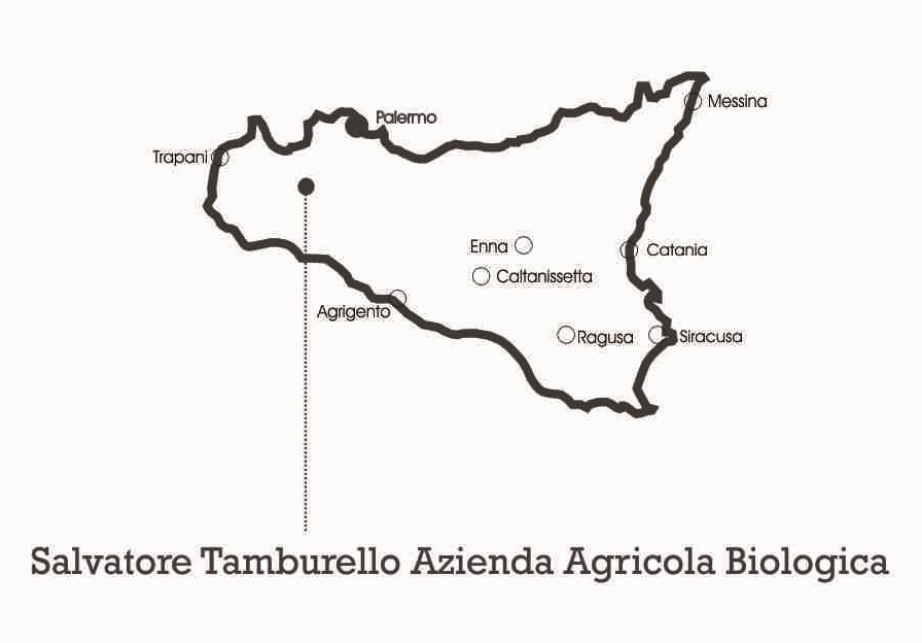

Salvatore Tamburello
Azienda Agricola Biologica

La nostra Azienda, complessivamente estesa per circa 24 ettari, si trova in Sicilia occidentale esattamente a Poggioreale in provincia di Trapani a 200 metri s.l.m.



In 13 ettari di terreno coltiviamo uve Nero d'Avola, Grillo, Catarratto, Trebbiano, Merlot e Syrah.

Si tramanda da cinque generazioni ma vinifichiamo dalla vendemmia 2014 e siamo sul mercato dei vini in bottiglia da novembre 2015;

Tutto il ciclo produttivo è certificato in Biologico dal 2010.



Informazioni sull'azienda



La nostra missione

La nostra missione è portare in bottiglia sostanzialmente i frutti della vigna

Produciamo Vini Biologici di alta qualità, da vitigni di Sicilia, esclusivamente da uve prodotte nei vigneti di proprietà, garantendo pertanto altissimo livello qualitativo in vigna ed essendo certi che i grandi vini nascono dalle uve migliori.



I nostri obiettivi

Il nostro obiettivo è vinificare il 100% delle nostre uve derivanti da circa 13 ettari di vigneti per portare sul mercato solo eccellenze.

Vendemmia 2014, abbiamo iniziato con una piccola produzione di vino in bottiglia ,circa 3.000 e ci siamo concentrati soprattutto sulla qualità, volendo verificare con le nostre uve che vini potevamo fare.

Ad oggi vinifichiamo soltanto il 15% delle uve prodotte e produciamo circa 15.000 bottiglie, abbiamo aumentato le quantità gradualmente e con prudenza man mano che conquistavamo piccole fette di mercato.



Dalla terra alla bottiglia...

Il legame è forte!!

The names of the wines represent the number of the cadastral parcel on which the vineyard is located

Le referenze

Dalla vendemmia 2017 dopo aver verificato per più anni (2014-2017) che lavorando attentamente in vigna, selezionando rigorosamente le uve e gli appezzamenti, riscontravamo in vasca vini sempre perfetti, privi di qualunque nota di difetto olfattivo, gustativo e analitico, abbiamo deciso di inserire la linea "N" ovvero la linea dei vini Bio Non Filtrati, Non Chiarificati e Non Stabilizzati, offrendo così ai consumatori anche la possibilità di scegliere i nostri vini biologici "Integrali" e sempre più naturali.

i Non Filtrati monovarietali «N»:

- "306 N" Nero d'Avola Bio - Doc Sicilia
- "204 N" Grillo Bio - Doc Sicilia
- "797 N" Catarratto Bio – Igt Terre Siciliane
- "Trebbiano N" Bio - Igt Terre Siciliane
- "Syrah N" Bio - Doc Sicilia

i Filtrati:

- "306" Nero d'Avola Bio - Doc Sicilia
- "204" Grillo Bio - Doc Sicilia
- "Primo Blend" Bio – Igp Terre Siciliane
  63% Trebbiano e 37% Catarratto

Vini Spumante/Frizzanti:

- "30 MESI" Vino Spumante di Qualità - Igt Terre Siciliane - Metodo Classico Bio - 30 Mesi sui Lieviti – Dosaggio Zero - 65% Grillo 35% Catarratto – Millesimato 2019
- "60 MESI" Vino Spumante di Qualità - Igt Terre Siciliane - Metodo Classico Bio - 60 Mesi sui Lieviti – Dosaggio Zero - 65% Grillo 35% Catarratto – Millesimato 2019
- "756N" Vino Frizzante- Igt Terre Siciliane - Metodo Ancestrale - Rosato non filtrato - 100% Merlot



306 N

Nero d'Avola - Doc SICILIA (Denominazione di Origine Controllata)

VINO BIOLOGICO - NON FILTRATO - NON CHIARIFICATO - NON STABILIZZATO

- Vino Rosso Biologico
  - Uva: Nero d'Avola (100% puro) - DOC: SICILIA
  - Affinamento: 6 mesi in vasche di cemento e poi in bottiglia
- Vigneto
  - Zona di produzione: Poggioreale (TP) - Valle del Belice / Sicilia
  - Altitudine: 200 mt. s.l.m.
  - Superficie vitata: circa 1,00 ha. (Su 6,5 ha. di Nero d'Avola - superficie vitata circa 13 ha.)
  - Età del vigneto: anno di impianto 2000
  - Resa uva per ettaro: 65 quintali.
  - Vendemmia: uve raccolte a mano nella prima metà di settembre

Note di degustazione: "... *Si presenta di un bel rosso rubino brillante, al naso offre un bouquet ricco di sentori di frutta rossa tra cui fragola, amarena e ciliegia. In bocca è fresco e fragrante, caratterizzato da un tannino presente ma vellutato e da una buona persistenza gusto-olfattiva...".*



204 N

GRILLO - DOC SICILIA (Denominazione di Origine Controllata)

Vino Biologico - Non Filtrato - Non chiarificato - Non stabilizzato

- Vino Bianco Biologico
  - Uva: Grillo (100% in purezza) - DOC: SICILIA
  - Affinamento: 6 mesi in vasche in cemento e poi in bottiglia
- Vigneto
  - Zona di produzione: Poggioreale (TP) - Valle del Belice / Sicilia
  - Altitudine: 200 mt. s.l.m.
  - Superficie del vigneto: circa 1,60 ha. (Superficie vitata circa 13 ha.)
  - Età del vigneto: anno di impianto 2009
  - Resa uva per ettaro: 80 quintali.
  - Vendemmia: uve raccolte a mano nella seconda metà di agosto

Note di degustazione: "... *E' un vino dal colore giallo intenso nel bicchiere. Al naso il vino è intenso fruttato, con una netta distinzione tra frutti tropicali, melone e pesca, che ben si sposano con le note erbacee del tè e le note floreali dei fiori d'arancio.*

Al palato è fresco e ben equilibrato con la giusta sapidità.

Il sorso è pieno e invita sempre a bere..."



797 N

CATARRATTO - IGT TERRE SICILIANE

Vino Biologico - Non Filtrato - Non chiarificato - Non stabilizzato

Vino Bianco Biologico

- Catarratto (100% puro) - IGT: Terre Siciliane
- Affinamento: 8 mesi in vasche di cemento e poi in bottiglia

Vigneto

- Zona di produzione: Poggioreale (TP) - Valle del Belice / Sicilia
- Altitudine: 200 mt. s.l.m.
- Superficie vitata: circa 1,00 ha. (Superficie vitata circa 13 ha.)
- Età del vigneto: anno di impianto 2011
- Resa uva per ettaro: 75 quintali.
- Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Note di degustazione: *".. Ha un originale colore paglierino opalescente (coerente con la particolare tipologia), che introduce sfumature nette e composte che evocano pera appena matura, loto, nespola, pesca bianca, mela su un fondo minerale che ricorda l'argilla e il tufo...*

In bocca è squisito, dolce, avvolgente, carezzevole, con la "giusta" acidità, che appaga e rinfresca.."



TREBBIANO

TREBBIANO – IGT Terre Siciliane

Vino Biologico - Non Filtrato - Non chiarificato - Non stabilizzato

- Vino Bianco Biologico
  - Uva: Trebbiano (100% in purezza) - IGT Terre Siciliane
  - Affinamento: 5 mesi in vasca in cemento e poi in bottiglia
- Vigneto
  - Zona di produzione: Poggioreale (TP) - Valle del Belice / Sicilia
  - Altitudine: 200 mt. s.l.m.
  - Superficie del vigneto: circa 2,00 ha. (Superficie vitata circa 13 ha.)
  - Età del vigneto: anno di impianto 1986
  - Resa uva per ettaro: 85 quintali.
  - Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

Note di degustazione: *Fine e complesso, con note di frutta gialla (mela matura, pera, pesca), agrumi maturi e leggere sfumature floreali. Emergono note minerali, sentori di erbe mediterranee e delicate note in evoluzione di miele e mandorla. Secco, fresco e sapido, con buona struttura e profondità. L'acidità è ben presente e bilancia la maturazione del frutto.*



306

Nero d'Avola - Doc SICILIA (Denominazione di Origine Controllata)

Vino biologico

- Vino Rosso Biologico
  - Uva: Nero d'Avola (100% puro) - DOC: SICILIA
  - Gradazione alcolica: 14,00 % vol.
  - Affinamento: 18 mesi vasche in cemento e poi in bottiglia
- Vigneto
  - Zona di produzione: Poggioreale (TP) - Valle del Belice / Sicilia
  - Altitudine: 200 mt. s.l.m.
  - Superficie vitata: circa 1,00 ha. (Su 6,5 ha. di Nero d'Avola - superficie vitata circa 13 ha.)
  - Età del vigneto: anno di impianto 2000
  - Resa uva per ettaro: 65 quintali.
  - Vendemmia: uve raccolte a mano nella prima metà di settembre

Note di degustazione: "... *Si presenta di un bel rosso rubino brillante, al naso offre un bouquet ricco di sentori di frutta rossa tra cui fragola, amarena e ciliegia. In bocca è fresco e fragrante, caratterizzato da un tannino presente ma vellutato e da una buona persistenza gusto-olfattiva...".*



204

GRILLO - DOC SICILIA (Denominazione di Origine Controllata)

Vino biologico

- Vino Bianco Biologico
  - Uva: Grillo (100% in purezza) - DOC: SICILIA
  - Affinamento: 6 mesi in vasche in cemento e poi in bottiglia
- Vigneto
  - Zona di produzione: Poggioreale (TP) - Valle del Belice / Sicilia
  - Altitudine: 200 mt. s.l.m.
  - Superficie del vigneto: circa 1,60 ha. (Superficie vitata circa 13 ha.)
  - Età del vigneto: anno di impianto 2009
  - Resa uva per ettaro: 70 quintali.
  - Vendemmia: uve raccolte a mano nella seconda metà di agosto

Note di degustazione: "... *E' un vino dal colore giallo intenso nel bicchiere. Al naso il vino è intenso, fruttato, con una netta distinzione tra frutti tropicali, melone e pesca, che ben si sposano con le note erbacee del tè e le note floreali dei fiori d'arancio.*

Al palato è fresco e ben equilibrato con la giusta sapidità.

Il sorso è pieno e invita sempre a bere...



I°BLEND

TREBBIANO E CATARRATTO - IGT TERRE SICILIANE

Vino Biologico

- Vino Bianco Biologico
  - Uve: Trebbiano e Catarratto - IGT: Terre Siciliane
  - Affinamento: 6 mesi in vasche di cemento e poi in bottiglia
- Vigneto
  - Zona di produzione: Poggioreale (TP) - Valle del Belice / Sicilia
  - Altitudine: 200 mt. s.l.m.
  - Superficie del vigneto: circa 2,00 ha. (Superficie vitata circa 13 ha.)
  - Età del vigneto: Trebbiano - anno di impianto 1986 e Catarratto - anno di impianto 2011
  - Resa uva per ettaro: 70 quintali.
  - Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

Note di degustazione: ".. *Classico colore paglierino quasi sgocciolato, naso accattivante di scorticature, punte di pera e pesca.*

Palato fresco e dissetante."



30 MESI

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BIOLOGICO - I.G.T. TERRE SICILIANE - METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO - 2019

- SPUMANTE BIOLOGICO DI QUALITA’
  - - 1.970 bottiglie prodotte
  - - Bianco dei Bianchi
  - - Uve: Grillo 65% - Catarratto 35%
  - - Affinamento: 30 mesi sui lieviti
  - - Vendemmia: 2019
  - - Sboccatura: 2023
  - - Gradazione alcolica: 11,00% vol.
  - - Confezione: Bottiglie da 0,75 Lt. - Magnum 1,5 Lt.

Note di degustazione *: “Colore giallo paglierino opalescente intenso, note di crosta di pane, mela matura, fiori d'arancio, ginestra, nocciola e mandorla, sensazioni vegetali come tè verde, salvia e ortica al naso.*

In bocca ha una bella magrezza, sorso pieno e dinamico, con perfetta corrispondenza gusto-olfattiva.

Succoso, trasuda giovialità al palato."



60 MESI

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BIOLOGICO - I.G.T. TERRE SICILIANE - METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO - 2019

- SPUMANTE BIOLOGICO DI QUALITA’
  - - 1.000 bottiglie prodotte
  - - Uve: Grillo 65% - Catarratto 35%
  - - Affinamento: 60 mesi sui lieviti
  - - Vendemmia: 2019
  - - Sboccatura: 2025
  - - Gradazione alcolica: 11,00% vol.
  - - Confezione: Bottiglie da 0,75 Lt.

***Note di degustazione**: Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati; il perlage è finissimo, fitto e persistente, segno distintivo del lungo affinamento sui lieviti.*

Al naso si distingue per complessità e profondità: note evolutive di crosta di pane, brioche e pasticceria si fondono con sentori di mela matura, pera, scorza di agrumi canditi e leggere nuance di frutta secca. Emergono anche richiami di mandorla tostata, miele, erbe mediterranee e una sottile vena minerale e salmastra. Al palato è ampio e strutturato, con una bollicina cremosa e perfettamente integrata. La freschezza, ancora ben presente nonostante l’evoluzione, è bilanciata da una marcata sapidità, conferendo equilibrio e dinamismo al sorso.



756 N

VINO FRIZZANTE BIOLOGICO - I.G.T. TERRE SICILIANE - METODO ANCESTRALE

Vino Biologico - Non Filtrato - Non Chiarificato - Non Stabilizzato

- VINO SPUMANTE BIOLOGICO
- Uve: Merlot (100% puro) – I.G.T. Terre Siciliane
- Affinamento: la fermentazione inizia in vasche di cemento e termina in bottiglia
- VIGNETO
- Zona di produzione: Poggioreale (TP) - Valle del Belice / Sicilia
- Altitudine: 200 m s.l.m.
- Superficie del vigneto: circa 0,33 ha (circa 13 ha)
- Età del vigneto: anno di impianto 2000
- Resa per ettaro: 55 quintali
- Vendemmia: raccolta manuale nella prima metà di settembre

Note di degustazione: *Fresco e fragrante, con note di piccoli frutti rossi (fragola, lampone, melograno), sentori floreali e sottili sfumature di crosta di pane e lievito. Vivace e dissetante, con un perlage fine e cremoso. Buona freschezza e sapore, con un corpo snello ma equilibrato. Un finale piacevolmente fruttato con leggere note di fermentazione.*



SYRAH

Syrah - Doc. SICILIA (Denominazione di Origine Controiiata)

VINO BIOLOGICO - NON FILTRATO - NON CHIARIFICATO - NON STABILIZZATO

Vino Rosso Biologico

- Uve: Syrah (100% puro) - DOC: SICILIA
- Affinamento: 6 mesi in vasche di cemento e 12 mesi in tonneaux di rovere francese e americano

Vigneto

- Zona di produzione: Poggioreale (TP) - Valle del Belice / Sicilia
- Altitudine: 200 m s.l.m.
- Superficie del vigneto: circa 1,00 ha (superficie vitata circa 13 ha)
- Età del vigneto: anno di impianto 2020
- Resa d'uva per ettaro: 60 quintali
- Vendemmia: raccolta manuale a fine agosto

Note di degustazione: *Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Ampio e complesso, con note di frutta rossa e nera matura (mora, prugna, ciliegia), arricchite da sentori speziati di pepe nero. Emergono eleganti sfumature di vaniglia, cacao, tabacco e una leggera tostatura, accompagnate da note balsamiche. Morbido e avvolgente, con una struttura solida e tannini ben integrati. Buon equilibrio tra alcol e freschezza.*



Salvatore Tamburello

Azienda Agricola Biologica

Grazie

Salvatore Tamburello

+39 3398605865

comunica@salvatoretamburello.it

www.salvatoretamburellovini.it