



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., dove coltiviamo oltre alle uve Nero d'Avola, Grillo, Catarratto e Trebbiano, anche uliveti Nocellara del Belice.

Si tramanda da cinque generazioni ma vinifichiamo dalla vendemmia 2014 e siamo sul mercato dei vini in bottiglia da novembre 2015; è assoggettata e certificata alla produzione in Biologico dal 2010 ed ha ottenuto il marchio "Qualità Sicura Sicilia".

Produciamo Vini Biologici di alta qualità, da vitigni autoctoni di Sicilia, esclusivamente da uve prodotte nei vigneti di proprietà, garantendo pertanto altissimo livello qualitativo in vigna essendo certi che i grandi vini nascono dalle uve migliori; vendemmia manuale, vinificazione in modo tradizionale, affinamento in acciaio e poi in bottiglia; il potenziale produttivo è di circa 90.000 bottiglie derivante dalla vinificazione di tutte le uve da vino attualmente prodotte.

Salvatore Tamburullo

Our company , which extends for 24 hectares, is located in the western part of Sicily, more specifically in Poggioreale(TP), 200mt above the sea level. We cultivate Nero d'Avola, Grillo, Catarratto and Trebbiano grapes as well as Nocellara del Belice extra-virgin oil olives. Our company dates back five generations. Even though our first wine has been produced after the 2014 harvesting, and our first wine was bottled for commerce in November 2015. We have embraced organic farming since 2010 and our thorough and certified commitment to organic procedures has been awarded with the "Qualità Sicura Sicilia"(Sicily certified quality) title. We truly believe that great wines come from the best grapes, so our high quality organic wines are produced exclusively with Sicilian vine varieties grown in vineyards of our property only; for the same reason we practice manual harvesting, traditional vinification and two step aging, first in steel then in bottle.

The production potential is of 90000 bottles per year, availability occurring from the wine grapes currently cultivated.



GRILLO BIO

DOC SICILIA VINO BIANCO BIOLOGICO
Doc (controlled Designation of origin) Sicily Organic White Wine

IL NOME DEL VINO RAPPRESENTA IL NUMERO DELLA PARTICELLA CATASTALE
SUI CUI INSISTE IL VIGNETO

Wine names represent the cadastral unit where the vineyard is located

Uve/Grapes: Grillo (100% in purezza)/Grillo (100% in pureness)

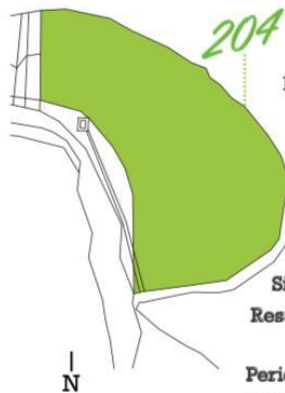
Confezione/Package: Bottiglia da 75 cl./Bottle of 75 cl.

Affinamento/Refinement: 5 mesi in acciaio e poi in bottiglia
per almeno altri 3 mesi/5 months in steel and further 3 months in bottle



204 N

Non Filtrato
Non Chiarificato
Non Stabilizzato



Vigneto/Vineyard

Zona di produzione/Area of production
Poggioreale (TP) - Valle del Belice/Sicily

Altitudine/Altitude: 200 mt. S.l.m.

Età della vigna/Vine age: anno di
impianto 2009/year of planting 2009

Densità per ettaro/Density per hectare :
4.000 piante/plants

Sistema di potatura/Pruning system: guyot

Resa uve per ettaro/Grapes yield per hectare:
80 ql.

Periodo di vendemmia/Grape harvest period:
seconda metà di agosto/second half of August



Tecniche in campo/Techniques used:

Concimazione con semina di favaio biologico e sovescio
Fertilization with organic broad-bean and green manuring
Diradamento dei grappoli in giugno/Thinning of the vine fruits in June
Selezione grappoli in fase di vendemmia
Selection of the vine fruits during the grape harvest

NERO 317 D'AVOLA

DOC SICILIA VINO ROSSO BIOLOGICO
Doc (controlled Designation of origin) Sicily Organic Red Wine

IL NOME DEL VINO RAPPRESENTA IL NUMERO DELLA PARTICELLA CATASTALE
SU CUI INSISTE IL VIGNETO

Wine names represent the cadastral unit where the vineyard is located

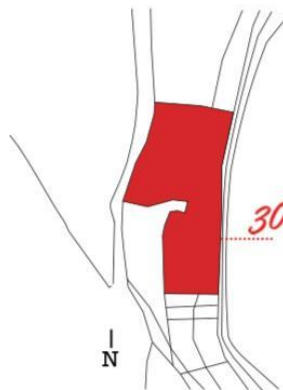
Uve/Grapes: Nero d'Avola (100% in purezza)/Nero d'Avola (100% in pureness)

Confezione/Package: Bottiglia da 75 cl./Bottle of 75 cl.

Affinamento/Refinement: 12 mesi in acciaio e poi in bottiglia
per almeno altri 6 mesi/12 months in steel and further 6 months in bottle



306 N
Non Filtrato
Non Chiarificato
Non Stabilizzato



Vigneto/Vineyard

Zona di produzione/Area of production
Poggioreale (TP) - Valle del Belice/Sicily

Altitudine/Altitude: 200 mt. S.l.m.

Età della vigna/Vine age:
anno di impianto 2000/year of planting 2000

Densità per ettaro/Density per hectare :
3.800 piante/plants

Sistema di potatura/Pruning system: guyot
Resa uve per ettaro/Grapes yield per hectare:
75 ql.

Periodo di vendemmia/Grape harvest period:
seconda metà di settembre/second half of September



Tecniche in campo/Techniques used: Concimazione con semina di favino
biologico e sovescio/Fertilization with organic broad-bean and green manuring
Diradamento dei grappoli in giugno/Thinning of the vine fruits in June
**Selezione grappoli in fase di vendemmia/ Selection of the vine fruits
during the grape harvest**

I nostri vini biologici vengono prodotti senza aggiunta di Gomma Arabica

Our organic wines are produced with no Gum Arabic added

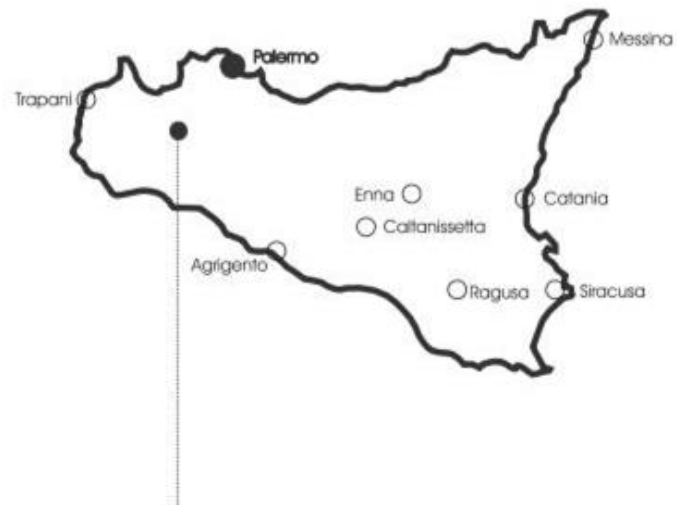
I nomi dei Vini rappresentano il numero della particella catastale su cui insiste il vigneto

Wine names represent the cadastral unit where the vineyard is located

Portiamo in bottiglia sostanzialmente i frutti della vigna

In our bottles there are essentially the fruits of our vineyard





Salvatore Tamburello Azienda Agricola Biologica

Via Borsellino n° 22 91020 Poggioreale (TP)
p.iva: 02273380812 - c.f.: TMBSVT70T25C286T

+39 339 8605865

www.fb.me/salvatoretamburellovini
comunica@salvatoretamburello.it
Instagram: salvatoretamburellovini