





La nostra storia in Sicilia è scritta nella terra che curiamo e tramandiamo da otto generazioni. Con il profondo rispetto che dobbiamo alla nostra tradizione e lo sguardo sempre rivolto al futuro.

Alla tenuta madre, **Regaleali**, negli anni si sono aggiunte **Capofaro**, a Salina, nell'arcipelago delle Eolie; **Tascante** sull'Etna; la storica tenuta **Whitaker** nell'antica isola di Mozia e **Sallier de La Tour**, a Monreale. In un preciso progetto di valorizzazione delle varietà autoctone e dei territori a più alta vocazione vitivinicola.

Ogni nucleo produttivo ha una sua marcata personalità e narra una Sicilia sempre diversa.

Accanto ai vigneti crescono alberi di ulivo, campi di grano e mandorli. Negli orti, nei pascoli, nei frutteti, lavorano uomini e donne che ci aiutano a tenere il passo delle stagioni e a far nascere i prodotti migliori della Sicilia. Ciascuno con il proprio carattere, ciascuno con i propri ritmi.

Oggi, per noi la sfida più grande è preservare questi luoghi e lasciarli intatti ai nostri figli, nel segno di un'attenzione costante alla salvaguardia di ogni singolo ecosistema.



TASCA[®]
CONTI D'ALMERITA



Certified



Corporation

TASCA D'ALMERITA È DIVENTATA UNA B CORP CERTIFICATA

In quanto B Corp, facciamo parte di un movimento globale di aziende che soddisfano alti standard di performance sociale e ambientale, responsabilità e trasparenza.

Un traguardo che riconosce il grande impegno per lo sviluppo di una viticoltura sostenibile, che si prende cura del pianeta e della comunità.



TASCA[®]
CONTI D'ALMERITA

TASCA D'ALMERITA ROBERT PARKER GREEN EMBLEM 2021

Robert Parker
WINE ADVOCATE



Tasca d'Almerita è tra le 24 cantine più green al mondo e una delle 3 italiane ad avere ricevuto il "Robert Parker Green Emblem 2021", un prestigioso riconoscimento attribuito alle cantine che hanno dimostrato sforzi straordinari nella ricerca di pratiche agricole ed enologiche virtuose, guardando alla protezione ambientale a lungo termine e alla tutela della biodiversità.





Cosa significa il marchio SOStain sulle nostre etichette?

In ogni nostra bottiglia di vino è racchiusa la nostra visione del mondo in tema di **sostenibilità**.

Sin dal 1830 utilizziamo tutte le tecniche e le conoscenze disponibili per **non arrecare danno al suolo, alle piante, all'ambiente e alle prossime generazioni**.

Dal 2010, grazie a **SOStain**, programma di sostenibilità riconosciuto dal **Ministero dell'Ambiente**, abbiamo iniziato un percorso scientifico che ci permette di misurare e ridurre l'impatto delle nostre attività in vigna, in cantina e in tutta l'organizzazione.



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

Cosa significa il marchio SOStain sulle nostre etichette?

Ecco la nostra ricetta per la sostenibilità.

Il suolo, così come i fiumi, il mare, l'aria, le tradizioni e gli ecosistemi sono i testimoni che dobbiamo passare inalterati alle mani delle generazioni future, per garantire loro un mondo ancora ospitale. Abbiamo scelto i programmi di sostenibilità SOStain e VIVA perché ci permettono di preservare le risorse disponibili nel rispetto dei delicati equilibri territoriali.



01

Gestione sostenibile del vigneto

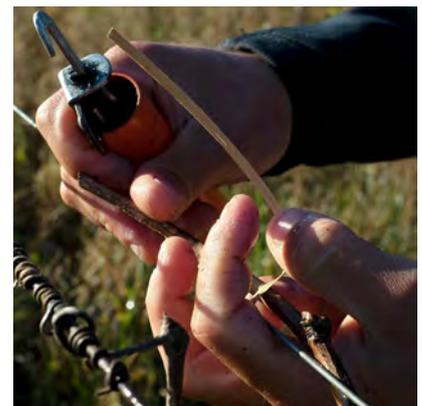


02
Stop
al diserbo
chimico



03

Misurazione
e salvaguardia
della
biodiversità



04
Solo materiali
ecocompatibili
nel vigneto



05
Mestieri
tradizionali
ed economie
locali



06
Misurazione impatto su Aria, Acqua,
Vigneto e Territorio

VIVA programma del Ministero dell'Ambiente



07
Energia rinnovabile
(max 0,7 Kwh/ Lt vino)



08
Bottiglie leggere
(max 550g /0,75Lt)



09
Trasparenza nella
comunicazione:
Report di sostenibilità annuale



10
Assenza
di residui
nei vini



E tanto altro ancora che raccontiamo
nel nostro report annuale di sostenibilità
www.tascadalmerita.it/sostenibilita

LA BOTTIGLIA “CENTOPERCENTO SICILIA” PER LE AZIENDE SOSTAIN



In seguito a un percorso di analisi e studio effettuato dalla Fondazione SOStain Sicilia insieme alla vetreria O-I, è nata nel 2022 la bottiglia “Centopercento Sicilia”, prodotta in Sicilia presso lo stabilimento O-I di Marsala e con un elevato contenuto di vetro riciclato (90%) proveniente UNICAMENTE da raccolta differenziata effettuata in Sicilia.

Tasca d'Almerita, in quanto cantina associata alla Fondazione SOStain Sicilia, ha avuto così avuto la possibilità di ridurre significativamente l'impronta carbonica legata alla produzione e soprattutto al trasporto delle bottiglie da vetrerie localizzate fuori dalla Sicilia e migliorare così i propri standard di sostenibilità.

Tasca d'Almerita dunque, nel 2023, ha ridotto ulteriormente il peso delle proprie bottiglie, grazie all'utilizzo della bottiglia “Centopercento Sicilia”.

TENUTA REGALEALI



Certificazione



Corporation

Tenuta Regaleali



Casa della famiglia Tasca dal 1830, la Tenuta Regaleali è un luogo pienamente siciliano, che percorso nel suo insieme non somiglia a nessun altro posto nel mondo. Soprattutto, non somiglia a nessun altro vigneto nel mondo: **caratteri nordici in pieno sud**, come le sensibili escursioni termiche tra il giorno e la notte; caratteri meridionali in un contesto quasi montuoso, come la qualità della luce, accecante però limpida, mai opalescente, afosa, incerta. Qui il mosaico di esposizioni, impasti dei terreni e altitudini sul mare, crea un vero e proprio **laboratorio viticolo**. Ogni vitigno trova un habitat unico, ogni esito vendemmiale offre delle opportunità rare e rappresenta insieme una sfida per gli agronomi e gli enologi della tenuta.

I caratteri delle **uve classiche dell'isola** – Catarratto, Inzolia, Grillo, Perricone, Nero d'Avola – vengono esaltati e plasmati in direzioni sconosciute al resto della regione; quelli delle **varietà internazionali** – Cabernet Sauvignon, Chardonnay – prendono sfumature aromatiche e gustative originali. Regaleali è soprattutto vigneti, ma **non solo vigneti**: qui si coltiva un grano antico per la produzione del pane e della pasta, qui pascolano liberamente pecore di razza autoctona Comisana, qui si produce un olio extravergine di oliva intensissimo, frutto di un'olivicoltura centenaria.

556 ha

—
superficie complessiva

30,1 ha

—
oliveti

396 ha

—
area vitata

4318

—
piante di olivo

6

—
vigneti sperimentali

98

—
vigneti produttivi

1.650.000

—
piante di vite

9,55 ha

—
boschi

25

—
varietà di vite
in produzione

29 ha

—
superfici a pascolo

400 – 900 m s.l.m.

—
altitudine



Riserva del Conte 2016

L'edizione 2016, frutto di un'annata perfetta da un punto di vista analitico e organolettico, proviene anch'essa dalla vigna San Lucio, con lo stesso uvaggio di Perricone e Nero d'Avola. E come un tempo, in un richiamo alle origini, è affinato in botti di castagno da 500 litri.

Il risultato è un vino potente, austero in gioventù grazie ai tannini decisi. Un vino da collezionista, in sole 7048 bottiglie, che rende omaggio alla sfida che il Conte Giuseppe Tasca d'Almerita si pose nel 1959: produrre un vino siciliano capace di competere con i vertici della produzione vinicola mondiale.

Perricone (60%) Nero d'Avola (40%)

Sistema di allevamento alberello

Fermentazione malolattica svolta totalmente

Affinamento in barili di castagno da 500 litri per 26 mesi

Rosso Riserva DOC Contea di Sclafani

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Premi annata 97/100 Robert Parker • 96+ Vinous • 96/100 Falstaff

96/100 Wine Enthusiast • 95/100 Wine & Spirits • Tre Bicchieri Gambero

Rosso • Cinque Grappoli Bibenda

Grande
Vigna



75 cl

150 cl





Rosso del Conte 2018

Il Rosso del Conte, nato nel 1970, è la prima espressione di grande qualità e longevità prodotta in Sicilia. Voluto e creato dal Conte Giuseppe, esprime le caratteristiche della Tenuta Regaleali.

Alle origini Perricone e Nero d'Avola, coltivati ad alberello nella vigna San Lucio. La sua storia è lunga e fatta di numerose evoluzioni, tra cui diverse tipologie di affinamento (botti di castagno dal 1970 al 1987, botti di rovere di Slavonia fino al 1991 e successivamente tonneaux e barriques di rovere francese).

Il primo vino da vigna unica prodotto in Sicilia.

Nero d'Avola 53%, Perricone 47%

Sistema di allevamento alberello

Fermentazione tradizionale in rosso. 20 giorni in vasche di acciaio a contatto con le bucce ad una temperatura controllata di 20-28 °C

Affinamento in barili di rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, 100% nuovi per 18 mesi

Rosso Contea di Sclafani DOC

Gradazione Alcolica 14% Vol.

Premi annata 95/100 Faccino Doctor Wine • 94/100 James Suckling • Corona ViniBuoni d'Italia





Nozze d'Oro 2022

Nel 1984 il Conte Giuseppe Tasca d'Almerita decise di celebrare i 50 anni di matrimonio con la moglie Franca con un vino che raccontasse la storia di famiglia e la Tenuta Regaleali. È nell'unicità della composizione varietale il segno del suo romanticismo, nato da Inzolia e Sauvignon "varietà Tasca", quest'ultimo selezionato da una vigna presente a Regaleali dalla fine della Prima Guerra Mondiale. L'utilizzo di lieviti selezionati dalle nostre vigne lega questo vino ancor di più indissolubilmente al territorio di appartenenza. Fresco in giovane età e capace di una longevità insospettabile, bilancia i profumi terziari con l'intensità del frutto.

Inzolia 61%, Sauvignon 39%

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione macerazione a freddo delle uve di

Sauvignon; fermentazione di tutte le uve in presenza di

lieviti autoctoni a temperatura controllata di 16-18 °C

Affinamento in vasca di acciaio in presenza di lieviti

per 4-5 mesi

Bianco Sicilia DOC

Grande
Vigna



75 cl

150 cl



Grande
Vigna

75 cl
150 cl



Vigna San Francesco Chardonnay | 2022



Nel 1985 Lucio Tasca d'Almerita decise di confrontarsi con il vitigno bianco più celebrato al mondo.

Dopo una prima sperimentazione con barbatelle arrivate dalla Borgogna, impiantò 5 ettari di Chardonnay nella parte inferiore della collina San Francesco, a circa 500 metri di altitudine, con terreni ricchi e debolmente calcarei adatti alle uve bianche per vini di struttura. Capace di coniugare la parte più sapida e fresca con un buon equilibrio.

Chardonnay

Vigna San Francesco

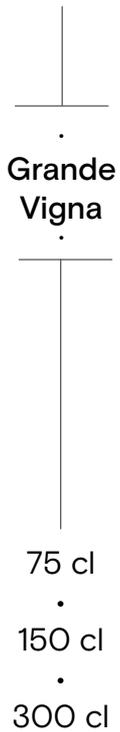
Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione per 15 giorni in barili di rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri a 18°C

Affinamento in barili di rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri, per il 70% nuovi e per il 30% al secondo passaggio, per 8 mesi

Bianco Sicilia DOC





Vigna San Francesco Cabernet Sauvignon | 2020



Il Cabernet Sauvignon - come lo Chardonnay, varietà non riconosciuta dal disciplinare dell'epoca - fu impiantato per la prima volta in Sicilia nella Tenuta Regaleali nel 1985. Vigna unica, nella parte alta della collina San Francesco, con esposizione a Sud-Ovest, a circa 570 metri di altitudine, su un terreno di medio impasto formato da sabbia, limo e argilla. Affina in barriques nuove da 225 litri, a grana fine e media, per 18 mesi. Un vino potente e austero con una freschezza tipica di latitudini diverse.

Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in rosso per 20 giorni ad una temperatura controllata di 20-28°C

Affinamento in barili nuovi di rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri per 18 mesi

Rosso Sicilia DOC





A wooden signpost stands in a rural landscape. The sign is black with white text and a white arrow pointing left. The text reads "TENUTA REGALEALI". The background shows a field with rows of crops, possibly corn, under a clear blue sky. In the foreground, there is a concrete curb and some tall grass.

TENUTA REGALEALI



75 cl
•
150 cl

Almerita Contessa Franca | 2016



Almerita racconta di una filosofia produttiva che si è evoluta strada facendo, guardando alle caratteristiche del vitigno e del territorio da cui proviene.

Dal 1987 ad oggi, a rappresentarla la tipica vetrata Liberty realizzata i primi del '900 dal Bevilacqua, per la villa di Mondello. Le sperimentazioni sono continuate, in maniera artigianale, senza fretta, alla ricerca di complessità, finezza e longevità. Una lenta permanenza sui lieviti, lunga 60 mesi, cercando di non perdere i sentori tipici dello Chardonnay della Tenuta Regaleali. Contessa Franca è dedicato a una moglie, madre e nonna che ha avuto un ruolo fondamentale nella storia di Regaleali.

Chardonnay

Sistema di allevamento spalliera

Affinamento prodotto con metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 16-18 °C. 60 mesi a contatto con i lieviti

Spumante Sicilia DOC



75 cl
•
150 cl

Almerita Rosè 2019



Espressione extra brut del Pinot Nero a Regaleali. Un millesimato con rifermentazione in bottiglia, per 36 mesi sui lieviti. Colore rosa antico, perlage fine e continuo con sentori tipici del vitigno, elegante frutta rossa.

Pinot Nero

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione prodotto con metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 13 -14°C. 36 mesi a contatto con lieviti

Spumante Brut Rosato Sicilia DOC

Gradazione Alcolica 12,5% Vol.



Metodo Classico - Tenuta Regaleali



75 cl
•
150 cl

Almerita Brut 2020



Pensato nel 1987 per gli amici del Conte Giuseppe, uno spumante brut elaborato con metodo classico, a contatto con i lieviti per 24 mesi. La sua artigianalità contraddistingue le differenti annate. Un millesimato siciliano da uve Chardonnay. Perlage fine e continuo, al palato una delicata cremosità.

Chardonnay

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione prodotto con metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 14 -16°C. 24 mesi a contatto con i lieviti

Spumante Sicilia DOC

Gradazione Alcolica 12,5% Vol.

Passito - Tenuta Regaleali



50 cl

Diamante d'Almerita 2023



Un vino passito che sin dalla bottiglia ci riporta a un territorio fresco, alle colline della Tenuta Regaleali e allo storico "Nozze di Diamante" che il Conte Giuseppe dedicò alla moglie per festeggiare i sessant'anni di matrimonio. Uve Moscato e Traminer aromatico coltivate nei vigneti più alti della Tenuta e lasciate disidratare all'ombra per preservarne acidità e caratteristiche aromatiche tipiche: arancia candita, rosa gialla e miele di zagara.

Moscato, Traminer Aromatico

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio inox a 16°C

Affinamento in vasche di acciaio per 6 mesi

Passito Terre Siciliane IGT



Cygnus Blend 2020

Il suo nome è legato alla storia della famiglia. Omaggio a Richard Wagner che nel 1881 nel giardino di Villa Tasca a Palermo ultimò la stesura del terzo atto del "Parsifal", ispirato dai cigni che vivevano nel laghetto. Una selezione di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon della Tenuta Regaleali, insieme per raccontare le potenzialità del vitigno siciliano, l'eleganza e l'austerità della varietà internazionale.

Nero d'Avola 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in rosso. 14 giorni a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°C

Affinamento in barili di rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, per il 30% nuovi e per il 70% al secondo e terzo passaggio, per circa 14 mesi

Rosso Sicilia DOC

Gradazione Alcolica 14% Vol.

Premi annata 91/100 James Suckling



75 cl
•
150 cl



Leone Blend 2023

È la summa della freschezza aromatica delle uve bianche coltivate in alta collina, sino a raggiungere i 900 metri di altitudine: in prevalenza Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc e Traminer per struttura, aromaticità e acidità. Un Leone, simbolo della storia della famiglia.

Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer Aromatico e Moscato

Fermentazione in vasche di acciaio inox

Affinamento 4 mesi in vasche di acciaio in presenza di lieviti

Bianco Terre Siciliane IGT



37,5 cl
•
75 cl
•
150 cl



Frappato 2023



75 cl

Nel solco del lavoro di ricerca sempre portato avanti da Tasca, abbiamo sperimentato il Frappato – tradizionalmente utilizzato come vino da taglio – come varietà da usare per la produzione di un vino varietale. Abbiamo impiantato il Frappato a Regaleali su terreni di medio impasto, quindi con frazioni di sabbia e argilla in quantità tali che nessuna prevale sull'altra. Generalmente questo terreno garantisce una crescita equilibrata della pianta, non eccessivamente vigorosa, e quindi anche una produzione equilibrata.

Frappato

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione per 10 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 20°C

Affinamento in vasca di acciaio

Rosso Sicilia DOC





Lamùri | Nero d'Avola 2021



37,5 cl

•

75 cl

•

150 cl

Espressione di uve Nero d'Avola di alta collina. Profumi primarie e verticalità lo differenziano dal vitigno coltivato nella Sicilia litoranea e pianeggiante. Un assemblaggio di barriques di età diverse conferisce tannini morbidi ed eleganti, con un legno mai invasivo. È "L' Amore" che Tasca d'Almerita mette nel proprio lavoro.

Nero d'Avola coltivato tra i 450 e i 750 m s.l.m.

Fermentazione tradizionale in rosso. 12 giorni in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce a temperatura controllata tra i 25° e i 28°C

Affinamento in barili di rovere francese da 225 litri, per il 20% nuovi e per l'80% al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi

Rosso Sicilia DOC

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Premi annata 92/100 James Suckling



Guarnaccio | Perricone 2022



75 cl

Descritto per la prima volta nel 1735, il Perricone – detto "Guarnaccio" dai vigneroni di Regaleali – viene allevato in Tenuta dal 1959. Dallo storico vigneto San Lucio, una selezione ha permesso di costituire nuove vigne da cui proviene questo vino, ricco di polifenoli e aromi speziati, che evocano ricordi di un'antica tradizione enologica.

Perricone

Fermentazione 13 giorni in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce a temperatura controllata tra i 25° e i 30°C

Affinamento in barili di rovere francese da 225 litri al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi

Rosso Sicilia DOC



75 cl

Cavallo delle Fate | Grillo 2023



Grillo, varietà incrocio di Zibibbo e Catarratto, per un vino con aromaticità concentrata e complessità.

A Regaleali è coltivato nella collina a fianco di Case Vecchie.

Noi proviamo a giocare sui diversi tempi di raccolta: una parte in anticipo, per ricavare freschezza e mineralità, e la restante a conferire struttura e corpo. Proprio come nelle favole, "C'era una volta", e c'è ancora il Cavallo delle Fate.

Grillo

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione per 15 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 16°C - 18°C

Affinamento in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi

Bianco Sicilia DOC



75 cl

Buonsenso | Catarratto 2023



A Regaleali viene coltivato sino a 900 metri e chiude la vendemmia come varietà più tardiva, anche dei rossi. Ne deriva un vino di qualità eccelsa.

Elegante, fine, con bouquet profumato di pompelmo rosa, pesca gialla, tè verde, in bocca è sorretto da una fresca acidità che lo rende longevo e gustoso al palato, lungo e persistente.

Insomma se hai un briciolo di Buonsenso, nel nostro territorio il Catarratto è la varietà da coltivare.

Catarratto

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione per 18 giorni in vasche di acciaio inox a 14-16 °C in presenza di lieviti

Affinamento in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi

Bianco Sicilia DOC





37,5 cl
•
75 cl
•
150 cl

Regaleali Bianco 2023



Da 64 vendemmie rappresenta la Tenuta di cui porta il nome. Esprime al massimo le potenzialità aromatiche del territorio. Un classico sempre in forma, inconfondibile con la sua bottiglia renana. Un blend nato da tre vitigni autoctoni, coltivati in alta collina, Inzolia, Grecanico e Catarratto, con una piccola aggiunta di Chardonnay.

Catarratto, Inzolia, Grecanico, Chardonnay

Fermentazione per circa 10 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 14 - 16 °C

Affinamento 3 mesi in vasche di acciaio inox

Bianco Sicilia DOC



37,5 cl
•
75 cl

Regaleali Nero d'Avola 2022



Primogenito della Tenuta da 67 vendemmie racconta il Nero d'Avola di collina. Attraverso lo studio della sua curva di maturazione si sceglie la giusta epoca di raccolta per raggiungere l'eleganza e il giusto equilibrio tra austerità e pienezza. Matura in grandi botti di rovere di Slavonia da 60 hl.

Nero d'Avola

Fermentazione in vasche di acciaio per 10 giorni a 26°C- 28°C

Affinamento 50% della massa in acciaio, 50% in botti di rovere di Slavonia di 30 e 60 hl, per 6 mesi

Rosso Sicilia DOC

“Bottiglia 100% Sicilia”, dal peso leggero (410 g) e prodotta in Sicilia, con un elevato contenuto di vetro riciclato (90%), proveniente UNICAMENTE da raccolta differenziata effettuata in Sicilia.

Vantaggi:

Minori emissioni di gas a effetto serra

Minori rifiuti





Regaleali Le Rose 2023

Il nostro rosato da uve Nerello Mascalese, coltivate sin dagli anni '70, unisce alla sapidità dei bianchi l'eleganza fruttata dei rossi, regalando diverse possibilità di abbinamento. Il nome richiama i sentori floreali della varietà e le rose che nella Tenuta Regaleali si coltivano da sempre.

Nerello Mascalese

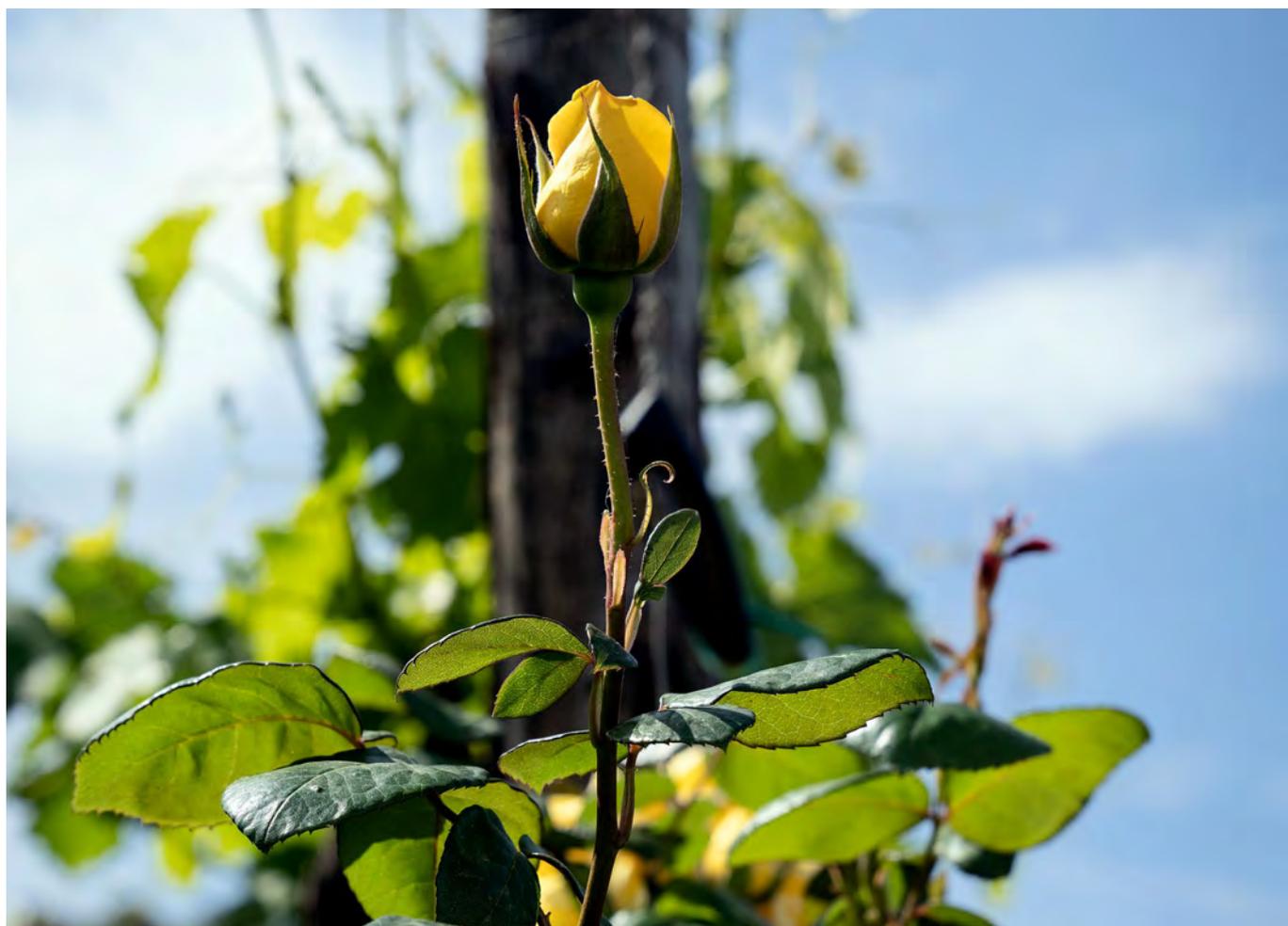
Fermentazione per circa 15 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 14°C

Affinamento 3 mesi in vasche di acciaio inox

Rosato Terre Siciliane IGT



75 cl



50 cl



Olio extravergine di oliva raccolto 2023



Alberi centenari che, sapientemente potati e curati negli anni, abbassano i rami per rendere più agevole la raccolta manuale. Le olive vengono lavorate con un impianto a ciclo continuo a freddo.

Biancolilla
Piricuddara
Nocellara del Belice
Coratina
Altre (Nerva, Ogliarola, Carolea, Leccino, Frantoio)

Molitura a ciclo continuo con lavorazione a freddo



Grappa Rosso del Conte

Dalle vinacce di Rosso del Conte, una grappa dalla personalità forte ma elegante. Si caratterizza per l'aroma complesso di spezie e di frutta selvatica matura, con lieve sentore d'amarena.

Vinaccia non torchiata, delle uve di Nero d'Avola della Tenuta di Regaleali
Tecnica di produzione almeno un anno in contenitori di acciaio inox ad alta gradazione. Diluzione con aggiunta di acqua sorgiva sino alla giusta gradazione alcolica
Alcol 43% Vol.

50 cl



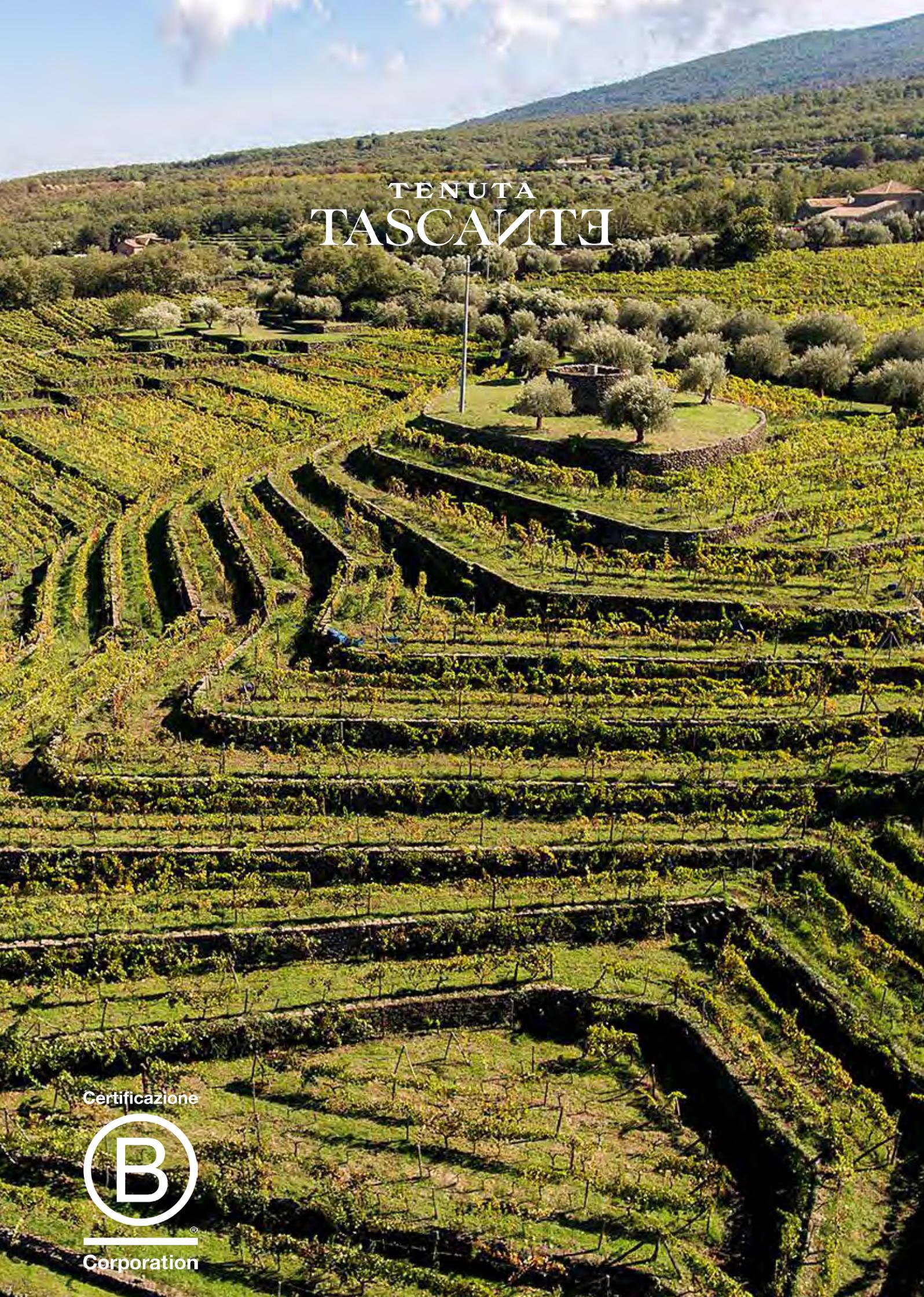
Grappa Chardonnay

Distillata dalle vinacce di monovitigno Chardonnay, questa grappa ha profumo pulito, con sentori erbacei e di liquirizia. Di struttura armonica, piacevole ed elegante, ha un corpo fresco ed un retrogusto piacevolmente amarognolo.

Vinaccia non torchiata, delle uve di Chardonnay della Tenuta di Regaleali
Tecnica di produzione almeno un anno in contenitori di acciaio inox ad alta gradazione. Diluzione con aggiunta di acqua sorgiva sino alla giusta gradazione alcolica
Alcol 43% Vol.

50 cl





TENUTA
TASCANTE

Certificazione



Corporation

Tenuta Tascante



Quasi 200 muretti a secco, oltre 100 terrazzamenti, 7 ettari di castagni, 355 piante di ulivo: è il patrimonio unico della Tenuta Tascante nelle diverse declinazioni delle **Contrade Pianodario, Sciaranuova, Rampante e Gràsà**. La storia di Tasca e quella dell'Etna si sono incontrate più di 10 anni fa ed è nato il progetto Tascante (Tasca ed Etna appunto). **L'Etna è la forza della natura nel suo stato più puro, primordiale.** In ciascuna Contrada altitudine, composizione del suolo, esposizione, tipologia e morfologia delle lingue di lava disegnano quattro scenari distinti.

Nella Tenuta Tascante i **vitigni autoctoni** Nerello Mascalese, Carricante e Nerello Cappuccio convivono sul versante settentrionale della montagna, tra Castiglione di Sicilia e Randazzo. A partire dall'annata 2016, i vini Tascante portano orgogliosamente il marchio **DOC Etna**, e sono prodotti e imbottigliati presso la cantina del vigneto acquisito in Contrada Rampante. Oggi Tasca d'Almerita vinifica **Contrada per Contrada**. Ogni vino mostra una personalità decisa. Il nerello mascalese racconta storie diverse a Pianodario, a Rampante e a Sciaranuova. In quest'ultima Contrada una particella di vigna vecchia ha dato vita a una piccola produzione chiamata Sciaranuova "V.V.".

35,79 ha
—
superficie complessiva

1,38 ha
—
oliveti

20,48 ha
—
area vitata

0,84 ha
—
pascoli

7,5 ha
—
castagneti
a Contrada Sciaranuova

8,8 ha
—
boschi

13,23 ha
—
zone naturali

550 m s.l.m.
—
altitudine di Contrada Gràsà

dai 730 ai 790 m s.l.m.
—
altitudine complessiva



Contrada Sciaranuova V.V. 2019



75 cl
•
150 cl

Nerello Mascalese

Contrada Sciaranuova

Suolo Formazione Sant'Antonio (15 ka - 3,9 ka) e formazione Calderara (40 ka - 30 ka), ricco in scheletro, costituito principalmente da sabbie vulcaniche con presenza di rocce di piccole e medie dimensioni che vanno dai basalti alle benmoreiti, e di pomice

Anno d'impianto 1961

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C

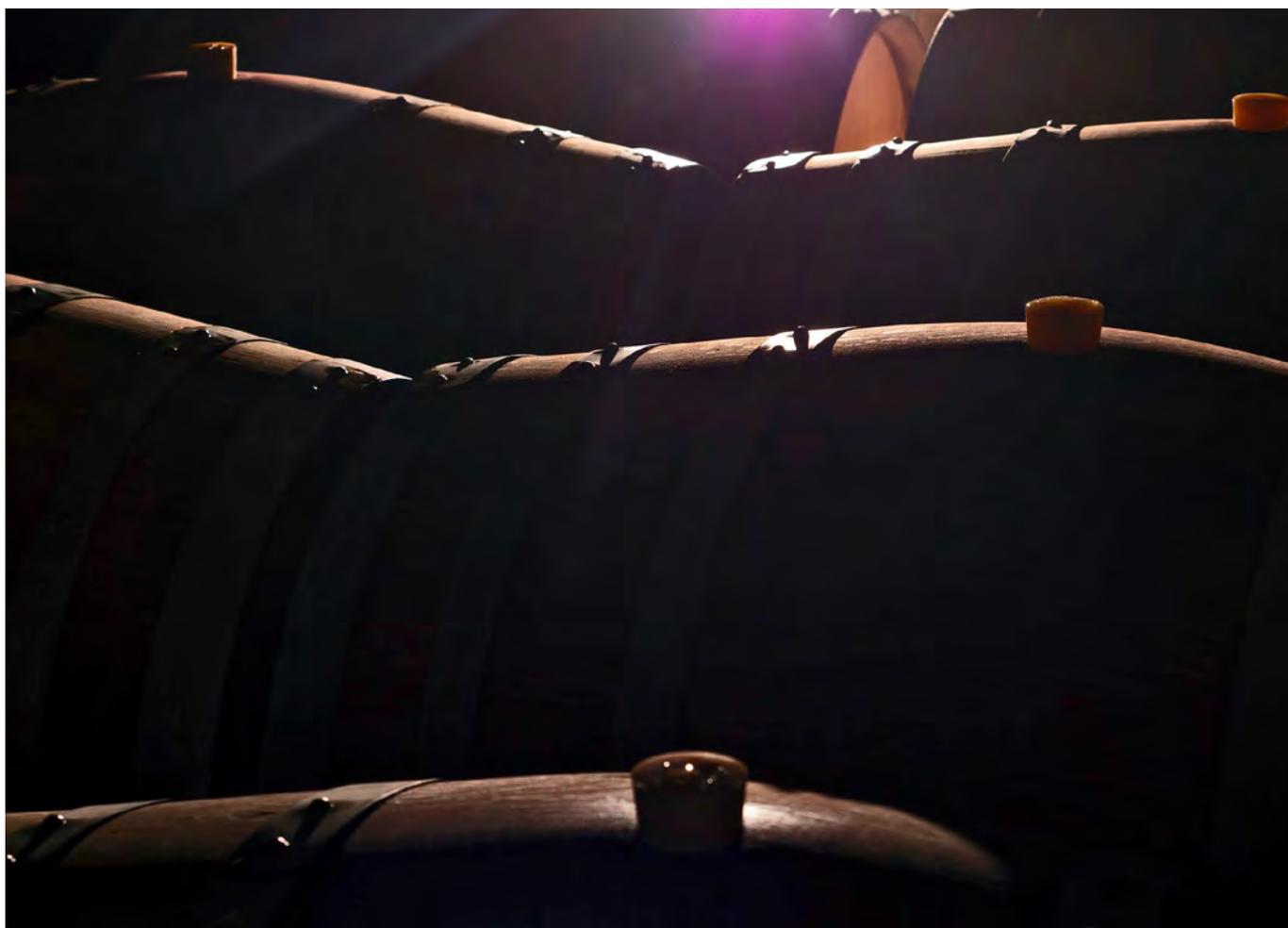
Affinamento in botti di rovere di slavia da 12 HI per 12 mesi, e 30% in Tonneaux da 300 L di rovere francese di terzo passaggio per 12 mesi.

Rosso Etna DOC

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Premi annata

94/100 James Suckling • 93/100 Falstaff • TOP WINE Slow Wine





Contrada Sciaranuova 2020



75 cl
•
150 cl

Nerello Mascalese

Contrada Sciaranuova

Suolo Formazione Sant'Antonio (15 ka - 3,9 ka), ricco in scheletro costituito da sabbie vulcaniche, basalti e pomice

Anno d'impianto 2008

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C

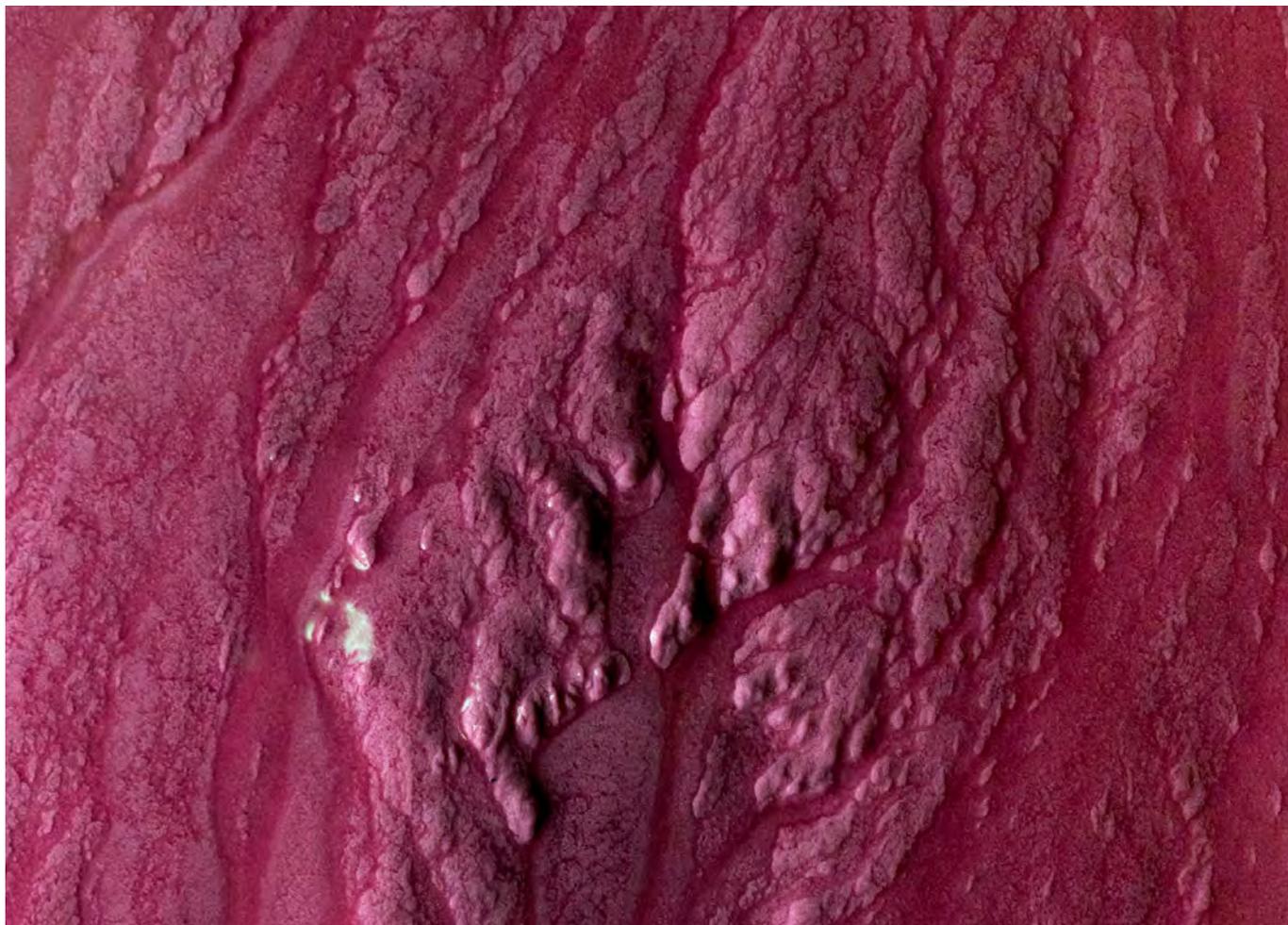
Affinamento in botti di rovere di slavonia da 25 Hl e una piccola percentuale in tonneau da 300 litri di rovere francese per 12 mesi di rovere francese

Rosso Etna DOC

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Premi annata

96/100 Faccino Doctor Wine





Contrada Sciaranuova 2022



75 cl
•
150 cl

Carricante

Contrada Sciaranuova

Suolo formazione Sant'Antonio (15 ka - 3,9 ka) e formazione Calderara (40 ka - 30 ka), ricco in scheletro, costituito principalmente da sabbie vulcaniche con presenza di rocce di piccole e medie dimensioni che vanno dai basalti alle benmoreiti, e di pomice

Anno d'impianto 2017

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in botte di rovere di slavonia da 25 hl

Affinamento in botti di rovere di slavonia da 12 hl per 12 mesi sulle fecce fini

Bianco Etna DOC





Contrada Pianodario 2020



75 cl
•
150 cl

Nerello Mascalese

Contrada Pianodario

Suolo Formazione Monte Santa Maria (15 ka – 3.9 ka)

poco profondo, molto ricco di scheletro di origine eruttiva ed effusiva, costituito da sabbie vulcaniche, rocce di piccole e medie dimensioni, pomice

Anno d'impianto 2010

Sistema di allevamento alberello a parete

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C

Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 12 mesi

Rosso Etna DOC

Gradazione Alcolica 13,5% Vol.





Contrada Rampante 2020



75 cl
•
150 cl

Nerello Mascalese

Contrada Rampante

Suolo Formazione Passopisciaro e Marchesa (15 ka – 3.9 ka), di profondità variabile costituito da sabbie vulcaniche e blocchi di basalto di piccola e media grandezza, con affioramenti di rocce di grandi dimensioni

Anno d'impianto 2000

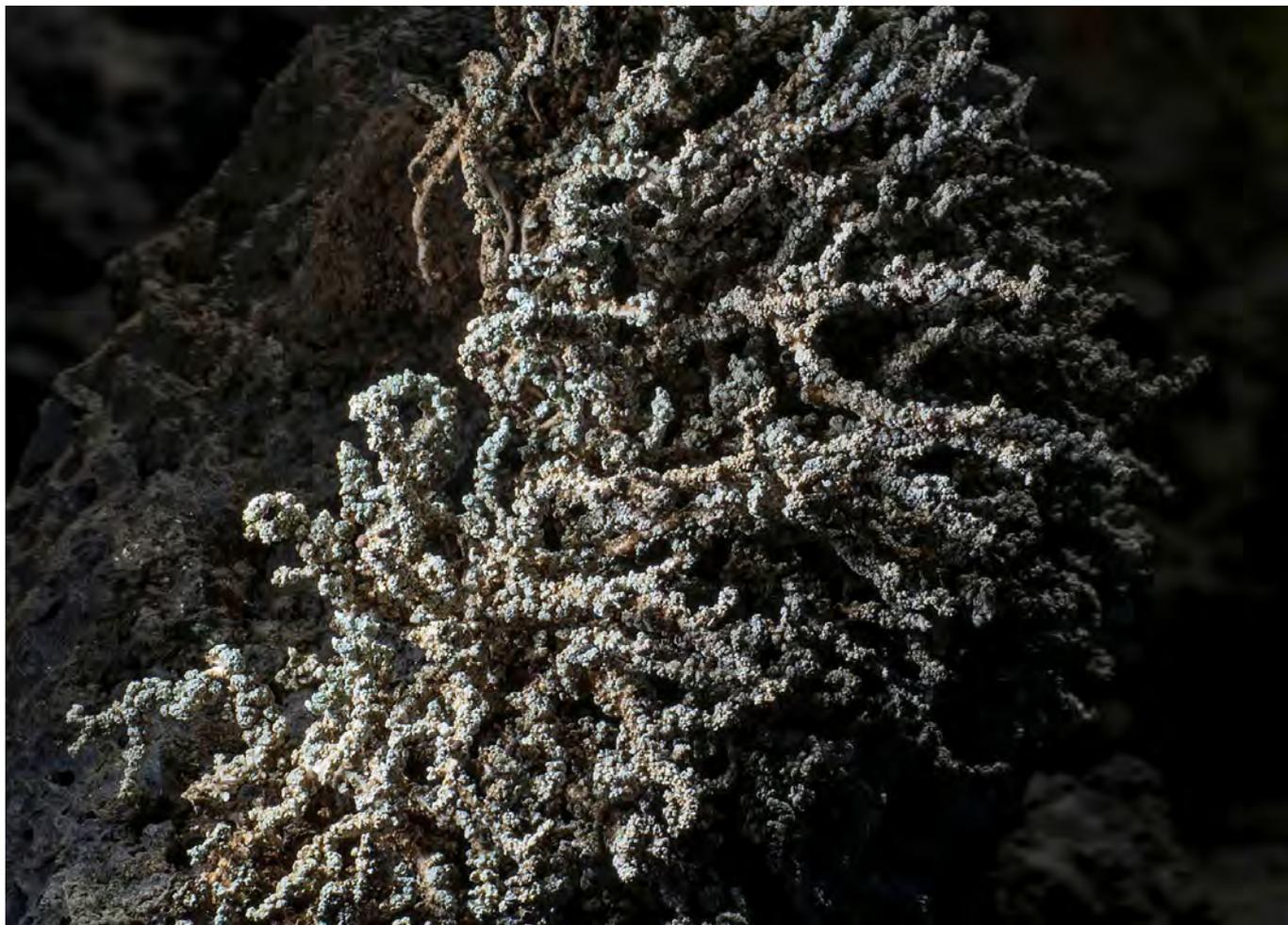
Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C

Affinamento In botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 12 mesi

Rosso Etna DOC

Gradazione Alcolica 13,5% Vol.





75 cl

Ghiaia Nera 2022



sustain.it



Frutto dell'interazione tra il Nerello Mascalese e i suoli vulcanici dell'Etna, questo vino nasce in terrazze circondate da boschi di castagno e roverella, in un territorio ricco di biodiversità. Tannini morbidi, buona bevibilità e freschezza. Affina in grandi botti di rovere di Slavonia, un legno non invasivo come richiede il Nerello Mascalese.

Nerello Mascalese

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C

Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 12 mesi

Rosso Etna DOC



75 cl

Buonora 2023



sustain.it



Storicamente un vitigno utilizzato per la sua acidità e la sua produttività, il Carricante è probabilmente oggi una delle varietà più interessanti e dalle diverse sfaccettature ancora da scoprire. Mineralità, note sulfuree, sentori di idrocarburi con l'affinamento. È espressione della verticalità dei vini del Vulcano. Un vino che riflette la natura del territorio da cui proviene, l'Etna.

Carricante

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16 - 18°C

Affinamento per 4 mesi in vasche di acciaio in presenza di lieviti

Bianco Etna DOC

Etna Doc - Tenuta Tascante



75 cl

Tefra 2022



Il Nerello Mascalese etneo, grazie al suo colore scarico e brillante, storicamente si presta a produrre vini rosati di qualità. Da una parcella di una vigna in Contrada Rampante, nasce Tefra - dal greco "cenere" - l'insieme dei materiali piroclastici generati da un'eruzione vulcanica. Al naso è delicato e netto, fedele al Nerello Mascalese; in bocca molto dinamico, grazie alla sua freschezza e sapidità.

Nerello Mascalese

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 16-18°C

Affinamento per due mesi in vasche di acciaio in presenza di lieviti

Rosato Etna DOC

Annata 2023 non prodotta

Chardonnay - Tenuta Tascante



75 cl

150 cl

C'eragià 2022



Da una piccola vigna di un ettaro in contrada Rampante la nostra interpretazione dello Chardonnay. La nostra idea difficile ma affascinante di vinificare alle pendici dell'Etna il vitigno internazionale più celebrato, che "c'era già".

Chardonnay

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in barili di rovere francese da 300 litri

Affinamento in barili di rovere francese

Bianco Sicilia DOC

Gradazione Alcolica 14% Vol.



TENUTA
SALLIER DE LA TOUR

Certificazione



Corporation

Tenuta Sallier de La Tour



La Tenuta Sallier de La Tour si trova nell'Alto Belice, a pochi chilometri da Palermo, nell'area vinicola della **DOC Monreale**. La Tenuta appartiene alla famiglia Sallier de La Tour, Principi di Camporeale, dalla metà del XIX secolo e nel 2008, grazie a un progetto di integrazione e valorizzazione dei più vocati territori viticoli siciliani, entra a far parte del mondo Tasca d'Almerita.

Qui si è sviluppato un progetto che mette al centro il **Syrah**, che ha scelto questa zona come territorio di elezione. Dopo anni di sperimentazione, oggi, la Tenuta interpreta questa varietà attraverso **tre diverse declinazioni**: la freschezza del rosato Madamarosè, la piacevolezza del Syrah giovane e la complessità di La Monaca. A questo progetto si affiancano anche i **varietali autoctoni**, Nero d'Avola, Grillo e Inzolia che raccontano il territorio in cui la famiglia Sallier de La Tour vive e lavora. Nella Tenuta infatti i suoli di calcare, argilla, sabbia e limo conservano una buona presenza di acqua anche quando le estati sono siccitose. La disponibilità di riserve idriche del terreno, e le sue peculiarità pedoclimatiche, permettono una piena maturazione delle uve, annata dopo annata.

78,4 ha
—
superficie complessiva

2,26 ha
—
oliveti

57,7 ha
—
area vitata

5,05 ha
—
seminativi

8
—
varietà coltivate

1
—
varietà in sperimentazione

3,30 ha
—
pascoli

2,77 ha
—
laghi e torrenti

9,24 ha
—
zone naturali

13
—
arnie di api

dai 270 ai 370 m s.l.m.
—
altitudine



La Monaca 2020



75 cl

•
150 cl

La Vigna La Monaca, due ettari impiantati nel 2011 a un'altitudine di 320 m s.l.m, è caratterizzata da un suolo con tessitura più sabbiosa (37,4% di sabbia e 12,5% di argilla), ben aerato, molto drenante e dunque più asciutto, condizione che rende la vite meno vigorosa. L'esposizione a Nord-Est garantisce una buona luminosità ma una minore influenza delle calde temperature estive; ciò fa sì che nelle annate più calde e siccitose la vite soffra meno, mantenendo costante la maturazione. La presenza di calcare attivo agevola lo sviluppo degli aromi e la ricchezza di potassio favorisce l'accumulo di zuccheri, aromi e antociani. La bassa vigoria, la bassa produttività e le caratteristiche del terreno sono favorevoli a un'equilibrata e completa maturazione delle uve, più adatta a vini rossi di struttura e da lungo invecchiamento. Il sistema di allevamento è a spalliera, con potatura Guyot e una densità di 4.600 ceppi per ettaro.

Syrah

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in rosso

Affinamento in barili di rovere francese per 14 mesi

Rosso Monreale DOC

Gradazione Alcolica 14,5% Vol.

Premi annata

92/100 James Suckling • ROSSO The WineHunter



Madamarosè 2023



75 cl

•
150 cl

La Vigna Tenuta Grande ha un suolo caratterizzato da tessitura limosa (26,8% sabbia e 22,5% argilla), in grado di mantenere a lungo l'umidità, il che conferisce alla vite una maggiore vigoria.

L'esposizione a Ovest assicura fresco e luminosità durante la stagione estiva.

Il rapporto magnesio/potassio è particolarmente equilibrato, favorendo il metabolismo degli zuccheri e delle proteine, nonché l'accumulo di pigmenti di clorofilla e caroteni. Il maggior vigore della vite sposta la maturazione delle uve verso una qualità più fresca, meno alcolica e con meno struttura, più adatta a vini freschi d'annata e vini rosati. Il sistema di allevamento è a spalliera, con potatura Guyot e una densità di 4.166 ceppi per ettaro.

Syrah

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in bianco

Affinamento in acciaio in presenza di lieviti per 3 mesi

Rosato Sicilia DOC



Syrah - Tenuta Sallier de La Tour

75 cl



Syrah 2022



sustain.it



Per Sallier de La Tour il Syrah rappresenta una varietà di grande interesse, per le potenzialità che può esprimere in questo territorio. Una maturazione lenta e completa esalta le note caratteristiche di questo vitigno, dando luogo ad un vino di colore rosso rubino dalle sfumature violacee, profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie.

Syrah

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in rosso

Affinamento per il 30% della massa in barili di rovere francese da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. Il 70% in acciaio
Rosso Sicilia DOC

“Bottiglia 100% Sicilia”, dal peso leggero (410 g) e prodotta in Sicilia, con un elevato contenuto di vetro riciclato (90%), proveniente UNICAMENTE da raccolta differenziata effettuata in Sicilia.

Vantaggi:

Minori emissioni di gas a effetto serra

Minori rifiuti

Varietali - Tenuta Sallier de La Tour

75 cl



Nero d'Avola 2022



sustain.it



Le basse rese nel vigneto garantiscono una vendemmia di alta qualità e concentrazione. La scelta di affinare il vino in parte in legno e in parte in acciaio ci permette di abbinare le note fresche e fruttate di un vino giovane, con aromi di spezie e liquirizia estremamente eleganti, indicatori inoltre di un buon potenziale evolutivo nel tempo.

Nero d'Avola

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in rosso

Affinamento per il 30% della massa in barili di rovere francese da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. Il 70% in acciaio
Rosso Sicilia DOC

“Bottiglia 100% Sicilia”, dal peso leggero (410 g) e prodotta in Sicilia, con un elevato contenuto di vetro riciclato (90%), proveniente UNICAMENTE da raccolta differenziata effettuata in Sicilia.

Vantaggi:

Minori emissioni di gas a effetto serra

Minori rifiuti



75 cl



Inzolia 2023



Antico vitigno siciliano, un tempo utilizzato per produrre sia uva da vino sia uva da tavola, grazie alla sua buccia consistente, da cui derivano gli aromi mediterranei di zagara e mandorle, tipici della varietà.

Inzolia

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in bianco

Affinamento in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi

Bianco Sicilia DOC

“Bottiglia 100% Sicilia”, dal peso leggero (410 g) e prodotta in Sicilia, con un elevato contenuto di vetro riciclato (90%), proveniente UNICAMENTE da raccolta differenziata effettuata in Sicilia.

Vantaggi:

Minori emissioni di gas a effetto serra

Minori rifiuti

75 cl



Grillo 2023



Ibrido di Catarratto e Moscato d’Alessandria creato alla fine del 1800 dal barone Antonio Mendola, il Grillo racchiude in sé l’acidità e gli aromi freschi, agrumati ed erbacei, tipici del Catarratto e quelli dolci e floreali del Moscato.

Diffuso a partire dall’800 principalmente nella provincia di Trapani per la produzione di Marsala, oggi viene interpretato in chiave moderna per ottenere un vino fresco, aromatico e di piacevole bevibilità.

Grillo

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in bianco

Affinamento in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi

Bianco Sicilia DOC

“Bottiglia 100% Sicilia”, dal peso leggero (410 g) e prodotta in Sicilia, con un elevato contenuto di vetro riciclato (90%), proveniente UNICAMENTE da raccolta differenziata effettuata in Sicilia.

Vantaggi:

Minori emissioni di gas a effetto serra

Minori rifiuti



TENUTA
CAPOFARO



Certificazione



Corporation

Tenuta Capofaro



La Tenuta Capofaro si trova a Salina, nelle isole Eolie, Patrimonio Unesco. Qui si produce una delle migliori espressioni del vino tipico della zona, la **Malvasia delle Lipari**.

Il fascino di una vigna di oltre trent'anni, illuminata dallo storico **faro del promontorio**, ha conquistato la famiglia Tasca d'Almerita che nel 2001 decide di acquistare Capofaro, reimpiantando gran parte della vigna, ma conservando il materiale vegetale storico. I terreni - **vulcanici, sabbiosi, drenanti**, con un'elevata porosità ma dalla buona capacità in termini di mantenimento delle risorse idriche - e il particolare **dinamismo climatico** generato dalla vicinanza della montagna al mare, hanno aiutato a preservare il frutto e mantenere freschezza e acidità nei vini.

Oggi Tasca d'Almerita si confronta anche con altri vigneti in **zone vocate di Salina** (nella zona alta di ValdiChiesa) e sperimenta l'espressività della Malvasia in un'altra isola: nella vicina **Vulcano** dove si prende cura da pochi mesi di una vigna meravigliosa, che è stata coltivata con passione per anni da Paola Lantieri e da cui nasce "Vigna di Paola" con la prima vendemmia nel 2019.

12,1 ha
—
superficie complessiva

0,5 ha
—
zone naturali

10,55 ha
—
area vitata, di cui
6,30 a Salina
4,25 a vulcano

25
—
vigneti, di cui
17 a Salina
8 a vulcano

1 ha
—
oliveti

60
—
piante di olivo

52.900
—
piante di vite

152
—
piante di capperi

tra i 40 e i 300 m s.l.m.
—
altitudine



50 cl

Capofaro 2022



sostain.it



La Malvasia secondo Tasca d'Almerita.
In vigna cerchiamo di avere un ampio spazio fogliare a copertura dei grappoli, in modo da evitare scottature dell'acino e garantire l'aromaticità. L'uva raccolta, si disidrata lentamente, mantenendo una buona acidità e un discreto grado alcolico.

Malvasia

Vigna Anfiteatro

Sistema di allevamento spalliera

Leggero appassimento delle uve in ambiente controllato

Fermentazione in vasche di acciaio inox

Affinamento in vasche di acciaio per 6 mesi

Bianco dolce Salina IGT

Gradazione Alcolica 11,5% Vol.

Annata 2023 non prodotta



75 cl

Didyme 2023



sostain.it



Malvasia vendemmiata al giusto grado di maturazione e immediatamente vinificata, un vino secco dalla buona acidità che ne esalta la sua sapidità, con note di erbe aromatiche e floreali che richiamano la macchia mediterranea tipica dell'Isola. Esprime il territorio vulcanico nella sua essenza. Per questo Didyme porta l'antico nome dell'isola di Salina.

Malvasia

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio inox

**Affinamento in vasche di acciaio per 4 mesi
in presenza dei lieviti**

Bianco Salina IGT



Tenuta Capofaro



Vigna di Paola 2023



75 cl

Un'isola, Vulcano, a cui Efesto, dio del fuoco, ha donato fertilità e un microclima unico.

Un territorio, Contrada Gelso, dove sorge una vigna di Malvasia, 4,5 ettari con esposizione a Sud.

Un suolo, fatto di cenere e sabbie fini, brune, ma anche di pomice, silicati e metalli.

Una donna, Paola Lantieri, che per anni ha coltivato con dedizione questa vigna e che ha affidato a noi Tasca il compito di continuare a farlo con la stessa cura e passione.

Vigna di Paola, un omaggio a tutto questo.

Malvasia

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio inox

Affinamento in vasche di acciaio per 4 mesi in presenza dei lieviti

Bianco Salina IGT







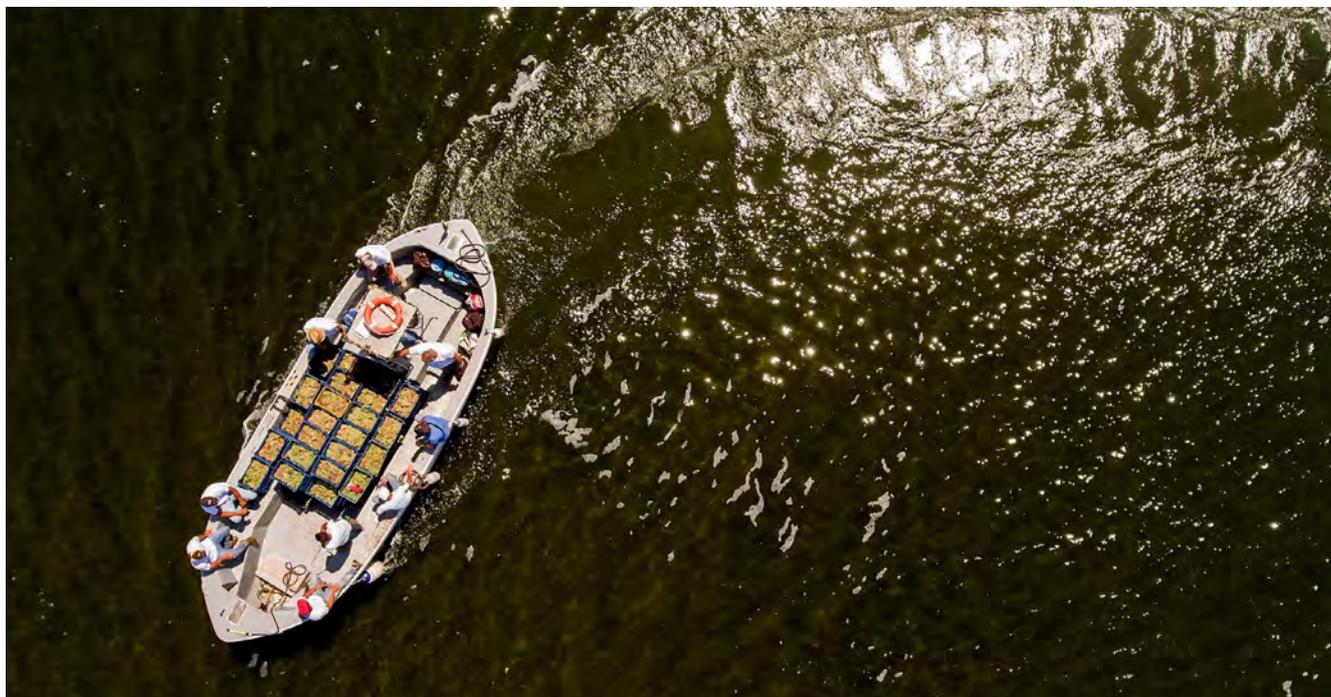
TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER

Certificazione



Corporation

Isola di Mozia, Sicilia*



Nell'VIII secolo a.C. i fenici stabilirono a Mozia un fiorente insediamento. In virtù della sua conformazione di isolotto nello Stagnone di Marsala, circondato da bassi fondali, era facile da difendere dagli attacchi dei nemici e offriva un porto sicuro alle navi. I suoi **40 ettari** di superficie divennero in breve una delle colonie più ricche del Mediterraneo. Oggi Mozia è uno dei **siti archeologici fenici** meglio conservati del mondo. L'isola, ancora oggi disabitata, vanta un microclima in cui l'uva Grillo esprime tutta la sua forza vitale. **La vigna è in una splendida posizione, circondata da siti archeologici e nei pressi di uno stagno salmastro.**

Un luogo dove la vite da molto tempo gioca una parte rilevante. Qui i destini di due famiglie, Whitaker e Tasca d'Almerita, si sono intrecciati nella cornice di un ecosistema unico, dove il fascino dell'archeologia accompagna un vino ricco di storia.

Nel **2007** la Fondazione Whitaker ha affidato a Tasca d'Almerita la realizzazione di un progetto per **la promozione e il recupero dei vigneti storici di Grillo di Mozia**, con l'idea ambiziosa di far rivivere il "Vino dei Fenici". Oggi a Mozia sono in produzione undici ettari di vigna, in un luogo che non dispone di energia elettrica e di acqua dolce per l'irrigazione, di fatto al centro di uno stagno salato tra i più ventosi del Mediterraneo.

40 ha

—
superficie complessiva

1,6 ha

—
oliveti

12,96 ha

—
area vitata

5

—
vigneti

7m s.l.m.

—
altitudine



Mozia 2023



75 cl
•
150 cl

Piccola isola museo nello stagnone di Marsala, Mozia rappresenta un sito produttivo di assoluta unicità. Un ecosistema marino legato da sempre alla vigna, con il primo impianto di inizio Ottocento, quando gli Inglesi, giunti a Marsala, ne intuirono le potenzialità. Il vigneto è allevato ad alberello, non irriguo. L'uva viene vendemmiata in cassette, trasferita sulla terraferma su barche a fondo piatto e raggiunge la Tenuta Regaleali su camion termocondizionati per preservare l'integrità aromatica. Colore giallo con note verdoline, profumi di ginestra, citronella, anice e pepe bianco. Fresco e con un piacevole finale salino.

Grillo

Sistema di allevamento alberello potato "alla marsalese"

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16° - 18°C

Affinamento per 5 mesi in vasca di acciaio in presenza di lieviti

Bianco Sicilia DOC



Olio extravergine di oliva raccolto 2023



50 cl

Gli alberi di ulivo, che insieme alla vigna di Grillo, abitano l'area archeologica fenicia dell'isola di Mozia, sono rappresentativi delle più note varietà autoctone siciliane. Le olive raccolte vengono pressate con un impianto a ciclo continuo a freddo. Piccola produzione che racconta la storia agricola dell'isola.

Biancolilla

Ogliarola

Molitura a ciclo continuo con lavorazione a freddo



Cinque territori, cinque tenute, cinque oli di Sicilia

Per raccontare l'essenza della Sicilia e la peculiarità di ogni tenuta Tasca d'Almerita, il vino non basta. In Sicilia sin dall'epoca dei Greci, l'olio è stato affascinante protagonista e narratore di storie e territori. Per questo motivo, abbiamo iniziato a studiare le varietà tipiche delle nostre Tenute, cercando di raccontare anche l'olio. Così, dopo quello di Regaleali e Mozia, è nato l'olio del vulcano Etna, prodotto a Tascante, quello di Sallier de La Tour con le caratteristiche tipiche del suolo della Valle dello Jato, e infine l'olio della Tenuta Capofaro, a Salina, isola dal clima "tropicale" ma con suoli vulcanici. Tutti oli espressione di un particolare territorio, di cui si prendono cura gli uomini e le donne Tasca d'Almerita.



raccolto 2023

25 cl x 5





Miglior Cantina Europea dell'anno 2019

Nel 2019, siamo stati premiati Cantina europea dell'anno da Wine Enthusiast, con questa motivazione:

“L'impegno assunto dalla famiglia Tasca d'Almerita per la vitivinicoltura sostenibile in Sicilia ha avuto un'influenza estremamente positiva sul vino, sull'ambiente e sulle altre cantine anche in tutta Italia, migliorando la qualità e diffondendo il messaggio di sostenibilità”.



TENUTA
SALLIER DE LA TOUR

TENUTA
REGALEALI

TENUTA
TASCANTE

TENUTA
CAPOFARO





TASCA D'ALMERITA
Via dei Fiori, 13 | 90129 Palermo
Tel +39 091 6459711 | Fax +39 091 426703 | info@tascadalmerita.it
tascadalmerita.it