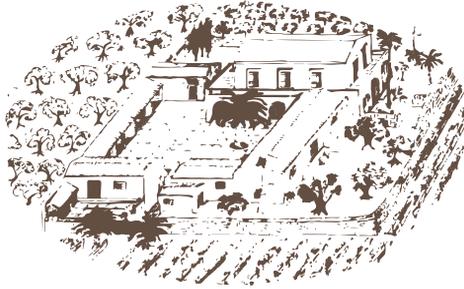




GIASIRA





GIASIRA







# GIASIRA

## **GIASIRA, una scelta d'amore!**

“L'acqua scorre in te generosa, ne possiedi un fiume e posta sei nel luogo più bello, lungo la strada più antica di carrubi, mandorli e ulivi, che l'avidità degli uomini ti ha risparmiata. Come una bimba capricciosa sei onorata ogni giorno dalle nostre cure, dalle nostre forze. Eletta sei perché scelta d'amore. Eletta sei perché la notte ci regali pagine di stelle che brilleranno nel cuore in eterno.

Magnifica terra, dolce e rude, generosa di odori, di sapori, di una vegetazione lussureggiante, difficile da domare. Sola ed isolata riesci, con generosi sforzi e generose mani che ti lavorano, a regalare un vino unico e straordinario e, non per caso, di una tale purezza nel sapore, nel colore, nella forma. Unica ed invidiabile, perché invidiabile è la posizione rispetto al mare, l'escursione termica, la rocciosità del suolo, la posizione dei vigneti, così ben collocati che sembrano lì da sempre.”

# LA NOSTRA STORIA



L'Azienda vinicola GIASIRA si trova in un angolo di Sicilia di rara bellezza.

Giovanni Boroli, imprenditore piemontese innamorato della Sicilia, e la moglie Isabella, veneta di padre siracusano, nel 2004 acquistano la tenuta e iniziano il restauro dell'antico baglio, per farne la loro residenza, immersa nel paesaggio rurale ibleo.

L'azienda deve il suo nome alla parola di origine araba che, nelle sue declinazioni Gisira o Gesira, significa "Isola", come era chiamata la zona dove è situata la tenuta, isolata dai profondi solchi erosivi delle cave che percorrono l'altipiano Ibleo.

La tenuta GIASIRA si estende per circa 130 ettari ad un'altitudine compresa tra i 180 ed i 250 metri sul livello del mare, a cavallo tra le province di Siracusa e Ragusa. Delineata dai tradizionali muretti a secco, l'azienda si trova tra le città di Noto e Modica, riconosciute dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità.

All'interno della tenuta, tra le alte pareti rocciose di Cava Paradiso, scorre il torrente Prainito e sono presenti migliaia di ulivi e carrubi secolari, insieme a mandorli e agrumi, che caratterizzano le produzioni agricole di questa parte della Sicilia.

Giovanni Boroli intuisce da subito che questi terreni calcarei e le condizioni climatiche del territorio rappresentano le giuste premesse per la produzione di uve di qualità.

Così, a partire dal 2005, con la consulenza dell'enologo Gianfranco Cordero, decide di impiantare alcuni vitigni tradizionali della zona: il Nero d'Avola e il Moscato bianco, insieme ad altri vitigni autoctoni siciliani quali il Grillo, il Catarratto e il Nerello Mascalese e in piccola parte vitigni internazionali quali il Merlot e lo Chardonnay.

I principi di un'agricoltura sostenibile e il rispetto dell'ambiente costituiscono le basi della filosofia aziendale e il filo conduttore di tutta la produzione GIASIRA, che è condotta in regime di agricoltura biologica certificata.

Così, l'intuizione di Giovanni, unita a una meticolosa cura dei vigneti, all'utilizzo degli insetti per la lotta integrata e un sapiente lavoro in cantina, hanno portato a una produzione di vini biologici che esprimono pienamente integrità, eleganza e tutto l'amore e il rispetto per questo angolo di Sicilia.



GIASIRA

# L'AZIENDA AGRICOLA

La vocazione agricola del territorio è testimoniata dai numerosi alberi secolari, che danno vita alle più importanti produzioni agricole della Sicilia orientale.

Nei 130 ettari della tenuta sono presenti migliaia di alberi, dai circa 3000 ulivi di cultivar locali ad altrettanti carrubi secolari, dagli oltre 2000 mandorli alle centinaia di alberi di agrumi.

La superficie vitata dell'azienda è di circa 13 ettari ad un'altitudine di 250 metri sul livello del mare.

Il clima mediterraneo, i suoli calcarei, la ventilazione e l'escursione termica giorno-notte, insieme ad un'attenta cura quotidiana dei vigneti, sono i presupposti per ottenere delle uve perfettamente integre e sane.

All'interno della tenuta nel 2010 è stata costruita la cantina, per vinificare le uve subito dopo la raccolta, fatta rigorosamente a mano, e poter seguire direttamente tutte le fasi della vinificazione, a temperatura controllata e con le più moderne attrezzature enologiche.

Nello stesso periodo è stato installato un impianto fotovoltaico, che ha reso l'azienda interamente autonoma dal punto di vista energetico.

Dal 2005 tutta la produzione agricola è biologica e certificata da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale).

Dal 2015 i vini GIASIRA sono etichettati come "Vini biologici".



CLASSICA



---

È un vino spumante Metodo Classico Brut, ottenuto da uve di **Nerello Mascalese** vinificate in rosato.

Vino seducente e di grande eleganza e armonia.

# SIC!

## Spumante Metodo Classico Brut Rosato

**Denominazione:**  
IGT Terre Siciliane

**Vitigni:**  
Nerello Mascalese 100%

**Certificazione:**  
Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**  
Circa 6.000 bottiglie

**Zona di produzione:**  
Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)  
Contrada Ritillini

**Terreni e clima:**  
Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

**Sistema di allevamento:**  
Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**  
5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60 q.li/ha

**Vendemmia:**  
Raccolta manuale nella prima metà di settembre

**Vinificazione:**  
Pressatura soffice delle uve, macerazione di poche ore sulle bucce, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia

**Affinamento:**  
In bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi

**Zuccheri residui:** meno di 6 g/l

**Prima annata:** 2017

**Formati:** bottiglia da 0,75 l e da 1,5 l

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** elegante rosa antico, con riflessi buccia di cipolla e un pèrlage fine e persistente

**Olfatto:** presenta note di fragoline di bosco, rosa canina e delicati sentori di frutti rossi

**Gusto:** vellutato, con una spiccata acidità e persistenza

**Abbinamenti:** Vino versatile, da bere a tutto pasto, ottimo con crudità di mare, carpacci e tartare di pesce o crostacei



GIASIRA



È un vino ottenuto da uve di **Moscato bianco**, appassite naturalmente su graticci.

Questo vino esprime al meglio tutto il calore e i profumi della Sicilia.

# AURANTIUM

---

**Denominazione:**

DOC Passito di Noto

**Vitigni:**

Moscato bianco passito

**Certificazione:**

Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**

Meno di 1.000 bottiglie

**Zona di produzione:**

Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)  
Contrada Ritillini

**Terreni e clima:**

Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**

5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 80 q.li/ha

**Vendemmia:**

Raccolta manuale delle uve nella prima decade di agosto e appassimento su graticci areati naturalmente

**Vinificazione:**

Vinificazione in bianco, con fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate

**Affinamento:**

In barriques di rovere francese per 5-6 mesi e successivamente in bottiglia per 3 mesi

**Prima annata:** 2010

**Formati:** bottiglia da 0,50 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** giallo oro intenso con riflessi ambrati

**Olfatto:** con piacevoli note aromatiche di agrumi canditi, frutta a polpa gialla e salvia

**Gusto:** dolce ma non stucchevole, grazie a una buona acidità; con piacevoli note di arancia candita, albicocche essiccate e datteri

**Abbinamenti:** ideale l'abbinamento alla pasticceria secca siciliana e a crostate di frutta, si sposa perfettamente anche a formaggi erborinati o di lunga stagionatura



GIASIRA



È il nostro vino bianco blend, ottenuto da un perfetto equilibrio di uve di **Moscato bianco** e **Chardonnay** che, così ben bilanciate, gli conferiscono un carattere unico

# BIANCO

**Denominazione:**  
IGT Terre Siciliane

**Vitigni:**  
Moscato bianco, Chardonnay

**Certificazione:**  
Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**  
Circa 6.000 bottiglie

**Zona di produzione:**  
Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)  
Contrada Ritillini

**Terreni e clima:**  
Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

**Sistema di allevamento:**  
Controspalliera con potatura a cordone speronato

**Densità di impianto:**  
4.500 - 5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 70 q.li/ha

**Vendemmia:**  
Raccolta manuale dalla prima decade di agosto

**Vinificazione:**  
Vinificazione in bianco e fermentazione in serbatoi inox termocondizionati

**Affinamento:**  
Maturazione sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

**Prima annata:** 2010

**Formati:** bottiglia da 0,75 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** giallo paglierino intenso con leggere note verdoline

**Olfatto:** bouquet accattivante con sentori di agrumi e fiori di ginestra, delicato sottofondo di frutto della passione.

**Gusto:** sapido, minerale con grande trama acida, ben sostenuta da un corpo elegante e di carattere; ottima persistenza con note di mela cotogna e pesca gialla, retrogusto di erbe aromatiche.

**Abbinamenti:** ottimo da bere come aperitivo e con antipasti leggeri o piatti non elaborati.



GIASIRA



È un vino monovarietale ottenuto da uve **Grillo**, vitigno autoctono siciliano, vinificato in purezza.

Un vino fresco, sapido e allo stesso tempo intenso così come il carattere della Sicilia.

# GRILLO

**Denominazione:**

DOC Sicilia

**Vitigni:**

Grillo 100%

**Certificazione:**

Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**

Circa 12.000 bottiglie

**Zona di produzione:**

Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)  
Contrada Ritillini

**Terreni e clima:**

Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**

5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 80 q.li/ha

**Vendemmia:**

Raccolta manuale nell'ultima decade di agosto

**Vinificazione:**

Vinificazione in bianco dopo pigiatura soffice e fermentazione in serbatoi inox termocondizionati.

**Affinamento:**

Maturazione sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

**Prima annata:** 2013

**Formati:** bottiglia da 0,75 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** giallo paglierino con leggeri riflessi dorati

**Olfatto:** bouquet intenso con spiccate note agrumate e vegetali.

**Gusto:** pieno, fresco, con buona mineralità e sentori di scorze di cedro.

**Abbinamenti:** vino da abbinare a primi piatti con frutti di mare o verdure, a secondi piatti di pesce poco elaborati o a formaggi a pasta molle.



CLASSICA



È un vino monovarietale ottenuto da uve **Catarratto "lucido"**, vitigno autoctono siciliano, vinificato in purezza. Un vino sapido, complesso e indimenticabile come la Sicilia.

# KERATION

**Denominazione:**  
IGT Terre Siciliane

**Vitigni:**  
Catarratto "lucido" 100%

**Certificazione:**  
Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**  
Circa 12.000 bottiglie

**Zona di produzione:**  
Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)  
Contrada Ritillini

**Terreni e clima:**  
Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

**Sistema di allevamento:**  
Controspalliera con potatura a cordone speronato.

**Densità di impianto:**  
5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 70 q.li/ha

**Vendemmia:**  
Raccolta manuale nella prima decade di settembre

**Vinificazione:**  
Vinificazione in bianco dopo pigiatura soffice e fermentazione in serbatoi inox termocondizionati

**Affinamento:**  
Maturazione sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

**Prima annata:** 2011

**Formati:** bottiglia da 0,75 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini

**Olfatto:** bouquet complesso con intense fragranze di zagara e di frutta a polpa gialla

**Gusto:** elegante e avvolgente, con un perfetto equilibrio di acidità, mineralità e sapidità; vino con un'ottima persistenza e con leggere note vegetali al retrogusto

**Abbinamenti:** si sposa a menu vegetariani, alla cucina siciliana di mare e a formaggi di media stagionatura.



GIASIRA



È un vino monovarietale  
ottenuto da uve  
**Nerello Mascalese**,  
vitigno autoctono siciliano,  
vinificato in rosato.  
Un vino fresco, elegante  
e intrigante

# ROSATO

**Denominazione:**  
IGT Terre Siciliane

**Vitigni:**  
Nerello Mascalese 100%

**Certificazione:**  
Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**  
Circa 9.000 bottiglie

**Zona di produzione:**  
Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)  
Contrada Ritillini

**Terreni e clima:**  
Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

**Sistema di allevamento:**  
Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**  
5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60 q.li/ha

**Vendemmia:**  
Raccolta manuale nella prima decade di settembre

**Vinificazione:**  
diraspatura e breve macerazione sulle bucce, decantazione statica e successiva fermentazione in serbatoi inox termocondizionati.

**Affinamento:**  
Maturazione sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

**Prima annata:** 2022  
**Formati:** bottiglia da 0,75 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** colore petalo di rosa con riflessi ramati

**Olfatto:** bouquet complesso, spazia dalle note floreali di rosa a quelle fruttate di fragoline di bosco e ribes, con delicati sentori speziati di pepe bianco

**Gusto:** fresco e piacevolmente sapido, con una buona persistenza e un finale vellutato

**Abbinamenti:** Vino molto versatile, da bere sia come aperitivo sia con crudità di mare o crostacei, ottimo anche con la pizza



GIASIRA



È il nostro vino rosso blend, ottenuto da un perfetto bilanciamento di uve di **Nero d'Avola** e **Merlot**, che gli conferiscono una grande armonia e piacevolezza.

# ROSSO

---

**Denominazione:**  
IGT Terre Siciliane

**Vitigni:**  
Nero d'Avola e Merlot

**Certificazione:**  
Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**  
Circa 6.000 bottiglie

**Zona di produzione:**  
Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)  
Contrada Ritillini

**Terreni e clima:**  
Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

**Sistema di allevamento:**  
Controspalliera con potatura a cordone speronato

**Densità di impianto:**  
5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60 -70 q.li/ha

**Vendemmia:**  
Raccolta manuale nella seconda quindicina di settembre

**Vinificazione:**  
Fermentazione in acciaio, con lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata

**Affinamento:**  
maturazione in acciaio e in piccola parte in barriques da 225 litri per 9 mesi ed affinamento in bottiglia per 3 mesi

**Prima annata:** 2010

**Formati:** bottiglia da 0,75 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** colore rosso rubino intenso

**Olfatto:** fresco, elegante con bouquet ricco di frutti rossi e note vegetali

**Gusto:** pieno e sapido, con delicata struttura polifenolica, morbidezza e persistenza, che lo rendono di straordinaria bevibilità

**Abbinamenti:** ottimo con timballi di verdure, pizza, formaggi semistagionati e con secondi piatti non elaborati.



GIASIRA



È un vino monovarietale ottenuto da uve di **Nerello Mascalese**, vitigno autoctono siciliano, vinificato in purezza. Vino di grande eleganza e armonia.

# MORHUM

**Denominazione:**  
IGT Terre Siciliane

**Vitigni:**  
Nerello Mascalese 100%

**Certificazione:**  
Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**  
Circa 5.000 bottiglie

**Zona di produzione:**  
Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)  
Contrada Ritillini

**Terreni e clima:**  
Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

**Sistema di allevamento:**  
Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**  
5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60 q.li/ha

**Vendemmia:**  
Raccolta manuale nella seconda metà di settembre

**Vinificazione:**  
Fermentazione in acciaio, con lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata

**Affinamento:**  
Maturazione 9 mesi in acciaio e 9 mesi in botte di rovere da 25 hl, affinamento di 3 mesi in bottiglia

**Prima annata:** 2013

**Formati:** bottiglia da 0,75 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** rosso rubino chiaro

**Olfatto:** con piacevoli note di rosa essiccata, frutti di bosco e delicati sentori di pepe

**Gusto:** di buona struttura, con tannini morbidi, spiccata acidità e buona persistenza

**Abbinamenti:** Vino molto versatile, da bere a tutto pasto, ottimo con la pizza, salumi e formaggi semistagionati.



GIASIRA



È un vino rosso monovarietale ottenuto da uve di **Nero d'Avola**, il principe dei vitigni autoctoni siciliani, vinificato in purezza. Vino di grande longevità, carattere e allo stesso tempo di grande eleganza.

# NERO D'AVOLA

**Denominazione:**

DOC Sicilia

**Vitigni:**

Nero d'Avola 100%

**Certificazione:**

Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**

Circa 6.000 bottiglie

**Zona di produzione:**

Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)  
Contrada Ritillini

**Terreni e clima:**

Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a cordone speronato

**Densità di impianto:**

5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60-70 q.li/ha

**Vendemmia:**

Raccolta manuale nell'ultima decade di settembre

**Vinificazione:**

Fermentazione in acciaio, con lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata

**Affinamento:**

Maturazione in botti di rovere da 25 ettolitri per 12 mesi ed affinamento in bottiglia per 6 mesi

**Prima annata:** 2010

**Formati:** bottiglia da 0,75 l e da 1,5 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** rosso rubino con bei riflessi porpora

**Olfatto:** intenso, con note di confettura di mora, frutti di bosco e delicati sentori di tabacco

**Gusto:** caldo, armonico, di buona struttura e persistenza e con tannini perfettamente equilibrati

**Abbinamenti:** perfetto con i piatti della cucina mediterranea, ottimo con primi saporiti, secondi a base di carne, salumi e formaggi stagionati



# GIASIRA



È un vino monovarietale ottenuto da uve **Merlot** vinificate in purezza. Vino di grande personalità e allo stesso tempo di grande eleganza, come la donna a cui è dedicato.

# ROSSO ISABELLA

**Denominazione:**  
IGT Terre Siciliane

**Vitigni:**  
Merlot 100%

**Certificazione:**  
Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**  
Circa 3.000 bottiglie

**Zona di produzione:**  
Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)  
Contrada Ritillini

**Terreni e clima:**  
Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

**Sistema di allevamento:**  
Controspalliera con potatura a cordone speronato

**Densità di impianto:**  
5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60 q.li/ha

**Vendemmia:**  
Raccolta manuale nella seconda quindicina di settembre

**Vinificazione:**  
Fermentazione in acciaio, con lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata

**Affinamento:**  
Maturazione in barriques per 12-15 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi

**Prima annata:** 2011

**Formati:** bottiglia da 0,75 l e da 1,5 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** rosso rubino intenso

**Olfatto:** bouquet elegante e deciso, caratterizzato da profumi di piccoli frutti di bosco e delicati sentori balsamici e speziati

**Gusto:** intenso con un buon corpo, tannini morbidi e con grande persistenza

**Abbinamenti:** si sposa bene con salumi e formaggi stagionati, con secondi di carne alla griglia e cacciagione.



GIASIRA



GIASIRA  
OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA

BIOLOGICO



100% PRODOTTO ITALIANO

Olio ottenuto da olive di varietà  
mottosa e verde sciolte nella  
toratura alle pendici dell'altipiano tibero  
molate entro 24 ore e non filtrato.  
Eventuali residui non pregiudicano  
la qualità del prodotto.

0,50L

AZIENDA AGRICOLA  
GIOVANNI BOROLI  
C. DA RETTELLINO - ROSSIGNANO (SR)

# OLIO EXTRAVERGINE

---

## DI OLIVA

Il territorio degli Iblei è particolarmente vocato alla produzione di olio di oliva di grande qualità.

Il nostro Olio Extra Vergine di Oliva è prodotto con le olive raccolte a mano all'interno della tenuta dai nostri ulivi secolari.

E' un olio biologico ottenuto da un blend di olive di cultivar locali: **Moresca**, **Verdese**, **Tonda Iblea** e **Biancolilla**. La molitura a freddo delle olive, entro poche ore dalla raccolta, permette di mantenere intatti tutti i polifenoli dell'olio, esaltandone il profilo aromatico e il suo particolare sapore fruttato e piccante.





GIASIRA



# VISITE E DEGUSTAZIONI

La visita alla tenuta GIASIRA è un'esperienza rigenerante per chi vuole godere al meglio dei colori e dei profumi della natura che circonda l'azienda agricola.

La visita in cantina e una passeggiata tra i vigneti rappresentano un'esperienza unica per gli amanti del vino, perché permette di conoscere da vicino il territorio in cui si trova l'azienda, ammirare la natura in ogni stagione e degustare i vini lì dove si producono.

Scegli tra le nostre proposte di visite guidate e degustazioni oppure scrivi a [visit@lagiasira.it](mailto:visit@lagiasira.it) per una proposta personalizzata.





GIASIRA

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

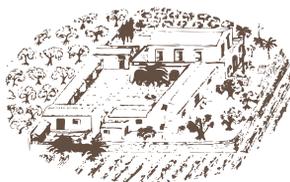
---

---

---

---





# GIASIRA

Az. Agr. Giovanni Boroli  
C.da Ritillini snc - 96019 Rosolini (SR)

Tel: +39 0931.1848227 - 501700

Mobile 379.1161018

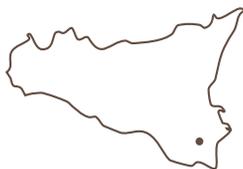
email: [info@lagiasira.it](mailto:info@lagiasira.it)

[www.lagiasira.it](http://www.lagiasira.it)



Per visite e degustazioni:  
[visit@lagiasira.it](mailto:visit@lagiasira.it)

Per vendite o informazioni commerciali:  
[sales@lagiasira.it](mailto:sales@lagiasira.it)



GPS:  
36.52.40 N  
14.55.55 E





