



# I VINI DELL'ESTATE

Un'estate all'insegna del sole e dell'allegria, in compagnia dei vini aromatici di Pellegrino. Gibelè, Dianthà e Traimari sono le tre etichette della prestigiosa cantina siciliana. Vini che raccontano di una Sicilia enologica che guarda al futuro, capaci di regalare al palato la solarità di questo territorio. Tre etichette gioiose, sorprendenti ed evocative della bella stagione.

Le uve autoctone a bacca bianca Grillo, Zibibbo e Malvasia coltivate da Pellegrino lungo la fascia costiera occidentale della Sicilia e sull'isola di Pantelleria, sprigionano nel bicchiere tutta la piacevolezza e il fascino del Mediterraneo, per regalare momenti di spensieratezza e gioia di vivere.

Grazie ai profumi intensi e al loro gusto fresco e secco, Gibelè, Dianthà e Traimari sono i vini ideali per scandire il ritmo delle giornate estive, dal pranzo in riva al mare fino al tramonto in spiaggia. E per chi rimane in città, l'occasione per vivere l'emozione di una vacanza in Sicilia a occhi aperti. La versatilità delle tre etichette consente di giocare con gli abbinamenti, con i piatti tipici dell'estate siciliana: crudité di mare, cous cous trapanese e insalata pantesca.

Particolarmente apprezzati dagli amanti del vino di qualità alla ricerca di un bere informale e accomunati dalla freschezza e piacevolezza, ciascuno dei tre vini ha una sua forte personalità distintiva:

**Gibelè**, è uno Zibibbo in purezza. Le uve sono coltivate lungo la costa trapanese e a Pantelleria. Il suo nome rende omaggio alla montagna di Pantelleria, polmone verde di questo paradiso terrestre nel cuore del Mediterraneo. L'isola della viticoltura eroica, è uno dei luoghi più cari della famiglia Pellegrino, impegnata dal 1994 nella tutela della delicata economia di questo microcosmo fondata sulla coltivazione degli alberelli da parte del viticoltore pantesco. Una pratica millenaria, riconosciuta patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. I terreni vulcanici dove sono coltivate le uve di Zibibbo donano al Gibelè un corredo aromatico sorprendente, in grado di esaltare i piatti dell'estate a base di crudité di mare e crostacei.

**Dianthà**, ovvero fiore divino, è un blend di uve Grillo e Malvasia coltivate nella provincia di Trapani. I freschissimi e delicati sentori di zagara, gelsomino e menta lo rendono il compagno ideale per un aperitivo estivo. Le uve sono raccolte nelle prime ore del mattino, a partire dalla prima decade di agosto, per assicurare quel bouquet elegante e floreale che caratterizza il Dianthà. Fresco, armonico e agrumato, Dianthà esalta e sublima i piatti più delicati a base di pesce azzurro del Mediterraneo.

**Traimari** nasce dal felice incontro di varietà bianche tipiche siciliane che danno vita a un vino frizzante e leggero, da bere d'estate in compagnia. Il nome è un chiaro riferimento alla terra in cui nasce, quella costa siciliana dove il Mare Tirreno incontra il Canale di Sicilia e il gioco delle correnti rende l'area una delle più ricche e pescose di tutto il Mediterraneo. Con il loro contenuto grado alcolico (solo 11 gradi), le bollicine del Traimari di Pellegrino sono dedicate a tutti gli amanti del buon bere che non vogliono rinunciare ai momenti di gioia e spensieratezza.

L'abbinamento perfetto per le tue giornate vivaci. Senti l'estate, gusta i vini aromatici di Pellegrino.  
#cantinepellegrino #pellegrinowine

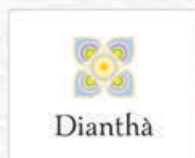
I vini dell'estate di Pellegrino sono disponibili nelle principali enoteche italiane tra cui:

- Mondovino, SS Paullese 1950, S. Donato Milanese (MI)
- Enoteca delle Vittorie, Via Monte Santo 14, Roma
- Enoteca Palatone, Corso Vittorio Emanuele 149, Torre del Greco (NA)
- Vinoveritas, Via Sammartino 29, Palermo

Prezzo medio in enoteca:

- Dianthà: 8€
- Gibelè: 9€
- Traimari: 7€

Ufficio Comunicazione Cantine Pellegrino  
Salvatore Spatafora – cell. 329 8584989



Carlo Pellegrino & C Spa  
Lmare Battaglia delle Egadi, 10  
91025 Marsala (Tp)



info@carloppellegrino.it  
www.carloppellegrino.it  
tel. 0923 719970/80

