

Grillo

G



VILLA CARUMÈ



TIPOLOGIA

Vino: Bianco
Classificazione: Sicilia Doc
Vitigno: Grillo 100%

TYPE

Wine: White
Classification: Sicilia Doc
Varietal: Grillo 100%



VIGNETI

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale
Suolo: terreno di medio impasto, ricco in calcare e dalla buona dotazione minerale
Altitudine: 200-250 metri sul livello del mare
Viticultura: guyot contro spalliera con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)
Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate
Vendemmia: dalla seconda settimana di agosto, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata tra 16-17°C in contenitori d'acciaio
Affinamento: in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi
Gradazione alcolica: 12,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: giallo brillante dorato
Olfattiva: profumo intenso ed elegante che ricorda agrumi e fiore di zagara
Gustativa: avvolgente e fruttato

Abbinamento: ottimo con primi e fritture di pesce
Temperatura di servizio: 8-10° C



VINEYARDS

Production area: Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)
Soil type: medium texture soil rich in limestone with a good mineral endowment
Altitude: 200-250 m. above sea level
Viticulture: guyot spurred cordon system with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)
Climate: insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers
Harvest period: second week of August, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification: extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the must and fermentation at controlled temperatures (between 16°-17°C) in stainless steel tanks
Ageing: lees aged 4-5 months in stainless steel tanks, then in bottles for at least 2-3 months
Alcohol content: 12,5%

TASTING NOTES

Visual: bright golden yellow
Olfactory: intense and elegant with scents of flower blossom and citrus fruits
Taste: round and fruity

Pairing: excellent with first courses of fish and fish fry
Serving temperature: 8-10° C

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavoloigneto.com

Nero D'Avola

Nd'A



VILLA CARUMÈ

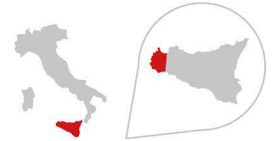


TIPOLOGIA

TYPE

Vino: Rosso
Classificazione: Sicilia Doc
Vitigno: Nero D'Avola 100%

Wine: Red
Classification: Sicilia Doc
Varietal: Nero D'Avola 100%



VIGNETI

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale
Suolo: terreno di medio impasto, ricco in scheletro e ciottoli e dalla buona dotazione minerale
Altitudine: 100-150 metri sul livello del mare
Viticultura: guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)
Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate
Vendemmia: dalla prima decade di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: diraspapigiatura soffice con macerazione dai 10 ai 15 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione avviene tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26°C
Affinamento: a fermentazione malolattica svolta, il vino affina per 3-4 mesi in serbatoi d'acciaio e per altri 3-4 mesi in bottiglia
Gradazione alcolica: 13,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore rosso rubino con riflessi porpora
Olfattiva: profumi intensi di frutti rossi maturi, mora selvatica con delicate note di liquirizia
Gustativa: pieno, morbido, gradevolmente vinoso ed equilibrato

Abbinamento: ottimo con formaggi di media stagionatura e carne al forno con patate
Temperatura di servizio: 17-18°C



VINEYARDS

Production area: Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)
Soil type: medium texture soil rich in shells and pebbles with a good mineral endowment
Altitude: 100-150 m. above sea level
Viticulture: guyot spurred cordon system with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)
Climate: insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers
Harvest period: from the first ten days of September, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification: soft pressing and destemming from 10 to 15 days. The extraction takes place through traditional pumping. Fermentation temperature: 26°C
Ageing: after malolactic fermentation, 3-4 months in stainless steel tanks, then in bottles for other 3-4 months
Alcohol content: 13,5%

TASTING NOTES

Visual: intense ruby red with purple hues
Olfactory: intense aromas of ripe red fruit with delicate notes of liquorice
Taste: round and soft, pleasantly vinous and well balanced

Pairing: perfect with aged cheese and roasted meat and potatoes
Serving temperature: 17-18°C

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavoloigneto.com

Nero D'Avola-Syrah



VILLA CARUMÈ

Nero

TIPOLOGIA

Vino: Rosso
Classificazione: Sicilia Doc
Vitigno: Nero D'Avola e Syrah

TYPE

Wine: Red
Classification: Sicilia Doc
Varietal: Nero D'Avola and Syrah



VIGNETI

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale
Suolo: terreno di medio impasto, ricco in scheletro e ciottoli e dalla buona dotazione minerale
Altitudine: 100-150 metri sul livello del mare
Viticultura: guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)
Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate
Vendemmia: dalla prima decade di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: diraspigiatura soffice con macerazione dai 10 ai 15 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione avviene tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26°C
Affinamento: a fermentazione malolattica svolta, il vino affina per 3-4 mesi in serbatoi d'acciaio e per altri 3-4 mesi in bottiglia
Gradazione alcolica: 13,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore violaceo
Olfattiva: profumi intensi di frutti rossi maturi e macchia mediterranea
Gustativa: pieno, morbido, gradevolmente vinoso, equilibrato e speziato

Abbinamento: ottimo con carni al forno e con piatti piccanti
Temperatura di servizio: 17-18°C



VINEYARDS

Production area: Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)
Soil type: medium texture soil rich in shells and pebbles with a good mineral endowment
Altitude: 100-150 m. above sea level
Viticulture: guyot spurred cordon system with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)
Climate: insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers
Harvest period: from the first ten days of September, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification: soft pressing and destemming from 10 to 15 days. The extraction takes place through traditional pumping. Fermentation temperature: 26°C
Ageing: after malolactic fermentation, 3-4 months in stainless steel tanks, then in bottles for other 3-4 months
Alcohol content: 13,5%

TASTING NOTES

Visual: purple
Olfactory: intense aromas of ripe, red fruit and Mediterranean scrub
Taste: round and soft, pleasantly vinous, and well balanced and spicy

Pairing: excellent with roasted meat and spicy dishes
Serving temperature: 17-18°C



IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavoloigneto.com