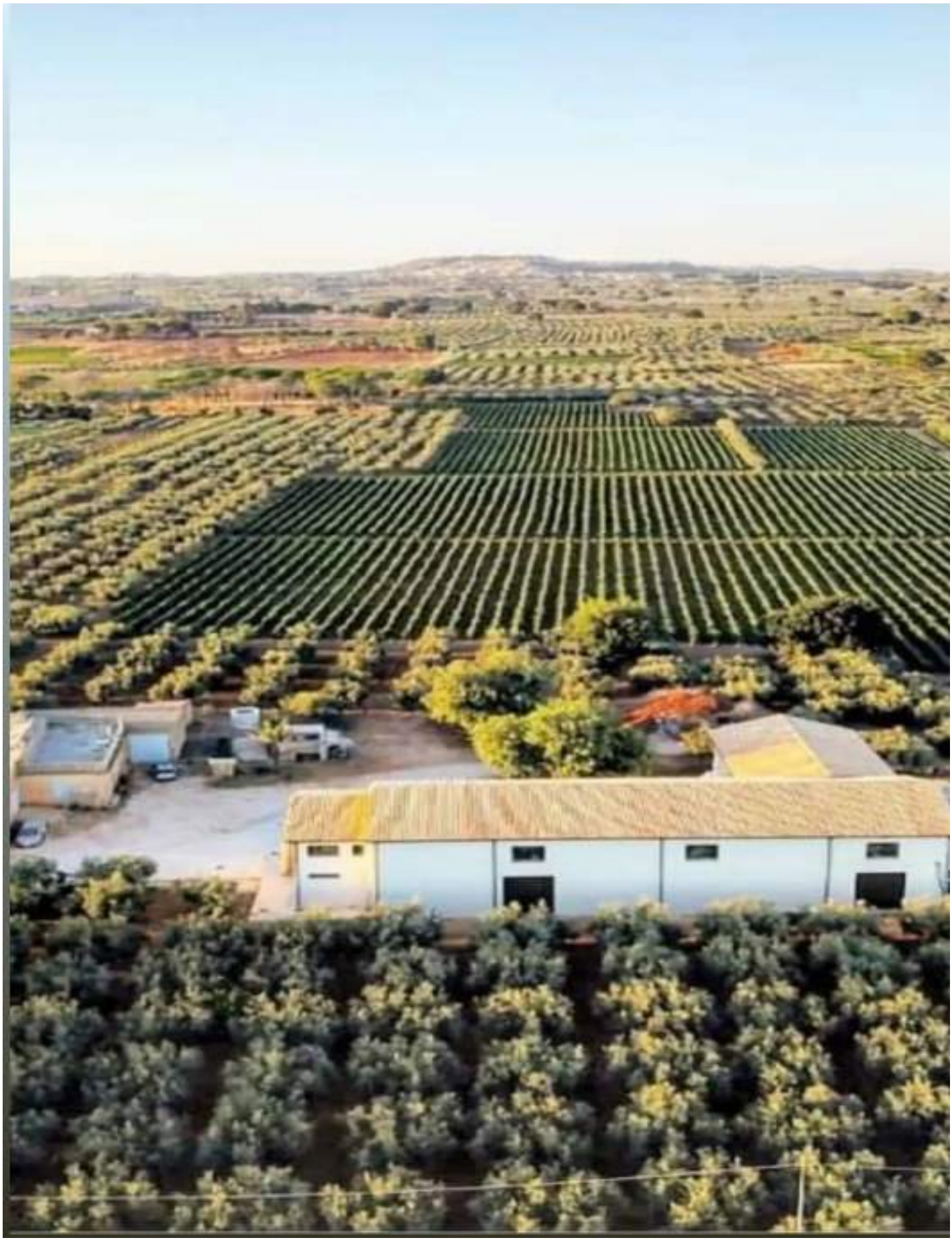
Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegie, more). In bocca è ricco, con un'acidità tipica del Nero d'Avola che gli conferisce una buona persistenza gusto-olfattiva con tannini ben legati con il vino risulta armonico e completo.

Abbinamenti: Ottimo con carni rosse, salumi e formaggi



Operatore Controllato
N. 51726
Organismo di Controllo
Autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-004

Azienda Agricola Musanegra s.s.
Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it



MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

LINEA FRIZZANTE



Curù Bianco Frizzante

Dal colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdolini. Al naso elegante e floreale sentori di fiori di campo e pera. Ottimo come aperitivo; può accompagnare crostacei, antipasti a base di pesce e carni bianche.

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



CURÙ FRIZZANTE

- Tipo di vino: Bianco extra dry
- Vitigno: Catarratto
- Forma di allevamento: Controspalliera Guyot
- Resa per ettaro: 80 Quintali
- Terreno: Le uve provengono dal territorio di Castelvetrano a pochi metri s.l.m., ricco di sostanza organica, presenta una struttura di medio impasto tendente al sabbioso.
- Vendemmia: Raccolta esclusivamente a mano nei primi di agosto. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.
- Vinificazione: Le uve vengono vinificate in vasche d'acciaio termo-controllate a 15°C. A fine fermentazione e dopo la filtrazione, la maturazione prosegue in vasche d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento il prodotto viene sottoposto ad una seconda rifermentazione in piccole autoclavi, utilizzando il metodo Martinotti – Charmat, allo scopo di ottenere un vino frizzante ad una pressione di circa 2.4 atmosfere.
- Temperatura di servizio: 10° C
- Gradazione: 11,50 – 12 % Vol
- Caratteristiche organolettiche: Dal colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdognoli. Al naso elegante e floreale, sentori di fiori di campo e pera; fresco e di facile beva grazie ad un perlage fine e delicato.
- Abbinamenti: Ottimo come aperitivo; può accompagnare crostacei, antipasti a base di pesce e carni bianche



Azienda Agricola Musanegra s.s.
Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it

BERE DEL VINO È BERE DEL GENIO

Baudelaire



MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

LINEA FRIZZANTE



Curù Bianco Ancestrale

Sur Lie, rifermentato in bottiglia secondo il cosiddetto metodo ancestrale.

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

CURÙ SUR LIE



- Tipo di vino: Bianco frizzante
- Vitigno: Catarratto
- Forma di allevamento: Controspalliera Guyot
- Resa per ettaro: 80 Quintali
- Terreno: Le uve provengono dal territorio di Castelvetrano a pochi metri s.l.m., ricco di sostanza organica, presenta una struttura di medio impasto tendente al sabbioso.
- Vendemmia: Raccolta esclusivamente a mano nei primi di agosto. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.
- Vinificazione: Consiste in una leggera pressatura delle uve per estrarre i lieviti autoctoni presenti sui grappoli, seguita da una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, di solito a bassa temperatura. Qui la fermentazione viene prima rallentata e poi bloccata conservando un contenuto di zuccheri su-ciente a garantire la ripresa della stessa dopo l'imbottigliamento, senza ulteriori aggiunte di zuccheri e lieviti. Gli enzimi e i lieviti chiusi in bottiglia inibiscono la CO_2 creando, come dicono i francesi, un "petillant" leggermente frizzante. Normalmente, non effettuando la sboccatura o degorgement, questi vini si presentano torbidi con sentori olfattivi di crosta di pane più accentuati dovuta a una maggiore presenza di lieviti.
- Temperatura di servizio: 10° C
- Gradazione: 11,50 – 12 % Vol
- Caratteristiche organolettiche: Dal colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdognoli. Al naso elegante e floreale, sentori di fiori di campo e pera; fresco e di facile beva grazie ad un perlage fine e delicato.
- Abbinamenti: Ottimo come aperitivo; può accompagnare crostacei, antipasti a base di pesce e carni bianche



Azienda Agricola Musanegra s.s.
Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

LINEA FRIZZANTE



Acqua di Cielo
Vino Spumante Extra Dry

Base spumante derivata da uve bianche, grillo e lucido, raccolte ad agosto e rifermentate con metodo Martinotti o Charmat.

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



ACQUA DI CIELO

SPUMANTE EXTRA DRY

- Tipo di vino: Bianco extra dry
- Vitigno: Catarratto
- Forma di allevamento: Controspalliera Guyot
- Resa per ettaro: 90 Quintali
- Terreno: Le uve provengono dal territorio di Castelvetrano a pochi metri s.l.m., ricco di sostanza organica, presenta una struttura di medio impasto tendente al sabbioso.
- Vendemmia: Raccolta esclusivamente a mano nei primi di agosto. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.
- Vinificazione: Le uve vengono vinificate in vasche d'acciaio termo-controllate a 15°C. A fine fermentazione e dopo la filtrazione, la maturazione prosegue in vasche d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento il prodotto viene sottoposto ad una seconda rifermentazione in piccole autoclavi, utilizzando il metodo Martinotti – Charmat, allo scopo di ottenere un vino frizzante ad una pressione di circa 5 atmosfere.
- Temperatura di servizio: 10° C
- Gradazione: 11,50 – 12 % Vol
- Caratteristiche organolettiche: Dal colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdognoli. Al naso elegante e floreale, sentori di fiori di campo e pera; fresco e di facile beva grazie ad un perlage fine e delicato.
- Abbinamenti: Ottimo come aperitivo; può accompagnare crostacei, antipasti a base di pesce e carni bianche



Azienda Agricola Musanegra s.s.
Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it

MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI



LINEA BAG IN BOX



ROSSO e BIANCO

- *5 LITRI*
- *10 LITRI*



MUSANEGRA
CANTINA E VIGNETI

SEDE LEGALE:
VIA VITTORIO EMANUELE, 137
91028 - PARTANNA (TP)

STABILIMENTI:
S.P.73 C/DA SEGGIO
91022 – CASTELVETRANO (TP)

TELEFONO:
329 084 0594 / 368 323 8822

E-MAIL:
INFO@MUSANEGRA.IT

WWW.MUSANEGRA.IT