



**MURGIA LAMANNO**  
Sambuca di Sicilia (AG) - Italia

# CANTINA MURGIA LAMANNO

## Storia

L'azienda nasce nel 2000 a Sambuca di Sicilia. Dall'incontro tra Antonella, di origine sarda, e Salvatore, siciliano, ha preso forma la nuova attività, che unisce la passione per la terra e i prodotti genuini. Nei primi anni si dedicarono esclusivamente alla produzione di olio extravergine di oliva estratto dalle olive dei propri terreni e di quelli del territorio sambucese, particolarmente vocato alla produzione agricola. Grazie all'estrazione a freddo e alla qualità delle olive, il risultato finale è un olio extravergine con 0,3 di acidità proveniente da un blend di cultivar autoctone: Nocellara del Belice e Biancolilla. Undici anni dopo, alla produzione dell'olio si è affiancata quella del vino attraverso la realizzazione di una cantina che utilizza le più innovative tecniche di vinificazione, dalla pressa soffice ai vinificatori e alle vasche, il tutto rigorosamente a temperatura controllata.

Fin dall'inizio i nostri obiettivi sono stati chiari: mantenere le antiche tradizioni di coltivazione e produzione senza trascurare l'innovazione tecnologica e di processo e concentrandosi sulle cause ambientali a noi care. Il primo passo è stato il passaggio ad un'agricoltura sostenibile e ad un regime totalmente biologico, seguito dall'installazione di un impianto fotovoltaico in grado di produrre il 40% del fabbisogno energetico della nostra azienda. Particolare attenzione è stata data anche agli scarti di produzione, che vengono utilizzati come fertilizzante naturale per i nostri vigneti e per produrre energia rinnovabile.

Antonella e Salvatore, custodi della tradizione, hanno trasmesso la passione per la terra, l'olio e il vino ai due figli Nicola e Sofia. La nuova generazione si dedica non solo al lavoro pratico nel vigneto e negli uliveti di famiglia, ma anche al lato commerciale e ai social media dell'azienda.

L'azienda produce olio extravergine di oliva in diversi formati: bottiglie da 25cl, 50cl e 75cl; Lattine da 3 e 5 lt. Offre anche una linea biologica e una convenzionale.

L'azienda agricola è attualmente di 22 ettari, di cui 18 vitati dove si coltivano vini rossi come Nero D'Avola e Merlot, e bianchi come Catarratto, Grillo e Moscato.





# Liolà

Liolà ha un colore giallo paglierino intenso. Al naso sprigiona un netto sentore di agrumi abbinato a note minerali e sentori floreali. Dal gusto avvolgente con una dominanza di note minerali che ne determina la piacevolezza, Liolà è fresco ed equilibrato.

**Classificazione:** DOC Sicilia, Organico

**Varietà:** 100% Catarratto

**Zona di Produzione:** Sicilia sud occidentale, Sambuca di Sicilia, Contrada Santannella

**Sistema di allevamento:** contospalliera a guyot

**Terreno:** medio impasto tendente all'argilloso

**Epoca vendemmia:** prima decade di settembre

**Resa:** 80 Qli/Ha

**Vinificazione:** *pressatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata (12°C)*

**Affinamento:** in acciaio inox con 3 batonnage al mese, per i primi due mesi, e uno al mese fino alla chiarifica

**Prima annata:** 2014

**Gradazione alcolica:** 13.00% vol

MURGIA



LAMANNO





# Bisso

Nero d'Avola/Merlot Bio IGT Terre Siciliane Anima Siciliana. Colore rosso intenso e profondo con riflessi violacei. Con l'evoluzione in bottiglia assume dei riflessi granati. All'olfatto si presenta ricco ed intenso, speziato e fruttato con distinguibili note di more e zenzero. Dal gusto corposo, vellutato, di grande equilibrio e lunga persistenza.

**Classificazione:** IGT Terre Siciliane

**Varietà:** 80% Nero d'Avola, 20% Merlot

**Zona di produzione:** Sicilia sudoccidentale, Sambuca di Sicilia, Contrada Pandolfina

**Sistema di allevamento:** contropalliera a guyot

**Terreno:** medio impasto tendente all'argilloso

**Epoca vendemmia:** seconda decade di settembre  
Resa: 70 Qli/Ha

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata (25-28°C) per 7-9 giorni

**Affinamento:** dopo la svinatura viene stoccato in piccoli silos d'acciaio inox per un'ottima gestione della fermentazione malolattica; continua l'affinamento in acciaio per i 12 mesi successivi.

**Prima annata:** 2016

**Gradazione alcolica:** 13,5% ABV

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

MURGIA



LAMANNO





# Disiù

Dal colore rosso rubino, Il Disiù si caratterizza al naso per le spiccate note di frutta a polpa rossa (prugne e ciliegie) alternate ad una delicata nota di pepe nero. Al gusto si presenta intenso, ben strutturato e vigoroso pur mantenendo la morbidezza.

**Classificazione:** Nero d'Avola DOC SICILIA  
Biologico

**Vitigno:** 100% nero d'avola

**Epoca vendemmia:** ½ decade di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice in acciaio a temperatura controllata

**Prima annata:** 2018

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 C°

**Zona di produzione:** Sambuca di Sicilia, Contrada Pandolfina

**Terreno:** medio impasto argilloso

**Sistema allevamento:** spalliera potata a guyot

**Affinamento:** 8 mesi in acciaio, 8 mesi in barrique

**Grado alcolico:** 13,5%

**Resa per ettaro:** 100 quintali

MURGIA



LAMANNO

[anticofrantoiosas.com](http://anticofrantoiosas.com)





# Ciuciuliu

Grillo Bio Doc Sicilia di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto spiccano frutta a polpa bianca con sentori di gelsomino. Durante la sosta in bottiglia assume delle note balsamiche di piante officinali mediterranee. Al gusto l'acidità e la struttura del vino sono perfettamente bilanciati, in sintonia perfetta. Sapido, ricorda le caratteristiche della terra dove viene coltivato..

**Varietà:** 100% Grillo

**Zona di produzione:** Sicilia sudoccidentale, Sambuca di Sicilia, Contrada Santannella

**Sistema di allevamento:** contospalliera a guyot

**Terreno:** medio impasto tendente all'argilloso

**Epoca vendemmia:** prima decade di settembre

**Resa:** 70 Qli/Ha

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata (12°C)

**Affinamento:** in acciaio inox con 3 batonnage al mese, per i primi due mesi, e uno al mese fino alla chiarifica

**Prima annata:** 2016

**Gradazione alcolica:** 12.50% vol

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

MURGIA



LAMANNO

[anticofrantoiosas.com](http://anticofrantoiosas.com)





# Saif

Moscato Bianco IGT Terre siciliane  
Saif si presenta di colore giallo paglierino intenso. All'olfatto spiccano sentori di canditi e di frutta a polpa bianca matura come la pesca. in bocca esprime la sua armonia di sapori.

**Varietà:** Moscato Bianco

**Zona di produzione:** Sicilia sudoccidentale,  
Sambuca di Sicilia, Contrada Mendolazza

**Sistema di allevamento:** Controspalliera a guyot  
**Terreno:** medio impasto tendente  
all'argilloso

**Epoca vendemmia:** prima decade di settembre  
**Resa:** 80 Qli/Ha

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione  
alcolica in acciaio inox a temperatura  
controllata (12°C)

**Affinamento:** in acciaio inox  
**Prima annata:** 2020

**Gradazione alcolica:** 12.50% vol  
**Temperatura di servizio:** 14 c°

MURGIA



LAMANNO

[anticofrantoiosas.com](http://anticofrantoiosas.com)



# Olio Vivo

Il nostro olio extravergine di oliva viene estratto a freddo esclusivamente mediante procedimenti meccanici al fine di preservarne sapori e aromi. Il risultato è un prodotto autentico perché le qualità organolettiche non vengono intaccate grazie alla decisione dell'azienda di non filtrare l'olio. Le olive, selezionate manualmente, vengono lavorate entro 24 ore dalla raccolta e provengono esclusivamente dalle colline sambucesi. L'olio che otteniamo è un olio 100% italiano, fruttato medio e blend naturale delle cultivar autoctone "Nocellara del Belice" e "Biancolilla". Ciò che lo contraddistingue è la qualità degli aromi, il gusto fruttato di erba fresca e la sua bassa acidità



**Altitude:** 360 mt. s.l.m.

**Olivaggio:** Biancolilla – Nocellara del Belice

**Sistema di raccolta:** Brucatura a mano

**Sistema di estrazione:** Ciclo continuo a bassa temperatura

**Aspetto:** Leggermente velato

**Colore:** Verde intenso

**Profumo:** Intenso

**Sapore:** Fruttato di erba fresca l'olio

**Densità:** Media

**Acidità:** 0,15

**Impiego:** A crudo su insalate, carni, pesci e zuppe

**Marchio:** Olio vivo

**Notizie sull'azienda:** L'azienda lavora le olive di produzione locale e quelle della propria azienda agricola che ricade nella D.O.C. Val di Mazara.

**Produzione:** 30.000 bottiglie da cl 75, cl 50

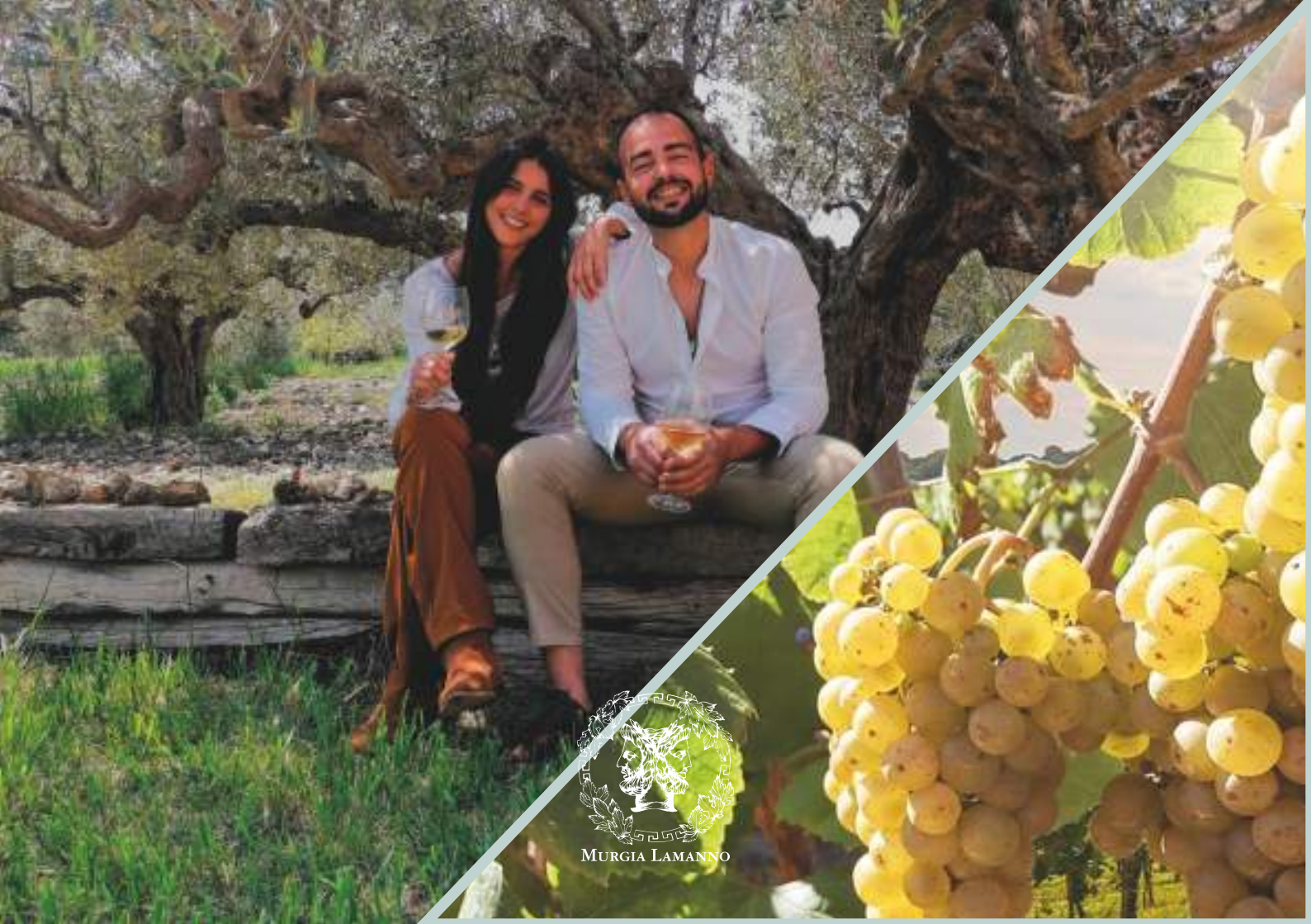
MURGIA



LAMANNO

[anticofrantoiosas.com](http://anticofrantoiosas.com)





MURZIA LAMANNO