



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Catarratto

La linea Vaccaro Bio nasce dall'esigenza di sposare uno stile di vita consapevole, etico e sostenibile in una virtuosa simbiosi tra uomo ed ambiente.

Una scelta che ci consente di offrire vini di ottima qualità che esaltano i sentori delle uve e le caratteristiche varietali.

Questa è la nostra maniera di ritrovare l'armonia con la natura e di affermare il nostro amore per i profumi e i sapori di una terra incontaminata, non corrotta dall'insensata mano umana: coltiviamo il rispetto per la terra per lasciarla imm modificata a chi, dopo di noi, percorrerà i nostri stessi passi.

Classificazione	Terre Siciliane Igt
Varietà	100% Catarratto
Grado alcolico	13% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 400m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. Buon contenuto in sostanza organica.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	90 q.li per ettaro
Vinificazione	Dopo la raccolta la fermentazione avviene in silos di acciaio inox a circa 12-14 C°
Caratteristiche organolettiche	Giallo paglierino. Al naso il vino è fresco. In bocca ha un buon corpo e spicca una certa mineralità evidenziata da una vena acida importante.
Abbinamenti	Si combina bene con antipasti freddi di mare e pesce marinato.
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	600g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	8,1 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	100 (20 ct x fila)
Cod. ean	8032754900925





VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Catarratto - Zibibbo

La linea Vaccaro Bio nasce dall'esigenza di sposare uno stile di vita consapevole, etico e sostenibile in una virtuosa simbiosi tra uomo ed ambiente.

Una scelta che ci consente di offrire vini di ottima qualità che esaltano i sentori delle uve e le caratteristiche varietali.

Questa è la nostra maniera di ritrovare l'armonia con la natura e di affermare il nostro amore per i profumi e i sapori di una terra incontaminata, non corrotta dall'insensata mano umana: coltiviamo il rispetto per la terra per lasciarla imm modificata a chi, dopo di noi, percorrerà i nostri stessi passi.

Classificazione	Terre Siciliane Igt
Varietà	70% Catarratto 30% Zibibbo
Grado alcolico	13% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 400m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. Buon contenuto in sostanza organica.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	90 q.li per ettaro Catarratto, 70 q.li per ettaro Zibibbo
Vinificazione	Dopo la raccolta la fermentazione avviene in silos di acciaio inox a circa 12-14 C° mediamente per 24 giorni
Caratteristiche organolettiche	Giallo paglierino . Al naso il vino emana sentori di frutti tropicali come mango . In bocca ha un buon corpo e le note dolci lo rendono amabile anche ai palati femminili. Si addice perfettamente ad aperitivi estivi e freschi.
Abbinamenti	
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	600g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	8,1 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	100 (20 ct x fila)
Cod. ean	8032754901014





VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Nero d'Avola

La linea Vaccaro Bio nasce dall'esigenza di sposare uno stile di vita consapevole, etico e sostenibile in una virtuosa simbiosi tra uomo ed ambiente.

Una scelta che ci consente di offrire vini di ottima qualità che esaltano i sentori delle uve e le caratteristiche varietali.

Questa è la nostra maniera di ritrovare l'armonia con la natura e di affermare il nostro amore per i profumi e i sapori di una terra incontaminata, non corrotta dall'insensata mano umana: coltiviamo il rispetto per la terra per lasciarla imm modificata a chi, dopo di noi, percorrerà i nostri stessi passi.

<i>Classificazione</i>	Sicilia DOC
<i>Varietà</i>	100% Nero d'Avola
<i>Grado alcolico</i>	13,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 400m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. Buon contenuto in sostanza organica.
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	80 q.li per ettaro
<i>Vinificazione</i>	Il processo di macerazione dura 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affina in acciaio per circa 2 mesi.
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Colore rosso intenso con sfumature rubino. Al naso richiama note di caffè ribes ed erbe aromatiche. In bocca è pieno, dai tannini importanti. Nel complesso persistente ed equilibrato.
<i>Abbinamenti</i>	Accompagna splendidamente salumi e tutte le pietanze a base di carne
IMBALLO	
<i>Capacità bt</i>	750ml
<i>Peso bt vuota</i>	600g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	8,1 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	100 (20 ct x fila)
<i>Cod. ean</i>	8032754900932





VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Nero d'Avola - Merlot

La linea Vaccaro Bio nasce dall'esigenza di sposare uno stile di vita consapevole, etico e sostenibile in una virtuosa simbiosi tra uomo ed ambiente.

Una scelta che ci consente di offrire vini di ottima qualità che esaltano i sentori delle uve e le caratteristiche varietali.

Questa è la nostra maniera di ritrovare l'armonia con la natura e di affermare il nostro amore per i profumi e i sapori di una terra incontaminata, non corrotta dall'insensata mano umana: coltiviamo il rispetto per la terra per lasciarla imm modificata a chi, dopo di noi, percorrerà i nostri stessi passi.

<i>Classificazione</i>	Sicilia DOC
<i>Varietà</i>	70% Nero d'Avola 30% Merlot
<i>Grado alcolico</i>	13,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 400m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. Buon contenuto in sostanza organica.
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	80 q.li per ettaro Nero d'Avola/ 70 q.li per ettaro Merlot
<i>Vinificazione</i>	Il processo di macerazione dura 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, affina in tonneau fino al raggiungimento delle caratteristiche ricercate
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Colore rosso intenso con sfumature melograno. Al naso emana note di frutti a bacca rossa. In bocca è ben strutturato. I tannini sono persistenti. Nel complesso risulta ben equilibrato.
<i>Abbinamenti</i>	Accompagna splendidamente piatti a base di carne
IMBALLO	
<i>Capacità bt</i>	750ml
<i>Peso bt vuota</i>	600g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	8,1 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	100 (20 ct x fila)
<i>Cod. ean</i>	8032754901007





VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Grappoli d'Oro

Grappoli d'oro, "nettare degli dei", frutto di un'attenta selezione di uve lasciate ad appassire al sole: una coppa di profumi e sensazioni, una squisita essenza ideale per un momento di meditazione, per un dono magnifico.

<i>Classificazione</i>	Vendemmia Tardiva
<i>Varietà</i>	100% Zibibbo
<i>Grado alcolico</i>	14,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 350m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. buon contenuto in sostanza organica.
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	80 q.li per ettaro
<i>Vinificazione</i>	Il processo di maturazione delle uve viene pedissequamente monitorato: le uve stramature vengono tardivamente raccolte e selezionate prime di essere vinificate. Il processo di vinificazione avviene a 14C°
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Giallo dorato evidente. Naso complesso ed intenso caratterizzato da aroma di fiori bianchi, spezie e miele. Al palato è replicata la dolce intensità aromatica esotica, frutta candita e marmellata con un'acidità rinfrescante.
<i>Abbinamenti</i>	Si consiglia di degustarlo con tipici pasticcini siciliani
IMBALLO	
<i>Capacità bt</i>	500ml
<i>Peso bt vuota</i>	350g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	5,100 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	125 (24 ct x fila)



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Catarratto - Chardonnay

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammaliandoli con la magia di un sogno.

Classificazione	Terre Siciliane Igt
Varietà	70% Catarratto 30% Chardonnay
Grado alcolico	12,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 350m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. Buon contenuto in sostanza organica.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	80 q.li per ettaro Catarratto, 70% per ettaro Chardonnay
Vinificazione	Le varietà vengono fermentate separatamente in acciaio per 20 giorni a 12-14°C. A processo ultimato viene costituito il blend
Caratteristiche organolettiche	Giallo paglierino. Al naso il vino è fresco. In bocca ha un buon corpo e spicca una certa mineralità evidenziata da una vena acida importante.
Abbinamenti	Si combina bene con antipasti freddi di mare, involtini di pesce spada, zuppe e pecorino ben stagionato.
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	800g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	7,5 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	120 (24 ct x fila)
Cod. ean	8032754901076



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Chardonnay

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammalianndoli con la magia di un sogno.

Classificazione	Terre Siciliane Igt
Varietà	100% Chardonnay
Grado alcolico	12,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 450m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	60 q.li per ettaro
Vinificazione	La fermentazione avviene in tini d'acciaio inox a temperatura controllata di 13-15°C per circa 18 giorni. Tale processo consente di estrarre profumi intensi ed eleganti.
Caratteristiche organolettiche	Giallo oro. Questo Chardonnay regala al naso intensi profumi di ananas, pesche e melone. In bocca si ritrovano i sentori del naso CON un'acidità che lo rende equilibrato e fragrante. Si abbina a portate di pesce a base di crostacei
Abbinamenti	
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	500g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	7,5 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	120 (24 ct x fila)
Cod. ean	8032754901083



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Grillo

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammalianndoli con la magia di un sogno.

Classificazione	Sicilia DOC
Varietà	100% Grillo
Grado alcolico	12,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 450m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi. Buon contenuto in sostanza organica
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	80 q.li per ettaro
Vinificazione	Il Grillo viene vinificato in acciaio per 20 giorni a temperature di 11-12°C. Ciò permette una fermentazione lenta tale da ottenere l'espressione tipica della varietà.
Caratteristiche organolettiche	Giallo verdolino. Al naso spiccano note di agrumi, in particolare pompelmo e limone. Al palato il vino è fresco e presenta un buon corpo con una vena acida importante.
Abbinamenti	Ottimo da accompagnare ad insalate di mare e pesce marinato.
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	500g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	7,5 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	120 (24 ct x fila)
Cod. ean	8032754901113



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Merlot

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammalindoli con la magia di un sogno.

Classificazione	Terre Siciliane Igt
Varietà	100% Merlot
Grado alcolico	13% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 300-500m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	60 q.li per ettaro
Vinificazione	Raccolto a maturazione fenolica, viene lasciato macerare per 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, l'affinamento avviene in acciaio per circa 4 mesi. Una parte affina in barrique. Il processo si conclude poi con l'affinamento in bottiglia
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso rubino intenso. Al naso regala sentori di frutti, come ribes, amarena e prugne, e di fiori, come le violette. Al palato rispecchia i sentori olfattivi: è pieno e i tannini non mancano pur rimanendo discreti e rotondi. Ottima persistenza ed equilibrio
Abbinamenti	Perfetto con primi particolarmente ricchi ed elaborati.
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	500g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	7,5 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	120 (24 ct x fila)
C d	8032754901168



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Merlot

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammalindoli con la magia di un sogno.

Classificazione	Terre Siciliane Igt
Varietà	100% Merlot
Grado alcolico	13% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 300-500m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	60 q.li per ettaro
Vinificazione	Raccolto a maturazione fenolica, viene lasciato macerare per 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, l'affinamento avviene in acciaio per circa 4 mesi. Una parte affina in barrique. Il processo si conclude poi con l'affinamento in bottiglia
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso rubino intenso. Al naso regala sentori di frutti, come ribes, amarena e prugne, e di fiori, come le violette. Al palato rispecchia i sentori olfattivi: è pieno e i tannini non mancano pur rimanendo discreti e rotondi. Ottima persistenza ed equilibrio
Abbinamenti	Perfetto con primi particolarmente ricchi ed elaborati.
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	500g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	7,5 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	120 (24 ct x fila)
C d	8032754901168



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Nero d'Avola

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammalianti con la magia di un sogno.

<i>Classificazione</i>	Sicilia D0C
<i>Varietà</i>	100% Nero d'Avola
<i>Grado alcolico</i>	13% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 300-400m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali.
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	70 q.li per ettaro
<i>Vinificazione</i>	Raccolto a maturazione fenolica, viene lasciato macerare per 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, l'affinamento avviene in acciaio per circa 4 mesi. Una parte affina in barrique. Il processo si conclude poi con l'affinamento in bottiglia.
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Colore rosso rubino brillante, scuro ed intenso. Al naso ha note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. Al palato ha un buon corpo ed una tannicità rotonda e dolce. Buona persistenza che tende a un finale fruttato.
<i>Abbinamenti</i>	Perfetto con la pasta al pesto e carni rosse grigliate alla brace
<i>IMBALLO</i>	
<i>Capacità bt</i>	750ml
<i>Peso bt vuota</i>	500g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	7,5 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	120 (24 ct x fila)
<i>Cod. ean</i>	8032754901144



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Nero d'Avola - Syrah

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammaliandoli con la magia di un sogno.

Classificazione	Sicilia DOC
Varietà	50% Nero d'Avola 50% Syrah
Grado alcolico	13% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 300-400m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	80 q.li per ettaro Nero d'Avola 80 q.li per ettaro Syrah
Vinificazione	Raccolte a maturazione fenolica, le varietà vengono fermentate separatamente e lasciate macerare per 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, affina in acciaio per circa 4 mesi. Una parte affina in barrique. A chiusura si costituisce il blend.
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso violaceo, scuro ed intenso. Al naso ha note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti a bacca nera. Al palato ha un buon corpo ed una tannicità rotonda e dolce. Buona persistenza che tende ad un finale fruttato
Abbinamenti	Perfetto da abbinare con formaggi stagionati e salumi.
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	500g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	7,5 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	120 (24 ct x fila)
Cod. ean	8032754901175



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Pinot Grigio

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammaliandoli con la magia di un sogno.

Classificazione	Terre Siciliane Igt
Varietà	100% Pinot Grigio
Grado alcolico	12,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 350m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	60 q.li per ettaro
Vinificazione	Solo all'inizio del processo il mosto è trattato ossidativamente per ottenere una definitiva stabilità del colore. In seguito la fermentazione dura 20 giorni a temperature controllata di 13-15°C. L'Affinamento avviene in vasche di acciaio inox per circa 2 mesi.
Caratteristiche organolettiche	Giallo tenue. Questo tropicale esempio di Pinot grigio al naso è raffinato ed elegante con evidenti note fruttate di pere, mele verdi e pesche bianche. In bocca si ritrovano i sentori fruttati percepiti all'olfatto con un grado di acidità che lo rende equilibrato e fragrante. Si sposa bene con risotti alla marinara.
Abbinamenti	
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	500g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	7,5 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	120 (24 ct x fila)
Cod ean	8032754901120



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Rosato

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammaliandoli con la magia di un sogno.

Classificazione	Terre Siciliane Igt
Varietà	100% Nero d'Avola
Grado alcolico	12,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 450m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	70 q.li per ettaro
Vinificazione	Dopo la macerazione a temperatura di 8C° per otto ore, il mosto viene separato dalle bucce e ha inizio il processo di fermentazione a 12-14 C° per 20 giorni circa.
Caratteristiche organolettiche	Rosato intenso ed acceso. Al naso ricorda frutti di bosco e fragoline selvatiche. In bocca le sensazioni aromatiche sono forti(frutta candita). Di corpo equilibrato, presenta un'acidità rinfrescante.
Abbinamenti	Si sposa bene con tartine sia di pesce che di carne, ed antipasti di ogni natura.
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	500g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	7,5 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	120 (24 ct x fila)
Cod. ean	8032754901137



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Syrah

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammaliandoli con la magia di un sogno.

Classificazione	Terre Siciliane Igt
Varietà	100% Syrah
Grado alcolico	13% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 300-500m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	70 q.li per ettaro
Vinificazione	Raccolto a maturazione fenolica, viene lasciato macerare per 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, l'affinamento avviene in acciaio per circa 4 mesi. Una parte affina in barrique. Il processo si conclude poi con l'affinamento in bottiglia
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso violaceo molto intenso. Al naso presenta evidenti profumi di more e prugne, pepe nero. Al palato è pieno e i tannini sono armonici con un finale piacevolmente speziato. Particolarmente adatto a formaggi stagionati e selvaggina servita con salse saporite
Abbinamenti	
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	500g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	7,5 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	120 (24 ct x fila)
Cod. ean	8032754901151



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Eycos

Tradizione è la nostra parola d'ordine. Da quando la nostra famiglia si dedica alla viticoltura abbiamo cercato di rinnovare le tradizioni nel pieno rispetto dei valori antichi e conservare tutto ciò che, di prezioso, ci arriva dal passato rivisitandolo in chiave moderna.

Ai valori di rispetto (Timè), orgoglio (Eycos), saggezza (Sofè) e famiglia (Zoe) abbiamo dedicato, utilizzando gli originali termini greci, la nostra linea di alta gamma: il vino di eccellenza diventa mezzo di comunicazione alla riscoperta di sentimenti alti da condividere.

<i>Classificazione</i>	DOC Salaparuta
<i>Varietà</i>	70% Catarratto 30% Chardonnay
<i>Grado alcolico</i>	13,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 400m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. buon contenuto in sostanza organica.
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	90 q.li per ettaro Catarratto 70% per ettaro Chardonnay
<i>Vinificazione</i>	Entrambe le varietà vengono vinificate in silos di acciaio inox per circa 20 giorni: il catarratto a 12-14 C°, mentre lo chardonnay a 14-16 C°. Segue affinamento in barrique.
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Eycos è un vino che esprime fierezza d'animo: l'orgoglio con il suo fascino ed i suoi segreti...Rotondo in bocca, elegante, equilibrato ed armonico, presenta una notevole persistenza sia olfattiva che gustativa. Questo bland esprime intriganti note di cedro, frutti tropicali ed un palato armonico e vellutato.
<i>Abbinamenti</i>	Sotto le luci di un sunset siciliano caldo ed estivo o ovunque tu sia; con gli amici o con la dolce metà, è perfetto per aperitivi e con portate a base di pesce come ostriche ed aragoste.
IMBALLO	
<i>Capacità bt</i>	750ml
<i>Peso bt vuota</i>	750g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	9 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	100 (20 ct x fila)
<i>Cod ean</i>	8032754901045



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Sofè

Tradizione è la nostra parola d'ordine. Da quando la nostra famiglia si dedica alla viticoltura abbiamo cercato di rinnovare le tradizioni nel pieno rispetto dei valori antichi e conservare tutto ciò che, di prezioso, ci arriva dal passato rivisitandolo in chiave moderna.

Ai valori di rispetto (Timè), orgoglio (Eycos), saggezza (Sofè) e famiglia (Zoe) abbiamo dedicato, utilizzando gli originali termini greci, la nostra linea di alta gamma: il vino di eccellenza diventa mezzo di comunicazione alla riscoperta di sentimenti alti da condividere.

<i>Classificazione</i>	DOC Salaparuta
<i>Varietà</i>	100% Nero d'Avola
<i>Grado alcolico</i>	14% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 400m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreni superficiali di medio impasto a prevalente componente argillosa. Buon contenuto in sostanza organica.
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	90 q.li per ettaro
<i>Vinificazione</i>	Raccolto a maturazione fenolica, viene lasciato macerare per 15-18 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, affina in botti di rovere francese.
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Nato dalla sapienza ed esperienza dei nostri vignaioli più attenti, Sofè è il risultato di una attenta selezione di uve e combina deliziosi sentori di ciliegia e note erbacee e speziate.
<i>Abbinamenti</i>	Perfetto nell'abbinamento a primi piatti a base di carne: busiate fresche con crema di zucca gialla e salsiccia pepata. Pensato per allietare le fredde giornate invernali, questo vino vi regalerà avvolgenti note di saggezza.
IMBALLO	
<i>Capacità bt</i>	750ml
<i>Peso bt vuota</i>	750g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	9 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	100 (20 ctx fila)