

# Masterclass 4

sabato 11 maggio 2024

Ore 09:30 – 11:00

**Da Marsala al centro Sicilia, sino a Noto**

ITA

*Pietro Russo*

- Pellegrino – Doc Pantelleria, I Sesi 2022
- Fazio – Doc Erice, Calebianche Catarratto 2023
- Alessandro di Camporeale – Doc Monreale, Vigna di Mandranova 2022
- Principe di Corleone – Doc Sicilia, Ridente Angelica 2023
- Castellucci Miano – Doc Valledolmo, Shiarà 2022
- Cristo di Campobello – Doc Sicilia, Laluci 2023
- Casa Grazia – Docg Cerasuolo di Vittoria, Brunetti D’Opera 2021
- Tenute Navarra – Docg Cerasuolo di Vittoria, Maribù 2022
- Zisola – Doc Noto, Doppiozeta 2021
- Girolamo Russo – Doc Etna Rosso, San Lorenzo 2021
- Nicosia – Doc Etna Rosso Riserva, Contrada Monte Gorna, Vecchie Viti 2015
- Colosi – Doc Malvasia delle Lipari Passito, Najim 2022



TENUTA DI SIBÀ  
PANTELLERIA



# ISESI

## BIANCO PANTELLERIA DOC

*Da uve zibibbo coltivate ad alberello,  
Patrimonio Unesco, un vino bianco Pantelleria Doc,  
espressione autentica di questa terra unica.*

### UVE

Zibibbo coltivato ad alberello pantesco,  
Patrimonio Unesco

### TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria  
Contrade Sibà, Mueggen, Barone, Khamma

### TERROIR

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

**Altimetria:** 300m sul livello del mare.

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

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccola manuale nella prima decade di Settembre.  
Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e  
successiva lunga fermentazione a bassa temperatura.  
Lungo affinamento sulle fecce fini.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** spiccate note di mela verde, pesca bianca,  
fiore di capero e gelsomino, accompagnate  
da lievi sentori di salvia.

**Gusto:** secco, equilibrato, con una giusta morbidezza,  
piacevolmente sapido.

### ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a portate di pesce e crostacei,  
come il pesce spada alla pantasca o i primi piatti  
a base di aragosta. Da gustare anche con piatti  
vegetariani, come il macco di fave o il tabulè  
di verdure. Servire a 8°-12°C.

### GRADO ALCOLICO

12,5% vol

### FORMATO

75 cl



## CALEBIANCHE - CATARRATTO



Secco, sapido, equilibrato. Un Catarratto in purezza che esprime le sue caratteristiche varietali con classe ed armonia. Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette per preservare l'integrità degli acini. Dopo la diraspatura viene effettuata la macerazione a freddo delle bucce a contatto con il mosto, per una piena estrazione delle sostanze polifenoliche degli acini. Dopo una pressatura soffice il mosto inizia la fermentazione, lenta e termo-controllata. Il Calebianche Catarratto, al vertice della piramide di qualità di Fazio, è caratterizzato da un bouquet aromatico di melone e pesca arricchito dalla soave presenza di note di fiori primaverili. Un connubio di fattori che fanno di questo vino un prodotto versatile, capace di scaturire emozioni intense e ricordi sopiti.

**DENOMINAZIONE:** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo paglierino, limpido e acceso



**PROFUMO:** Grandi note di melone bianco e pesca vengono arricchite da sentori floreali di zagara e gelsomino



**GUSTO:** Morbido e secco, è dotato di una eccellente sapidità che ne esalta gli aromi. Il finale è lungo ed armonico

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Crudi di pesce, crostacei, molluschi, tonno alla piastra, pesce spada. Si sposa bene anche con carni bianche e verdure scottate

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano

**SERVING TEMPERATURE:** 9°C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO:** Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE:** 12.000 bottiglie

**FORMATI:** 75 cl

**CONFEZIONE:** Cartone da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Collinare

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Catarratto

**UBICAZIONE VIGNETO:** Territorio DOC Erice

**ALTITUDINE:** 350 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Sud - Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 4,000

**RESA UVA Q.LI/HA:** 75 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Prima decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI:** 90 mg/L

**VINIFICAZIONE IN BIANCO:** Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Imbottigliamento a freddo.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 4 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** 5 anni

# MONREALE BIANCO | Vigna di Mandranova

Nella vigna più antica della tenuta, sulla collina che sovrasta la contrada Mandranova, il Catarratto rivela tutto il suo potenziale in una delle sue massime espressioni

*Mix sapiente tra potenzialità del vitigno e peculiarità del territorio è un vino elegante, da stappare nei momenti speciali. Seducente e armonioso nel suo bouquet fruttato e floreale vi sorprenderà con il suo finale piacevolmente speziato e minerale*

**TIPOLOGIA** | *Catarratto Doc Monreale - BIO*  
**VITIGNO** | *100% Catarratto Extra Lucido*

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Tipologia del terreno** | *collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro*

**Altitudine** | *450 metri s.l.m.*

**Anno di impianto** | *1988*

**Zona di produzione** | *Contrada Mandranova*

**Sistema di allevamento** | *spalliera allevata a Guyot*

**Piante per ettaro** | *4.400*

**Resa per ettaro** | *70 quintali*

**Epoca di vendemmia** | *ultima settimana di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli*

**Vinificazione** | *le uve, diraspate e raffreddate, vengono pigiate sofficemente e fermentate in vasca d'acciaio, a bassa temperatura (14-15 °C)*

**Affinamento** | *12 mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini a 10-12 °C, una piccola parte della massa 12 mesi in tonneau di rovere francese da 600 l*

**Affinamento in bottiglia** | *almeno 6 mesi a temperatura controllata (18 °C)*

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** | *giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti*

**Profumo** | *il bouquet fruttato e floreale, con sentori di fiori bianchi, scorza di limone e mela verde è completato da un finale speziato e minerale, in cui emergono note di pepe bianco e pietra focaia*

**Gusto** | *l'ingresso ampio e la notevole struttura è sorretto da spiccata acidità che lo rende estremamente equilibrato e verticale. Sorprendente nella sua persistenza*

**ABBINAMENTI** | *impareggiabile con gli spaghetti ai ricci di mare*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** | *10-12 °C*



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

# RIDENTE ANGELICA



## Grillo

SICILIA D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)

**Uve impiegate:** Grillo

**Vendemmia:** metà settembre.

**Imbottigliamento:** unico lotto.

### FERMENTAZIONE

**Metodo:** a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox.

**Malolattica:** no.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo carico.

Profumo: si apprezzano sentori di pesca e albicocca con sottofondo di mandorle e gelsomino.

Sapore: secco, fresco e vellutato.

### ABBINAMENTI

Accompagna i migliori piatti a base di pesce e crostacei, ma anche grigliate miste e frutti di mare.

Da gustare a 10-12°C.

Principe di Corleone - Pollara S.r.l.  
C.da Malvello - Monreale (PA) - Italia  
Tel. +39 091.8462922 - 8463512 - +39 3206656471  
Fax +39 091.5640796  
[www.principedicorleone.it](http://www.principedicorleone.it)  
[info@principedicorleone.it](mailto:info@principedicorleone.it)





CASTELLUCCIMIANO  
VITICULTURA DI MONTAGNA

*Slowly and Glocally yours*

Società agricola vitivinicola Castellucci Miano  
Via Sicilia, 1 - 90029 Valledolmo [PA] - Italy

T +39 0921 542 385

F +39 0921 544 270

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

[info@castelluccimiano.it](mailto:info@castelluccimiano.it)



**SHIARÁ** | **Territorio** Alle pendici delle Madonie ad un'altitudine di 950-1.050 m. s.l.m. **Vitigno** Catarratto. **Allevamento** alberello. **Potatura** a sperone e guyot. **Età vigneti** 30/40 anni. **Terreno** sabbioso, argilloso, medio impasto, con reazione alcalina dovuta alla presenza di calcare attivo. **Vendemmia** ottobre. **Vinificazione** in bianco. **Fermentazione** a temperatura controllata. **Fermentazione malolattica** non svolta. **Affinamento** in vasca d'acciaio inox per 6 mesi ed in bottiglia per 4 mesi. **Tipologia** DOC Valledolmo - Contea di Sclafani - Sicilia. **Gradazione alcolica** 13,5% vol..

**Location** On the Madonie mountain slopes, at an altitude of 900-1.000 m. above sea level. **Grape variety** Catarratto. **Growing method** sapling. **Pruning method** spur and guyot. **Average Age of vineyard** 30/40 years. **Soil** half sandy and clay with alkyl reaction due to the limestone. **Grape harvest** in october. **Wine production making** white vinification method. **Fermentation** temperature controlled. **Malolactic fermentation** not done. **Secondary fermentation** kept in steel ponds for 6 months and in bottles for 4 months. **Tipology** DOC Valledolmo - Contea di Sclafani - Sicilia. **Alcoholic strength** 13,5% vol..

Castellucci Miano ha ottenuto la certificazione da parte di un ente terzo indipendente [DNV], che attesta il rispetto dei 10 requisiti di sostenibilità inseriti nel disciplinare SOSTain. Ecco perché nelle retro etichette dei vini Castellucci Miano trovate il marchio SOSTain. Questa certificazione è una garanzia per i consumatori che vogliono fare scelte d'acquisto responsabili e una testimonianza dell'impegno di Castellucci Miano nel perseguire uno sviluppo nel pieno rispetto dell'ambiente, che sia socialmente equo e al tempo stesso economicamente utile.

Castelluccimiano Winery, has obtained certification from DNV, by an independent third party and authorisation by the Sicily SOSTain Foundation to use the SOSTain label, which certifies compliance with the 10 sustainability requirements of the Sostain specification.

That's why on the labels of our wines you can find the logo SOSTain, a guarantee for consumers who are attentive to the protection of the environment, which Castelluccimiano Winery pursues in respect of the biodiversity of its territory, economically sustainable and fair.



## LALÙCI

2023 - Grillo 100%

Sicilia Denominazione di Origine Controllata

*Quel che si dimentica è come se non fosse mai successo.*

*Ogni cosa che esiste è reminiscenza - Lalùci - luce che svela e rivela. È l'idea primordiale. L'archetipo. Così come deve essere. Il Grillo del Baglio del Cristo di Campobello.*

Vendemmiato tra l'ultima decade di Agosto e la prima decade di Settembre 2023.

Bottiglie prodotte: 45.326

Emissione: Marzo 2024

Piante per ettaro: 4.000

Resa per ettaro: 90 ql.

Terreno prevalentemente calcareo e gessoso, con frazioni di terreni scuri a giacitura collinare, altezza 260 metri sul livello del mare.

Raccolta manuale in piccole cassette.

Le uve dopo la diraspa-pigiatura, portate a temperatura di 8-10°C, vengono fatte macerare. Dopo la pressatura soffice, il mosto fiore viene separato e fatto decantare per sedimentazione a freddo. A fine fermentazione, segue un periodo di affinamento sulle fecce fini per quattro mesi circa a temperatura controllata in acciaio ed almeno tre mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

*Intensi profumi di fiori gialli e bianchi che sfumano verso note minerali, seguiti da eleganti sentori agrumati, pesca gialla, pera e mela verde. Di estrema prontezza gustativa o da conservare anche oltre i 10 anni.*

Grado alcolico: 13,50% in vol.

Acidità totale: 6,10 g/l

Ph: 3,25 - Estratto secco: 21,80 g/l

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C



BAGLIO DEL  
**CRISTO DI CAMPOBELLO**

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

**Fatica di solchi di mare  
visione di viaggi da amare.  
L'approdo nel tempo  
si ergeva sicuro di luce divina.  
Famiglia di terre custode Brunetti  
del far e d'operare.**



Certificazione  
in biologico

Organic  
Certification



CASA GRAZIA

Strada vicinale Spina Santa  
C.da Passo di Piazza  
93012 Gela - Sicilia - Italia

**Nome del vino:**

Brunetti D'Opera

**Classificazione:**

Cerasuolo di Vittoria DOCG Sicilia

**Varietà:**

Nero d'Avola 60%, Frappato 40%

**Zona di produzione:**

Riserva Naturale del Lago Biviere

**Tipologia del terreno:**

Terre tendenti al sabbioso con presenza di scheletro

**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**

4000 - 4500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:**

70 quintali Frappato, 70 quintali Nero D'Avola

**Epoca di vendemmia:**

Seconda e terza decade di Settembre

**Raccolta:**

Manuale

**Vinificazione in rosso:**

Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura delle uve, macerazione sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

**Contenitore di fermentazione:**

Acciaio

**Temp. fermentazione:**

25°C

**Durata fermentazione:**

8 giorni

**Tempi di macerazione sulle bucce:**

15 - 20 giorni

**Fermentazione malolattica:**

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

**Affinamento:**

12 mesi in barriques di cui 25% in barriques nuove e 75% in barriques di secondo e terzo passaggio

**Affinamento in bottiglia:**

Minimo 6 mesi

**Gradazione alcolica:**

13 - 14% Vol.

**Name of wine:**

Brunetti D'Opera

**Classification:**

Cerasuolo di Vittoria DOCG Sicilia

**Varieties:**

Nero D'Avola 60%, Frappato 40%

**Production Area:**

Natural Reserve of Biviere Lake

**Type of Soil:**

Slightly tending to sandy with a skeleton presence

**Training System:**

Espalier with a double Guyot pruning system

**Planting Density:**

4000 - 4500 plants per hectare

**Yield per hectare:**

70 quintals Frappato, 70 quintals Nero d'Avola

**Harvest period:**

Second and third ten days of September

**Harvest method:**

Manual

**Vinification:**

Manual selection of bunches, destemming and crushing of the grapes, maceration on the skins, short and frequent pumping over during tumultuous fermentation, reducing the frequency at the end of fermentation.

**Fermentation containers:**

Steel vats

**Fermentation temperature:**

25°C

**Fermentation duration:**

8 days

**Maceration time of skins:**

15 - 20 days

**Malolactic fermentation:**

Totally carried out after alcoholic fermentation

**Aging:**

12 months in barriques: 25% in new barriques and 75% in second and third passage barriques

**Aging in bottle:**

6 months minimum

**Alcoholic content:**

13 - 14% Vol



Il suo nome deriva dai tre  
Comuni limitrofi in cui  
sorgono le Tenute Navarra:  
Mazzarino da cui MA,  
Riesi da cui RI,  
Butera da cui BU.

# MARIBU

Linea \ \ Premium

Maribu è il Cerasuolo di Vittoria DOCG  
realizzato dalla famiglia Navarra,  
racconta la storia di un territorio che ha  
un'attitudine ed una passione plurisecolare  
per le coltivazioni vitivinicole.



Nero D'avola  
Frappato



In Rosso



14% vol



17°C/18°C



Medaglia d'Argento  
Frankfurt International  
Trophy 2023



90 punti Falstaff  
Trophy Sizilien  
2023



Medaglia di Bronzo  
Decanter World Wine  
Awards 2023



85,20 punti  
Concours Mondial  
de Bruxelles  
2023



Medaglia d'Oro  
Concours International  
de Lyon 2024

  
**NAVARRA**

# MARIBU

## Cerasuolo di Vittoria \ \ DOCG

### Denominazione

Cerasuolo di Vittoria DOCG

### Uve

Nero d'Avola 60% - Frappato 40%

### Anno di produzione

2022

### Bottiglie prodotte

6144 - 75 cl; 100 - 150 cl

### Zona di produzione

Contrada San Giacomo - Butera (CL)  
Contrada Judeca nell'agro di Butera (CL) ...

### Terreno

Nero d'Avola: medio impasto tendente all'argilloso;  
Frappato: medio impasto tendente al sabbioso

### Altitudine

Media collina 350/400 metri s.l.m.

### Esposizione

Contrada Judeca nell'agro di Butera  
Sud/Sud-Ovest  
Contrada San Giacomo  
Sud/Sud-Est e pianeggiante

### Sesto d'impianto

250 cm x 100 cm

### Sistema d'allevamento

Spalliera

### Potatura

Guyot

### Numero ceppi per Ha

4.000

### Età media della vite

10 anni

### Vendemmia

Entro la seconda decade di Settembre

### Vinificazione

In rosso, fermentazione con macerazione delle bucce per dieci giorni

### Temperatura di fermentazione

24/26 °C

### Fermentazione malolattica

Totalmente svolta

### Affinamento

12 mesi sui lieviti in vasche di acciaio inox,  
2 mesi passati in bottiglia

### Temperatura di servizio

17°C/18°C

### Volume alcolometrico

14% vol





# NAVARRA

## **SOCIETÀ AGRICOLA TENUTE NAVARRA S.R.L.**

**Sede Legale e Tenuta**  
contrada San Giacomo  
93011 Butera (CL) – ITALIA

**Uffici**  
Viale Luigi Monaco, 26  
93100 – Caltanissetta – ITALIA  
+39 328 44 52 795

[info@tenutenavarra.com](mailto:info@tenutenavarra.com)  
[www.tenutenavarra.com](http://www.tenutenavarra.com)





PROPRIETÀ	Terreno vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
ETÀ	Dai 70 agli oltre 100 anni
ALTITUDINE	Dai 750m agli 780m s.l.m.
SUPERFICIE	Selezione da 7,48ha
ESPOSIZIONE	Pendici Nord dell'Etna
DENSITÀ IMPIANTI	4500 ceppi per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello e alberello "modificato" a spalliera
RESA HA	30q
EPOCA VENDEMMIA	Ultima settimana di ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
FERMENTAZIONE:	condotta in maniera spontanea dai lieviti presenti naturalmente sulle uve
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	28°C-30°C
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	15 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	A primavera, spontanea
CONTENITORI AFFINAMENTO	Botti di rovere da 2600lt. di secondo passaggio
DURATA AFFINAMENTO	18 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi

# San Lorenzo

Etna Rosso D.O.C.

## VARIETÀ

NERELLO MASCALESE con piccole percentuali di Nerello Cappuccio

## ZONE DI PRODUZIONE

Contrada San Lorenzo (Randazzo)

## CRU

San Lorenzo

## NUMERO DI BOTTIGLIE

4000

## GRADO ALCOLICO

14%





# ZISOLA

## DOPPIOZETA 2021

### DALLA PUNTA PIÙ ESTREMA DELLA SICILIA

Il “cru” di Nero d'Avola, proveniente dalle tre migliori parcelle aziendali coltivate ad alberello. Nasce da una viticoltura biologica (in conversione) combinata con un lavoro sartoriale per esprimere al meglio le biodiversità delle tre parcelle da cui proviene. Fermentazione naturale e non filtrato.

<b>Denominazione:</b>	Sicilia Noto Rosso DOC
<b>Azienda:</b>	Zisola - Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
<b>Uvaggio:</b>	100% Nero d'Avola
<b>Alcool:</b>	13,06% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,00‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	3 parcelle (Piscina, Sopra Navel, Mandorleto) 95-130 m.s.l.m.; esposizione S/E
<b>Tipologia del terreno:</b>	Medio impasto, con prevalenza di calcare e buona presenza di scheletro
<b>Agricoltura:</b>	Biologica (in conversione)
<b>Età delle vigne:</b>	13 - 18 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Alberello
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.550 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano a partire dal 10 Settembre
<b>Fermentazione:</b>	Naturale in piccoli tini di acciaio senza aggiunta di lieviti né controllo temperatura
<b>Macerazione:</b>	Oltre 30 giorni sulle bucce
<b>Fermentazione malolattica:</b>	Spontanea in legno
<b>Maturazione:</b>	Oltre 16 mesi in Tonneaux da 500 lt (tostatura media - 50% nuovi)
<b>Finissage:</b>	Oltre 4 mesi in vasche di cemento
<b>Filtrazione:</b>	Nessuna
<b>Imbottigliamento:</b>	Dicembre 2023
<b>Uscita:</b>	Ottobre 2024
<b>Produzione:</b>	19.900 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	2006
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo:</b>	Intenso, aromi marcati di frutta e spezie, tessitura potente ed elegante



TENUTE NICOSIA • COLLEZIONE DI FAMIGLIA

# MONTE GORNA "VECCHIE VITI" ETNA ROSSO RISERVA

ROSSO RISERVA • ETNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Dalla porzione più antica dei vigneti di Monte Gorna, coltivata ad alberello, provengono le uve di questo Etna Rosso Riserva di grande complessità. Base è la varietà Nerello Mascalese, principale vitigno etneo che solo tra le terre nere del vulcano riesce ad esprimere in pieno le sue particolari qualità organolettiche, insieme ad una spiccata mineralità. L'età delle viti, le basse rese, la raccolta manuale in cassette e l'accurata selezione delle uve danno vita ad un vino complesso ed elegante. Almeno quattro anni di maturazione in cantina, che prevedono anche un passaggio di 2 anni in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, ne completano il profilo gusto-olfattivo.

---

Vitigni	Nerello Mascalese 100%
Grado Alcolico	13,5% vol.

---

## Vigneti di Monte Gorna

(Comune di Trecastagni, Etna Versante Sud-Est)

Altitudine: 700-750 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est.

Microclima: clima mediamente temperato, con una piovosità media annua di circa 1.000 mm e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Suoli: terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali.

Resa per ettaro: 60 quintali ca.

Piante per ettaro: 6.000 ca.

Sistema allevamento: alberello.

---

## Vendemmia

Raccolta a mano in cassette, tra seconda e terza settimana di ottobre.

## Vinificazione

Le uve appena raccolte vengono pigiate e poste a macerare a freddo per 24 ore. La successiva fermentazione a contatto con le bucce si protrae per 3 settimane alla temperatura controllata di circa 22°C, seguita poi da un passaggio in barrique dove ha luogo la fermentazione malolattica.

## Affinamento

Dopo un primo affinamento in acciaio, il vino matura in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 24 mesi.

L'affinamento è completato da una lunga permanenza in bottiglia.

---

## Note di degustazione

Alla vista rosso rubino tenue tendente al granato.

Al naso grande complessità di aromi speziati e note di liquirizia, rosa canina, fiori e frutti secchi; un ampio profilo aromatico che si evolve ulteriormente nel bicchiere in eleganti sentori terziari.

Al palato si avverte tutta la vivacità di un'intatta freschezza e di un tannino morbido, ma non ancora completamente domato; elegante, strutturato, armonico nel complesso e di lunga persistenza.

---

## Abbinamenti

Ottimo per accompagnare formaggi di medio-lunga stagionatura (canestrato, pecorino siciliano, tuma persa), ragù di carni bianche, cacciagione da piuma, coniglio alla cacciatora, salsiccia di suino nero.

Temperatura di servizio 16-18°C

---

NOTE \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## "NA'JM" MALVASIA DELLE LIPARI DOP PASSITO

Nel rispetto della millenaria tradizione enologica dell'Isole Eolie nasce questo vino, dal sapore caldo e vellutato con una leggera tannicità, dall'ottima struttura e grande equilibrio. Colore dorato tendente all'ambra con un bouquet di frutta fresca che varia dall'albicocca al fico, miele, mandorle seguite da sensazioni floreali di gelsomino. Si sposa bene con dolci secchi e cucchiaio. Perfetto con formaggi erborinati. Ottimo vino da dessert e da meditazione.

Uve Malvasia Delle Lipari 95%  
e Corinto Nero 5%

Zona di produzione: Capo Faro - Salina,  
Isole Eolie

La vendemmia avviene a fine settembre ad appassimento delle uve sui graticci. L'affinamento in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 1 anno, poi in bottiglia per ulteriori 4 mesi.  
Gradazione alcolica: 13% vol  
Temperatura di servizio: 15° C

## "NA'JM" MALVASIA DELLE LIPARI DOP PASSITO

*Obtained from Malvasia and Corinto Nero grapes, grown in the age-old tradition of the aeolian islands, it has a warm velvety taste, slight hints of tannin, excellent and balanced structure with a golden-amber colour, there are hints of fresh fruit: apricot, fig, almond, ranging to honey, followed by floral sensations of jasmine. It goes well with desserts and ice cream. Particularly recommended with marbled cheeses. Excellent on its own, for a quenching break.*

*Wine varietal: Malvasia Delle Lipari 95%  
Corinto Nero 5%*

*Production area: Capo Faro - Salina,  
Eolie Islands*

*The grapes are harvested at the end of September. After the late harvest and after drying grapes on trellis, the grapes are gently pressed. The must is set for alcoholic fermentation for around 20-25 days at controlled temperature in stainless steel. Aged 1 year in stainless steel tanks, followed by 4 months of ageing in bottle.  
Alcohol content: 13% vol  
To be tasted at 15° C*





#siciliaep24  
#sicily  
#wine  
#wineinsicily  
#assovinisicilia  
#winelover

#winelovers  
#winetime  
#winery  
#winerylovers  
#winetasting  
#wineDestinations

#winetravel  
#italy  
#cheers  
#sommelier  
#vino  
#redwine

#instawine  
#vin  
#amazing  
#beautiful  
#delicious  
#travel

Wine in Sicily  
<http://wineinsicily.com>  
<https://www.instagram.com/wineinsicily/>  
<https://www.instagram.com/wineinsicily/>  
[redazione@wineinsicily.com](https://www.instagram.com/wineinsicily/)  
<https://twitter.com/wineinsicily>

Sicilia en Primeur 2024 - Social & Media Contacts

	Web	Facebook	Instagram	Twitter	E-mail
Alessandro di Camporeale	<a href="http://www.alessandrodicamporeale.it">http://www.alessandrodicamporeale.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/AdiCamporeale">https://www.facebook.com/AdiCamporeale</a>	<a href="https://www.instagram.com/adicamporeale/">https://www.instagram.com/adicamporeale/</a>	<a href="https://twitter.com/AdiCamporeale">https://twitter.com/AdiCamporeale</a>	<a href="mailto:info@alessandrodicamporeale.it">info@alessandrodicamporeale.it</a>
Animatnea	<a href="https://www.animatnea.it/">https://www.animatnea.it/</a>	#	<a href="https://www.instagram.com/animatneawinery/">https://www.instagram.com/animatneawinery/</a>	#	<a href="mailto:animatnea@animatnea.it">animatnea@animatnea.it</a>
Arianna Occhipinti	<a href="https://www.agricolaoocchipinti.it/">https://www.agricolaoocchipinti.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/az_agr_ariannaocchipinti">https://www.facebook.com/az_agr_ariannaocchipinti</a>	<a href="https://www.instagram.com/ariannaocchipinti/">https://www.instagram.com/ariannaocchipinti/</a>	<a href="https://www.instagram.com/ariannaocchipinti/">https://www.instagram.com/ariannaocchipinti/</a>	<a href="mailto:info@agricolaoocchipinti.it">info@agricolaoocchipinti.it</a>
Assuli	<a href="http://assuli.it/">http://assuli.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/assuli_winery">https://www.facebook.com/assuli_winery</a>	<a href="https://www.instagram.com/assuli_winery/">https://www.instagram.com/assuli_winery/</a>	#	<a href="mailto:marketing@assuli.it">marketing@assuli.it</a>
Baglio del Cristo di Campobello	<a href="http://www.cristodicampobello.it">http://www.cristodicampobello.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/cristodicampobello/">https://www.facebook.com/cristodicampobello/</a>	<a href="https://www.instagram.com/cristodicampobello/">https://www.instagram.com/cristodicampobello/</a>	<a href="https://twitter.com/campobello_wine">https://twitter.com/campobello_wine</a>	<a href="mailto:mail@cristodicampobello.it">mail@cristodicampobello.it</a>
Baglio di Pianetto	<a href="https://bagliodipianetto.it">https://bagliodipianetto.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/Baglio-di-Pianetto-1796209262130/">https://www.facebook.com/Baglio-di-Pianetto-1796209262130/</a>	<a href="https://www.instagram.com/bagliodipianetto/">https://www.instagram.com/bagliodipianetto/</a>	<a href="https://twitter.com/bagliodipianetto">https://twitter.com/bagliodipianetto</a>	<a href="mailto:info@bagliodipianetto.it">info@bagliodipianetto.it</a>
Barone di Villagrande	<a href="http://www.villagrande.it">http://www.villagrande.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/Barone-di-Villagrande-492170430806779/">https://www.facebook.com/Barone-di-Villagrande-492170430806779/</a>	<a href="https://www.instagram.com/villagrande_winery/">https://www.instagram.com/villagrande_winery/</a>	<a href="https://twitter.com/AzVillagrande">https://twitter.com/AzVillagrande</a>	<a href="mailto:info@villagrande.it">info@villagrande.it</a>
Benanti	<a href="https://cnicciobenanti.it">https://cnicciobenanti.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/benantiwinery/">https://www.facebook.com/benantiwinery/</a>	<a href="https://www.instagram.com/benantiwinery/">https://www.instagram.com/benantiwinery/</a>	<a href="https://twitter.com/benantiWines">https://twitter.com/benantiWines</a>	<a href="mailto:info@benanti.it">info@benanti.it</a>
Candido	<a href="https://www.candidovinisicilia.it/">https://www.candidovinisicilia.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/candidovinisicilia">https://www.facebook.com/candidovinisicilia</a>	<a href="https://www.instagram.com/candido_vini/">https://www.instagram.com/candido_vini/</a>	#	<a href="mailto:info@candidovinisicilia.it">info@candidovinisicilia.it</a>
Cantina Chitarra	<a href="https://www.cantinachitarra.com/">https://www.cantinachitarra.com/</a>	<a href="https://www.facebook.com/cantinachitarra">https://www.facebook.com/cantinachitarra</a>	<a href="https://www.instagram.com/cantinachitarra/">https://www.instagram.com/cantinachitarra/</a>	#	<a href="mailto:info@cantinachitarra.it">info@cantinachitarra.it</a>
Cantine Colosi	<a href="https://www.cantinecolosi.it/">https://www.cantinecolosi.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/cantinecolosir/">https://www.facebook.com/cantinecolosir/</a>	<a href="https://www.instagram.com/cantinecolosi/">https://www.instagram.com/cantinecolosi/</a>	<a href="https://twitter.com/CantineColosi">https://twitter.com/CantineColosi</a>	<a href="mailto:info@cantinecolosi.it">info@cantinecolosi.it</a>
Caruso & Minini	<a href="https://www.carusoemini.it">https://www.carusoemini.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/carusoemini/">https://www.facebook.com/carusoemini/</a>	<a href="https://www.instagram.com/carusoemini/">https://www.instagram.com/carusoemini/</a>	#	<a href="mailto:enoturismo@carusoemini.it">enoturismo@carusoemini.it</a>
Casa Grazia	<a href="https://casagrazia.com/it/azienda/">https://casagrazia.com/it/azienda/</a>	<a href="https://www.facebook.com/casagraziawines">https://www.facebook.com/casagraziawines</a>	<a href="https://www.instagram.com/casagraziawines/">https://www.instagram.com/casagraziawines/</a>	#	<a href="mailto:sales@casagrazia.com">sales@casagrazia.com</a>
Castellucci Milano	<a href="http://www.castelluccimilano.it">http://www.castelluccimilano.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/CastellucciMilano-64306007683/">https://www.facebook.com/CastellucciMilano-64306007683/</a>	<a href="https://www.instagram.com/castelluccimilano/">https://www.instagram.com/castelluccimilano/</a>	#	<a href="mailto:info@castelluccimilano.it">info@castelluccimilano.it</a>
COS	<a href="http://www.cosvittoria.it">http://www.cosvittoria.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/cosvittoria/">https://www.facebook.com/cosvittoria/</a>	<a href="https://www.instagram.com/aziendaagricolocos/">https://www.instagram.com/aziendaagricolocos/</a>	#	<a href="mailto:info@cosvittoria.it">info@cosvittoria.it</a>
Cottanera	<a href="https://cottanera.it/">https://cottanera.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/cottanera/">https://www.facebook.com/cottanera/</a>	<a href="https://www.instagram.com/cottanera/">https://www.instagram.com/cottanera/</a>	<a href="https://twitter.com/Cottanera">https://twitter.com/Cottanera</a>	<a href="mailto:staff@cottanera.it">staff@cottanera.it</a>
Cusumano / Altamura	<a href="https://cusumano.it/">https://cusumano.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/cantinecusumano/">https://www.facebook.com/cantinecusumano/</a>	<a href="https://www.instagram.com/cusumanowinery/">https://www.instagram.com/cusumanowinery/</a>	<a href="https://twitter.com/cusumanowinery">https://twitter.com/cusumanowinery</a>	<a href="mailto:info@cusumano.it">info@cusumano.it</a>
Donnafugata	<a href="https://www.donnafugata.it">https://www.donnafugata.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/DonnafugataWine/">https://www.facebook.com/DonnafugataWine/</a>	<a href="https://www.instagram.com/donnafugatawine/">https://www.instagram.com/donnafugatawine/</a>	<a href="https://twitter.com/DonnafugataWine">https://twitter.com/DonnafugataWine</a>	<a href="mailto:info@donnafugata.it">info@donnafugata.it</a>
Duca di Salaparuta	<a href="http://www.duca.it">www.duca.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/DucaDiSalaparuta">https://www.facebook.com/DucaDiSalaparuta</a>	<a href="https://www.instagram.com/ducaadisalaparuta/">https://www.instagram.com/ducaadisalaparuta/</a>	<a href="https://twitter.com/DucaWines">https://twitter.com/DucaWines</a>	<a href="mailto:visita@duca.it">visita@duca.it</a>
Fazio	<a href="https://www.faziowines.it/">https://www.faziowines.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/faziowines/">https://www.facebook.com/faziowines/</a>	<a href="https://www.instagram.com/faziowines/">https://www.instagram.com/faziowines/</a>	<a href="https://twitter.com/FazioWines">https://twitter.com/FazioWines</a>	<a href="mailto:info@faziowines.it">info@faziowines.it</a>
Feudi del Picciotto / Castellare	<a href="http://www.castellare.it/it/feudi-del-picciotto/">http://www.castellare.it/it/feudi-del-picciotto/</a>	<a href="https://www.facebook.com/feudi-del-picciotto/">https://www.facebook.com/feudi-del-picciotto/</a>	<a href="https://www.instagram.com/castellarewine/">https://www.instagram.com/castellarewine/</a>	<a href="https://twitter.com/CastellareWine">https://twitter.com/CastellareWine</a>	<a href="mailto:info@feudi-del-picciotto.it">info@feudi-del-picciotto.it</a>
Feudo Arancio	<a href="http://www.feudoarancio.it">http://www.feudoarancio.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/feudoarancio/">https://www.facebook.com/feudoarancio/</a>	<a href="https://www.instagram.com/feudoarancio/">https://www.instagram.com/feudoarancio/</a>	<a href="https://twitter.com/feudoarancioIT">https://twitter.com/feudoarancioIT</a>	<a href="mailto:post@feudoarancio.it">post@feudoarancio.it</a>
Feudo Disisa	<a href="http://www.vinidisa.it">http://www.vinidisa.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/Feudo-Disisa/">https://www.facebook.com/Feudo-Disisa/</a>	<a href="https://www.instagram.com/Feudo_disisa/">https://www.instagram.com/Feudo_disisa/</a>	<a href="https://twitter.com/Feudodisisa">https://twitter.com/Feudodisisa</a>	<a href="mailto:info@vinidisa.it">info@vinidisa.it</a>
Feudo Maccari	<a href="http://www.feudomaccari.it">http://www.feudomaccari.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/FeudoMaccari">https://www.facebook.com/FeudoMaccari</a>	<a href="https://www.instagram.com/feudomaccariwines/">https://www.instagram.com/feudomaccariwines/</a>	<a href="https://twitter.com/FeudiMaccari">https://twitter.com/FeudiMaccari</a>	<a href="mailto:enotur@feudomaccari.it">enotur@feudomaccari.it</a>
Feudo Montoni	<a href="http://www.feudomontoni.it/">http://www.feudomontoni.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/feudomontoni/">https://www.facebook.com/feudomontoni/</a>	<a href="https://www.instagram.com/feudo_montoni_fabio/">https://www.instagram.com/feudo_montoni_fabio/</a>	<a href="https://twitter.com/Fsireci">https://twitter.com/Fsireci</a>	<a href="mailto:info@feudomontoni.it">info@feudomontoni.it</a>
Fina	<a href="http://cantinefina.it">http://cantinefina.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/cantine_fina/">https://www.facebook.com/cantine_fina/</a>	<a href="https://www.instagram.com/cantinfina/">https://www.instagram.com/cantinfina/</a>	<a href="https://twitter.com/CantineFina">https://twitter.com/CantineFina</a>	<a href="mailto:info@cantinfina.it">info@cantinfina.it</a>
Firriato	<a href="https://www.firriato.it/">https://www.firriato.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/firriato/">https://www.facebook.com/firriato/</a>	<a href="https://www.instagram.com/firriato_winery/">https://www.instagram.com/firriato_winery/</a>	<a href="https://twitter.com/firriato_it">https://twitter.com/firriato_it</a>	<a href="mailto:info@firriato.it">info@firriato.it</a>
Giasira	<a href="https://www.lagiasira.it/">https://www.lagiasira.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/lagiasira/">https://www.facebook.com/lagiasira/</a>	<a href="https://www.instagram.com/lagiasira_vini/">https://www.instagram.com/lagiasira_vini/</a>	#	<a href="mailto:info@lagiasira.it">info@lagiasira.it</a>
Girolamo Russo	<a href="https://www.girolamorosso.it/?lang=en">https://www.girolamorosso.it/?lang=en</a>	<a href="https://www.facebook.com/GirolamoRussoEtna">https://www.facebook.com/GirolamoRussoEtna</a>	<a href="https://www.instagram.com/girolamorossoetna/">https://www.instagram.com/girolamorossoetna/</a>	#	<a href="mailto:info@girolamorosso.it">info@girolamorosso.it</a>
Gorghetti Fondi	<a href="https://www.gorghetti.it/">https://www.gorghetti.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/gorghettifondi/">https://www.facebook.com/gorghettifondi/</a>	<a href="https://www.instagram.com/gorghettifondi/">https://www.instagram.com/gorghettifondi/</a>	<a href="https://twitter.com/GorghettiFondi">https://twitter.com/GorghettiFondi</a>	<a href="mailto:info@gorghetti.it">info@gorghetti.it</a>
Graci	<a href="https://www.graci.eu/">https://www.graci.eu/</a>	<a href="https://www.facebook.com/albertojellograzi">https://www.facebook.com/albertojellograzi</a>	<a href="https://www.instagram.com/graci_etna/">https://www.instagram.com/graci_etna/</a>	#	<a href="mailto:info@graci.eu">info@graci.eu</a>
Gulfi	<a href="http://www.gulfi.it">http://www.gulfi.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/gulficantina">https://www.facebook.com/gulficantina</a>	<a href="https://www.instagram.com/gulficantina/">https://www.instagram.com/gulficantina/</a>	<a href="https://twitter.com/ViniGulfi">https://twitter.com/ViniGulfi</a>	<a href="mailto:info@gulfi.it">info@gulfi.it</a>
I Custodi delle vigne dell'Etna	<a href="https://www.custodi.com/">https://www.custodi.com/</a>	<a href="https://www.facebook.com/custodi/">https://www.facebook.com/custodi/</a>	<a href="https://www.instagram.com/custodidellevignedell'etna/">https://www.instagram.com/custodidellevignedell'etna/</a>	<a href="https://twitter.com/custodi">https://twitter.com/custodi</a>	<a href="mailto:info@custodi.com">info@custodi.com</a>
Le Casematte	<a href="https://lecasematte.it/">https://lecasematte.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/Le-Casematte-15875485117072/">https://www.facebook.com/Le-Casematte-15875485117072/</a>	<a href="https://www.instagram.com/le_casematte/">https://www.instagram.com/le_casematte/</a>	<a href="https://twitter.com/le_casematte">https://twitter.com/le_casematte</a>	<a href="mailto:info@lecasematte.it">info@lecasematte.it</a>
Masseria del Feudo	<a href="http://www.masseriaelfeudo.it">http://www.masseriaelfeudo.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/masseriaelfeudo/">https://www.facebook.com/masseriaelfeudo/</a>	<a href="https://www.instagram.com/masseriaelfeudo/">https://www.instagram.com/masseriaelfeudo/</a>	<a href="https://twitter.com/Feucucullo">https://twitter.com/Feucucullo</a>	<a href="mailto:info@masseriaelfeudo.it">info@masseriaelfeudo.it</a>
Maugeri	<a href="https://www.cantinaaugeri.it/">https://www.cantinaaugeri.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/cantinaMaugeri">https://www.facebook.com/cantinaMaugeri</a>	<a href="https://www.instagram.com/maugeri_etnawines/">https://www.instagram.com/maugeri_etnawines/</a>	#	<a href="mailto:info@cantinaaugeri.it">info@cantinaaugeri.it</a>
Nicosia	<a href="http://www.cantinicosia.it">http://www.cantinicosia.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/cantinicosia/">https://www.facebook.com/cantinicosia/</a>	<a href="https://www.instagram.com/nicosiawinery/">https://www.instagram.com/nicosiawinery/</a>	<a href="https://twitter.com/NicosiaWinery">https://twitter.com/NicosiaWinery</a>	<a href="mailto:info@cantinicosia.it">info@cantinicosia.it</a>
Palmento Costanzo	<a href="https://www.palmentocostanzo.com">https://www.palmentocostanzo.com</a>	<a href="https://www.facebook.com/palmentocostanzo">https://www.facebook.com/palmentocostanzo</a>	<a href="https://www.instagram.com/palmentocostanzoetna/">https://www.instagram.com/palmentocostanzoetna/</a>	<a href="https://twitter.com/NicosiaWinery">https://twitter.com/NicosiaWinery</a>	<a href="mailto:info@palmentocostanzo.com">info@palmentocostanzo.com</a>
Pellegrino	<a href="https://www.carlolepellegrino.it">https://www.carlolepellegrino.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/cantinepellegrino">https://www.facebook.com/cantinepellegrino</a>	<a href="https://www.instagram.com/pellegrinowines">https://www.instagram.com/pellegrinowines</a>	<a href="https://twitter.com/PellegrinoWine">https://twitter.com/PellegrinoWine</a>	<a href="mailto:enotecamarsala@carlolepellegrino.it">enotecamarsala@carlolepellegrino.it</a>
Pietradolce	<a href="https://www.pietradolce.it">https://www.pietradolce.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/pietradolce_etna">https://www.facebook.com/pietradolce_etna</a>	<a href="https://www.instagram.com/pietradolce/">https://www.instagram.com/pietradolce/</a>	#	<a href="mailto:info@pietradolce.it">info@pietradolce.it</a>
Planeta	<a href="https://planeta.it">https://planeta.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/planetawinery">https://www.facebook.com/planetawinery</a>	<a href="https://www.instagram.com/planetawinery/">https://www.instagram.com/planetawinery/</a>	<a href="https://twitter.com/PlanetaWinery">https://twitter.com/PlanetaWinery</a>	<a href="mailto:planeta@planeta.it">planeta@planeta.it</a>
Principe di Corleone	<a href="https://www.principedicorleone.it/i-vini/">https://www.principedicorleone.it/i-vini/</a>	<a href="https://www.facebook.com/principedicorleone">https://www.facebook.com/principedicorleone</a>	<a href="https://www.instagram.com/principedicorleone/">https://www.instagram.com/principedicorleone/</a>	#	<a href="mailto:info@principedicorleone.it">info@principedicorleone.it</a>
Principi di Butera	<a href="https://www.principidibutera.it/en/">https://www.principidibutera.it/en/</a>	<a href="https://www.facebook.com/principidibutera">https://www.facebook.com/principidibutera</a>	<a href="https://www.instagram.com/principidibutera/">https://www.instagram.com/principidibutera/</a>	#	<a href="mailto:info@feudobutera.it">info@feudobutera.it</a>
Rapitalà	<a href="https://www.gruppoitalianovini.it">https://www.gruppoitalianovini.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/tenutapitala">https://www.facebook.com/tenutapitala</a>	<a href="https://www.instagram.com/tenuta_rapitala/">https://www.instagram.com/tenuta_rapitala/</a>	#	<a href="mailto:rapitala@ev.it">rapitala@ev.it</a>
Santa Teresa	<a href="https://www.santateresa.com/">https://www.santateresa.com/</a>	<a href="https://www.facebook.com/SantaTeresa/">https://www.facebook.com/SantaTeresa/</a>	<a href="https://www.instagram.com/santateresa/">https://www.instagram.com/santateresa/</a>	<a href="https://twitter.com/santateresa">https://twitter.com/santateresa</a>	<a href="mailto:info@santateresa.it">info@santateresa.it</a>
Serra Ferdinanda	<a href="https://serraferdinanda.com/">https://serraferdinanda.com/</a>	<a href="https://www.facebook.com/serraferdinanda/">https://www.facebook.com/serraferdinanda/</a>	<a href="https://www.instagram.com/serraferdinanda/">https://www.instagram.com/serraferdinanda/</a>	<a href="https://twitter.com/Santateresa">https://twitter.com/Santateresa</a>	<a href="mailto:info@serraferdinanda.com">info@serraferdinanda.com</a>
Settesoli / Mandarossa	<a href="https://www.cantineettesoli.it/">https://www.cantineettesoli.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/MandarossaWines/">https://www.facebook.com/MandarossaWines/</a>	<a href="https://www.instagram.com/mandarossawines/">https://www.instagram.com/mandarossawines/</a>	<a href="https://twitter.com/MandarossaVini">https://twitter.com/MandarossaVini</a>	<a href="mailto:publicherelazioni@cantinettesoli.it">publicherelazioni@cantinettesoli.it</a>
Spadafora	<a href="https://spadafora.com/">https://spadafora.com/</a>	<a href="https://www.facebook.com/spadaforadepincipi">https://www.facebook.com/spadaforadepincipi</a>	<a href="https://www.instagram.com/daignipidispadafora/">https://www.instagram.com/daignipidispadafora/</a>	#	<a href="mailto:info@spadafora.com">info@spadafora.com</a>
Tasca d'Almerita	<a href="https://www.tascadalmerita.it">https://www.tascadalmerita.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/TascaAlmerita/">https://www.facebook.com/TascaAlmerita/</a>	<a href="https://www.instagram.com/tascadalmerita/">https://www.instagram.com/tascadalmerita/</a>	<a href="https://twitter.com/TascaWine">https://twitter.com/TascaWine</a>	<a href="mailto:info@tascadalmerita.it">info@tascadalmerita.it</a>
Tenuta di Castellaro	<a href="https://www.tenutadicastellaro.it/">https://www.tenutadicastellaro.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/Castellarowines/">https://www.facebook.com/Castellarowines/</a>	<a href="https://www.instagram.com/tenutadicastellaro/">https://www.instagram.com/tenutadicastellaro/</a>	<a href="https://twitter.com/Tdcastellaro">https://twitter.com/Tdcastellaro</a>	<a href="mailto:info@tenutadicastellaro.it">info@tenutadicastellaro.it</a>
Tenuta di Fessina	<a href="http://www.tenutadifessina.com">http://www.tenutadifessina.com</a>	<a href="https://www.facebook.com/tenutadifessina">https://www.facebook.com/tenutadifessina</a>	<a href="https://www.instagram.com/tenutadifessina/">https://www.instagram.com/tenutadifessina/</a>	<a href="https://twitter.com/tenutadifessina">https://twitter.com/tenutadifessina</a>	<a href="mailto:fessina@tenutadifessina.com">fessina@tenutadifessina.com</a>
Tenuta Ferrara	<a href="https://www.tenutaferrara.it/">https://www.tenutaferrara.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/tenutaferrara/">https://www.facebook.com/tenutaferrara/</a>	<a href="https://www.instagram.com/tenuta_ferrara/">https://www.instagram.com/tenuta_ferrara/</a>	#	<a href="mailto:info@tenutaferrara.it">info@tenutaferrara.it</a>
Tenuta Morreale Agnello	<a href="http://www.tenutamorrealeagnello.eu/">http://www.tenutamorrealeagnello.eu/</a>	#	<a href="https://www.instagram.com/TenutaMorrealeAgnello/">https://www.instagram.com/TenutaMorrealeAgnello/</a>	#	<a href="mailto:info@tenutamorrealeagnello.it">info@tenutamorrealeagnello.it</a>
Tenute Bosco	<a href="http://www.tenutebosco.com">http://www.tenutebosco.com</a>	<a href="https://www.facebook.com/tenutebosco/">https://www.facebook.com/tenutebosco/</a>	<a href="https://www.instagram.com/tenutebosco/">https://www.instagram.com/tenutebosco/</a>	<a href="https://twitter.com/tenutebosco">https://twitter.com/tenutebosco</a>	<a href="mailto:info@tenutebosco.com">info@tenutebosco.com</a>
Tenute Lombardo	<a href="https://www.tenutelombardo.it/">https://www.tenutelombardo.it/</a>	<a href="https://www.facebook.com/tenutelombardo">https://www.facebook.com/tenutelombardo</a>	<a href="https://www.instagram.com/tenute_lombardo/">https://www.instagram.com/tenute_lombardo/</a>	#	<a href="mailto:info@tenutelombardo.it">info@tenutelombardo.it</a>
Tenute Navarra	<a href="https://tenutenavarra.com/">https://tenutenavarra.com/</a>	<a href="https://www.facebook.com/TenuteNavarra/">https://www.facebook.com/TenuteNavarra/</a>	<a href="https://www.instagram.com/tenutenavarra/">https://www.instagram.com/tenutenavarra/</a>	<a href="https://twitter.com/tenutenavarra">https://twitter.com/tenutenavarra</a>	<a href="mailto:info@tenutenavarra.com">info@tenutenavarra.com</a>
Terra Costantino	<a href="http://www.terracostantino.it">http://www.terracostantino.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/TerraCostantino/">https://www.facebook.com/TerraCostantino/</a>	<a href="https://www.instagram.com/terracostantino/">https://www.instagram.com/terracostantino/</a>	<a href="https://twitter.com/TerraCostantino">https://twitter.com/TerraCostantino</a>	<a href="mailto:info@terracostantino.it">info@terracostantino.it</a>
Tornatore	<a href="https://www.tornatorewine.com">https://www.tornatorewine.com</a>	<a href="https://www.facebook.com/tornatorewine">https://www.facebook.com/tornatorewine</a>	<a href="https://www.instagram.com/TornatoreWines/">https://www.instagram.com/TornatoreWines/</a>	#	<a href="mailto:info@tornatorewine.com">info@tornatorewine.com</a>
Torre Mora	<a href="https://www.piccini1882.it/tenute-di-famiglia-torre-mora/">https://www.piccini1882.it/tenute-di-famiglia-torre-mora/</a>	<a href="https://www.facebook.com/Torremorawines">https://www.facebook.com/Torremorawines</a>	<a href="https://www.instagram.com/Torre_mora/">https://www.instagram.com/Torre_mora/</a>	#	<a href="mailto:info@torremora.it">info@torremora.it</a>
Valle dell'Acate	<a href="http://www.valledellacate.com">http://www.valledellacate.com</a>	<a href="https://www.facebook.com/Valle-dell'Acate-370111391415">https://www.facebook.com/Valle-dell'Acate-370111391415</a>	<a href="https://www.instagram.com/valledellacate/">https://www.instagram.com/valledellacate/</a>	#	<a href="mailto:press@valledellacate.it">press@valledellacate.it</a>
Viverra	<a href="http://viverra.it">http://viverra.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/viverrawines">https://www.facebook.com/viverrawines</a>	<a href="https://www.instagram.com/viverrawinery/">https://www.instagram.com/viverrawinery/</a>	<a href="https://twitter.com/viverrawinery">https://twitter.com/viverrawinery</a>	<a href="mailto:info@viverra.it">info@viverra.it</a>
Zisola	<a href="https://www.mazzei.it">https://www.mazzei.it</a>	<a href="https://www.facebook.com/marchesimazzei/">https://www.facebook.com/marchesimazzei/</a>	<a href="https://www.instagram.com/marchesimazzei/">https://www.instagram.com/marchesimazzei/</a>	<a href="https://twitter.com/MarchesiMazzei">https://twitter.com/MarchesiMazzei</a>	<a href="mailto:info@mazzei.it">info@mazzei.it</a>