Sicilia

Santa Venerina (CT)

Murgo

ETTARI VITATI
45

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
380.000

DISTRIBUZIONE E RAPPRESENTANZA



Nel 1860 furono impiantati i primi vigneti e si costruì la cantina ancora adesso in esercizio. Alla fine degli anni 60, Michele Scammacca del Murgo, riprende la direzione della Azienda e riconvertendo i vecchi vigneti a spalliera. La prima produzione di vino viene imbottigliata nel 1982. Qualche anno dopo vide la luce il primo spumante di Nerello Mascalese anticipando una naturale vocazione dell' Azienda per questi vini. Dopo molti anni di sviluppo l'Azienda raggiunge una posizione di rilievo tra le Aziende etnee confermando l'obiettivo prioritario di produrre vini dotati di identità, personalità e nei quali l'innovazione riveste un ruolo importante.



"L'Azienda conferma l'obiettivo prioritario di produrre vini dotati di identità, personalità e nei quali l'innovazione riveste un ruolo importante."



GLI SPUMANTI DELL'ETNA



"MURGO BRUT"
METODO CLASSICO BRUT VSQ

Tipologia
Metodo classico

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione
120.540 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Champenois birondellato



"MURGO BRUT ROSÉ"
METODO CLASSICO BRUT ROSATO VSQ

Tipologia
Rosato

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione
42.150 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Champenois birondellato



"SAEMPER"
METODO CLASSICO BRUT VSQ

Tipologia
Metodo classico

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione
5.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Champenois birondellato



"SAEMPER"
METODO CLASSICO BRUT ROSATO VSQ

Tipologia
Metodo classico

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Champenois birondellato



"SAEMPER" METODO CLASSICO EXTRA BRUT VSQ

Tipologia
Metodo classico

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione
2.180 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Champenois birondellato



"SAEMPER"
METODO CLASSICO
EXTRA BRUT ROSATO VSQ

Tipologia
Metodo classico

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione
1.140 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (diam)



"BARONE EMANUELE"
METODO CLASSICO PAS DOSÉ VSQ"

Tipologia
Metodo classico

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione
540 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (diam)

I VINI DELL'ETNA



ETNA BIANCO DOC

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Carricante, Catarratto

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio

Produzione
95.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (nomacorc)



ETNA ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio

Produzione
80.600 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (diam)



ETNA ROSATO DOC

Tipologia
Vino Rosato

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio

Produzione
20.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



ETNA BIANCO DOC TENUTA SAN MICHELE

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Carricante, Catarratto

Vinificazione e affinamento
Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in acciaio e in parte tonneau di rovere francese

Produzione
13.020 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (nomacorc)



ETNA ROSSO DOC TENUTA SAN MICHELE

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in tonneau di rovere francese

Produzione
10.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (diam)



PINOT NERO TERRE SICILIANE IGT TENUTA SAN MICHELI

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Pinot Nero

Vinificazione e affinar
Vinificazione Classica a Temper
Controllata. Affinamento in ton
rovere francese

Produzione
6.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (diam)



CABERNET SAUVIGNON TERRE SICILIANE IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in tonneaux

Produzione
2.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



MOSCATO PASSITO TERRE SICILIANE IGT TENUTA SAN MICHELE

Tipologia
Vino Dolce

Uve col quale è fatto
Moscato Bianco

Vinificazione e affinamento
Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in tonneaux

Produzione
1.450 bottiglie

Formato Vendita
500 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"LAPILLI"
BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione classica della durata di circa 20gg con chiusura a caldo ed a cappello sommerso o "Piemontesina", della durata da almeno 2 mesi. Svinatura effettuata nei giorni immediatamente antecedenti il Natale. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti con imbottigliamento alla fine dell'estate. Segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"LAPILLI"
ROSSO TERRE SICILIANE IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Cabernet Sauvignon, Nerello Mascalese, Nero d'Avola

Vinificazione e affinamento
Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio

Produzione
20.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)

I VINI DEL LAZIO



NERO BUONO
LAZIO IGT TENUTA LA FRANCESCANA

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nero Buono

Vinificazione e affinamento
Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in acciaio e tonneau di rovere francese

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"SELEZIONE CAFFARELLI"
LAZIO IGT TENUTA LA FRANCESCANA

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in acciaio e tonneaux

Produzione
6.400 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



GRAPPA DA NERELLO MASCALESE

Tipologia
Distillato

Uve col quale è fatto
Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento
Distillazione a vapore - Affinamento in legno

Produzione
500 bottiglie

Formato Vendita
500 ml

Tappo
Tecnico (sintetico)



OLIO MONTE ETNA DOP

Tipologia
Olio EVO

Olive col quale è fatto
Nocellara Etnea

Produzione
540 bottiglie

Formato Vendita
250 ml / 500 ml

Tappo
Tecnico (stelvin)