

TARENI



## TARENI NERO D'AVOLA ROSSO DOC

*Da terreni a medio impasto tendenti all'argilloso, un rosso intenso con profumi di rosa e frutta rossa.*



### UVE

Nero d'Avola in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Salemi e Mazara del Vallo  
Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** medio-impasto tendente all'argilloso e salmastro.

**Altimetria:** 160m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla prima decade di settembre. Vinificazione tradizionale a temperatura controllata e affinamento di 4 mesi in vasca.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso intenso con vivaci note violacee.

**Profumo:** intense note di rosa, marasca e mora.  
**Gusto:** forti sentori di ciliegia nera, accompagnati da leggere note vanigliate.

### ABBINAMENTI

Accompagna bene gli arrostiti misti di carne e selvaggina, le verdure cotte e i formaggi semistagionati. Servire a 18°-19°C.

### GRADO ALCOLICO

13% vol

### FORMATO

75 cl

TARENI



## TARENI SYRAH ROSSO IGT

*Da terreni di matrice argillosa ricchi di minerali, un rosso elegante, con note di ciliegia nera e melograno e gradevoli accenni di mora selvatica.*



### UVE

Syrah in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Salemi e Mazara del Vallo  
Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** caratterizzato da una matrice argillosa ricca di minerali.

**Altimetria:** 100m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Parziale macerazione a bassa temperatura con successiva fermentazione termoregolata. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** intense note di ciliegia nera e melograno con gradevoli accenni di mora selvatica.  
**Gusto:** elegante e armonico, con spiccate note di ciliegia nera e gelso e lievi cenni balsamici.

### ABBINAMENTI

Da abbinare a brasati di carne, arrostiti, selvaggina o a formaggi semistagionati. Servire a 18°-19°C.

### GRADO ALCOLICO

13,5% vol

### FORMATO

75 cl

## TARENI INZOLIA BIANCO IGT

*Da terreni argillosi ricchi di ciottoli, un bianco dal gusto morbido e dai profumi di zagara, melone e pesca gialla.*

Menu vista

TARENI



### UVE

Inzolia in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Salemi e Mazara del Vallo  
Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** argilloso ricco di ciottoli levigati dall'erosione, detti cuti.

**Altimetria:** 160m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla prima decade di settembre. Vinificazione tradizionale in bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento di 2 mesi in acciaio.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino tenue.

**Profumo:** delicato di zagara, accompagnato da dolci note di pera, melone e pesca gialla.  
**Gusto:** morbido, con delicati sentori di melone cantalupo, cedro e limone.

### ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a pesci dal gusto delicato e soubise di cozze e vongole. Servire a 8°-12°C.

### GRADO ALCOLICO

11,5% vol

### FORMATO

75 cl



## MALVASIA LIQUOROSO BIO

VINO LIQUOROSO IGT

*Condizioni climatiche privilegiate e una gestione naturale del territorio per un vino liquoroso dalle intense note di frutta matura e sentori di melone e albicocca.*

### UVE

Malvasia bianca in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso.

**Altimetria:** da 0 a 300m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta dalla terza decade di agosto alla prima di settembre. Macerazione per 6-8 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino. Affinamento di 6 mesi in vasca a temperatura controllata.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino chiaro.

**Profumo:** intenso di frutta matura con sentori di melone e albicocca.

**Gusto:** pieno e armonico, con lievi note di albicocca secca, melone e pera cotta.

### ABBINAMENTI

**Tradizionale:** dolci a base di crema pasticcera o ricotta vaccina.

**Non convenzionale:** crema di caciocavallo ragusano fresco con mostarda di mandarini e sbriciolata di amaretto. Servire a 12°-14°C.

### GRADO ALCOLICO

16% vol

### FORMATO

75 cl



cod. VD0064

PANTELLERIA



## PASSITO LIQUOROSO DI PANTELLERIA

*Da uve zibibbo, un passito di Pantelleria caldo e persistente, ottimo in abbinamento a crostate di frutta e formaggi a pasta dura.*

### UVE

Zibibbo

### TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria

### TERROIR

**Terreno:** di origine vulcanica, sabbioso, leggermente argilloso.

**Altimetria:** da 0 a 300m sul livello del mare.

**Clima:** Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Successiva fortificazione con alcol neutro da vino e aggiunta di uve zibibbo appassite. Affinamento in acciaio inox a temperatura controllata, si completa in bottiglia.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo dorato più o meno intenso, talvolta tendente all'ambra.

**Profumo:** intenso e persistente con sentori di fichi secchi, albicocche e miele d'acacia.

**Gusto:** caldo, armonico, persistente

### ABBINAMENTI

Ottimo con crostate di frutta e con formaggi a pasta dura. Servire a 12°- 14° C

### GRADO ALCOLICO

15% vol.

### FORMATO

50 cl



cod. VD0020

## ZIBIBBO LIQUOROSO BIO

VINO LIQUOROSO IGT

*Nato in una terra ricca e generosa coltivata in modo naturale, in piena armonia e rispetto dell'ambiente. Il suo profumo è intenso, con note di agrumi e zagara e piacevoli sentori di pesca gialla, cedro e melone.*

### UVE

Zibibbo in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso.

**Altimetria:** da 0 a 300m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella prima e seconda decade di settembre. Macerazione per 6-8 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino. Affinamento di 6 mesi in vasca a temperatura controllata.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino chiaro.

**Profumo:** intense note di agrumi e zagara e piacevoli sentori di pesca gialla, cedro e melone.

**Gusto:** elegante e persistente, con note di pesca gialla, melone, agrumi e mandorla.

### ABBINAMENTI

**Tradizionale:** dolci aromatici come i mustaccioli di Erice e i biscotti all'anice.

**Non convenzionale:** ricottina di capra con salicornia e cioccolato di modica alla vaniglia. Servire a 12°-14°C.

### GRADO ALCOLICO

16% vol

### FORMATO

75 cl



cod. VD0019