



AMBIENTE

Il rispetto e la qualità dell'ambiente sono per la Famiglia Morreale Agnello considerati elementi essenziali del ciclo produttivo e hanno dato vita da anni ad un progetto di agricoltura biologica e sostenibile per la tutela dell'Ambiente vitivinicolo e dell'Ecosistema che ci circonda, finalizzato ad evitare l'erosione dei terreni e a lasciare un ambiente più sano ai nostri figli. Tutte le tecniche di coltivazione adottate nella Tenuta sono rigorosamente biologiche e consistono nell'interramento tra i filari di piante azotanti e all'inerbimento, senza l'uso di diserbanti, concimi chimici e fitofarmaci. Inoltre l'utilizzo d'impianto fotovoltaico consente un'elevata riduzione di emissioni di gas serra nell'atmosfera e tutti i materiali con cui imbottigliamo sono riciclabili.

ENVIRONMENT

The respect towards the nature and the quality of the region are essential elements of the production cycle for the Morreale Agnello family, who gave life to a project regarding the biological and sustainable production for the welfare of the vineyards environment and the ecosystem around us, finalized to avoid the erosion of the region in order to leave a healthier environment to our children. All the producing techniques employed at Tenuta Morreale Agnello are rigorously biological and consist in the undergrounding among vines with nitrogenous plant and grass covering without the use of herbicides, chemical fertilizers and pesticides. Furthermore, the use of a photovoltaic system enables a reduction of greenhouse gas emissions into the atmosphere and we use only recyclable materials for the bottling.



VIGNETI

I vigneti della Tenuta Morreale Agnello hanno una superficie di circa 60 ettari, tutti compresi nel più prestigioso Terroir di Agrigento e Siculiana. Ogni appezzamento di terreno è allevato a spalliera con potatura a guyot o a cordone speronato e sapientemente coltivato con singole qualità in purezza e riguarda sia vitigni autoctoni che vitigni internazionali, in grado di trasmettere le tradizioni e i valori di sempre in modo nuovo e attuale. Vigneti di eccellenza con il respiro del mare, emblema del forte legame con il territorio di appartenenza.

THE VINEYARDS

The vineyards of Tenuta Morreale Agnello stretch over a 60 hectares surface, all within the prestigious Terroir of Agrigento and Siculiana. Each plot of land is cultivated in rows with a guyot or a cordon spur pruning and wisely nurtured with exceptional efficiency in purity regarding both autochthonous and international vineyards, which are able to transmit the all-time traditions and values in a new and modern way. Excellent vineyards with the sea breeze are the emblem of the strong connection with the belonging region.



Raggiungerci è semplice : dista da Agrigento circa 15 km e circa 35 km da Sciacca. Si arriva percorrendo la S.S. 115 Agrigento - Trapani, nel tratto tra Realmonte e Siculiana all'altezza del Km 173,3 vi è un incrocio da cui si accede ad una strada interpodereale, che percorsa per 4 km conduce alla Tenuta.

It easy to reach us: we are only 15 Km away from Agrigento and nearly 35 Km from Sciacca. Our manor can be reached by travelling along the SS 115 Agrigento-Trapani, on the stretch between Realmonte and Siculiana at Km 173,3 you will find an intersection with access on to an inner road, which, after 4 km leads to our farm.

Società Agricola Morreale Agnello s.r.l.
92100 Contrada Fauma 2 Agrigento IT
Tel e fax + 39 0922.25881
Info@tenutamorrealeagnello.it
www.tenutamorrealeagnello.eu



TENUTA MORREALE AGNELLO

PRODOTTI BIOLOGICI
ORGANIC PRODUCTS

LA FAMIGLIA

La famiglia Morreale Agnello, con entusiasmo, rispetto delle tradizioni e grande passione, s'impegna nella conduzione dell'azienda agricola nelle antiche terre del feudo di Fauma, appartenute da generazioni ai loro avi. La nostra mission è portare avanti un progetto teso a valorizzare le varietà autoctone del territorio, per dare i migliori risultati nel rispetto delle loro caratteristiche qualitative e tradizionali. L'amore per la terra, il rispetto per la natura insieme alla promozione del territorio e all'accoglienza con l'enoturismo di qualità, sono la filosofia che sta alla base del nostro lavoro.

FAMILY

The Morreale Agnello family, with enthusiasm, respect for traditions and profound passion, is committed in the management of the agricultural company in the historical lands of the feud of Fauma, which belonged for generations to their ancestors. Our mission is to carry on a project aimed to enhance the autochthonous varieties of the region, to extrapolate better outcomes respecting their qualitative and traditional characteristics. Our love for the land, the respect towards the nature along with the support to the region and the hospitality with the quality wine tourism, are fundamentals of the philosophy of our business.



LA TENUTA

La Tenuta Morreale Agnello identifica un'azienda agricola situata in provincia di Agrigento a circa 15 km dalla splendida Valle dei Templi, lungo le assolate e ventilate coste meridionali della Sicilia, nel cuore del territorio del DOC Nero d'Avola. L'azienda si estende su una superficie di 200 ettari, tra mandorleti, oliveti e vigneti, che rappresentano espressioni genuine di colture e produzioni di grande personalità e di intensa qualità. La tenuta è una terra unica ricca di sole e di profumi, in cui la magia del colore smeraldo dei vigneti con il blu del vicino mare, creano uno scenario straordinario per chi ama la natura, l'arte e la storia millenaria della Sicilia.

THE FARM

Tenuta Morreale Agnello represents an agricultural enterprise in the province of Agrigento, only 15 km away from the stunning Temple Valley, along the sun-filled and ventilated southern coasts of Sicily, in the heart of the region of the DOC Nero d'Avola. The enterprise stretches on a 200 hectares surface, among almond groves, olive trees and vineyards, which portray in a genuine sense the culture and production characterized by exceptional personality and intense quality. The farm consists of a unique sunny region exposed with a variety of aromas, where the magic of the emerald color of the vineyards meets the blue of the Mediterranean sea, creating an extraordinary scenery for all those who love nature, art and the Sicilian millenary history.

EXTRA VERGINE D'OLIVA

Terre di Fauma



75cl
12,5% vol.



75cl
14% vol.



75cl
12,5% vol.



75cl
12,5% vol.



75cl
12,5% vol.



75cl
14% vol.



75cl
14% vol.



75cl
14% vol.



75cl
12,5% vol.



75cl
13% vol.



OPERATORE CONTROLLATO N.30852



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004 AGRICOLTURA ITALIA



L'OLIO

Il nostro Olio Extra Vergine naturale, da olive sane e non trattate, ha un sapore fragrante e profumato ed è compagno ideale per i migliori piatti della cucina mediterranea. Gli oliveti coltivati nella Tenuta con metodo biologico, rappresentano varietà autoctone della Sicilia occidentale come Biancolilla, Cerasuola e Nocellara del Belice.

Our natural Extra Virgin Olive Oil, produced with healthy and not treated olives, with a fragrant and perfumed taste, best accompanies the courses of the Mediterranean cuisine. The olive tree groves all cultivated in farm with an organic method, represent local varieties of the western Sicily, such as Biancolilla, Cerasuola and Nocellara del Belice.

ZIBIBBO

Classificazione: Terre Siciliane I.G.P.
Prodotto con uve di Moscato d'Alessandria, raccolte nella prima decade di Settembre;
Tipologia suolo: medio impasto tendente al calcareo;
Densità d'impianto: 4.500 per Ha;
Resa per ettaro: 60 q.li/Ha 1,3 Kg;
Vinificazione: pigiadiraspatura e macerazione a 4°C per 8-12 ore e pressatura soffice degli acini, fermentazione a temperatura controllata;
Maturazione e affinamento: 5 mesi in acciaio inox e riposo in bottiglia per 3 mesi;
Colore: giallo dorato, con vivaci riflessi verdi;
Profumo: ricco intenso con note di agrumi, fiori di zagara con una particolare fragranza di miele di zagara;
Sapore: morbido asciutto con una freschissima acidità, conferma in bocca le particolari sensazioni aromatiche del naso;
Temperatura di servizio: 13°;
Abbinamento: pasta con finocchietti selvatici, pesce azzurro o trigliette.

Produced with Moscato di Alessandria grapes, harvested in the first ten days of September; Soil type: medium-textured limestone; Density of plantation: 4.500 per Ha; Yield per hectare: 60 Quintals/Ha-1,3kg; Fermentation: stainless steel 12/14°C, 12 days; Color: gold yellow; Perfume: rich, intense, citrus fruit; Taste: soft, dry with very fresh sourness; Serving suggestion: excellent pasta with wild small fennel, bluefish or surmullet.

PERRICONE

Classificazione: D.O.C. Sicilia
Prodotto con uve di Perricone raccolte nella seconda decade di Settembre;
Tipologia suolo: medio impasto argilloso;
Densità d'impianto: 4.500 per Ha;
Resa per ettaro: 90 q.li/Ha 2,1 Kg;
Vinificazione: diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per 10 giorni a temperatura controllata;
Maturazione e Affinamento: 10 mesi in tini di cemento vetrificato e affinamento in bottiglia per 4 mesi;
Colore: rosso intenso;
Profumo: ricco e intenso con note di frutta rossa matura leggermente speziato;
Sapore: morbido, asciutto, in equilibrio con acidità contenuta e gradevole;
Temperatura di servizio: 18-20°;
Abbinamento: carni rosse e cacciagione.

Produced with Perricone grapes, harvested in the mid-September; Soil type: medium-textured clay; Density of plantation: 4.600 per Ha; Yield per hectare: 90 Quintals/Ha-2,1 kg; Fermentation: stainless steel 24/26°; 10 days; Vinification: 10 days maceration with peels; Maturation period: 10 months in cement vetrified vats; Color: deep red; Perfume: rich intense notes of red fruit and hints of spice; Taste: soft, dry, balanced with pleasant sourness; Serving suggestion: red meat and wild game.

CATARRATTO

Classificazione: Terre Siciliane I.G.P.
Prodotto con uve di Catarratto lucido, raccolte nella prima decade di Settembre;
Tipologia suolo: medio impasto tendente al calcareo
Densità d'impianto: 4.500 per Ha;
Resa per ettaro: 80 q.li/Ha 1,8 Kg;
Vinificazione: pigiadiraspatura e macerazione a 4°C per 8-12 ore e pressatura soffice degli acini, fermentazione a temperatura controllata;
Maturazione e affinamento: 5 mesi in acciaio inox e riposo in bottiglia per 2 mesi;
Colore: giallo paglierino, con vivaci tonalità verdi;
Profumo: ricco intenso con note di mango e papaia, che si fondono a sentori di fiori bianchi e gelsomino;
Sapore: equilibrato, sapido e armonico, con una delicata acidità;
Temperatura di servizio: 12°;
Abbinamento: piatti di pesce e verdure, crostacei.

Produced with Catarratto lucido grapes, harvested in the first ten days of September; Soil type: medium-textured limestone; Density of plantation: 4.500 per Ha; Yield per hectare: 80 Quintals/Ha-1,8 kg; Fermentation: stainless steel 12/14°C, 10 days; Color: straw-yellow; Perfume: fresh and sapid, wide and harmonious; Taste: balanced, harmonious, sapid with very fresh sourness; Serving suggestion: fish plate and seafood.

GRILLO

Classificazione: D.O.C. Sicilia
Prodotto con uve di Grillo, raccolte nell'ultima decade di Agosto;
Tipologia suolo: calcareo argilloso;
Densità d'impianto: 4.500 per Ha;
Resa per ettaro: 85 q.li/Ha 1,8 Kg;
Vinificazione: pigiadiraspatura e macerazione a 4°C per 8-12 ore e pressatura soffice degli acini, fermentazione a temperatura controllata;
Maturazione e Affinamento: 9 mesi in tini di cemento vetrificato e affinamento in bottiglia per 4 mesi;
Colore: rosso rubino molto intenso;
Profumo: aroma fruttato con note di fiori rossi;
Sapore: abbastanza tannico, morbido e corposo;
Temperatura di servizio: 18-20°;
Abbinamento: primi piatti elaborati, carni arrosto, formaggi e salumi di media stagionatura.

Produced with Grillo grapes, harvested in the last ten days of August; Soil type: medium-textured limestone; Density of plantation: 4.000 per Ha; Yield per hectare: 85 Quintals/Ha-1,8 kg; Fermentation: stainless steel 12/14°C, 10 days; Color: straw-yellow; Perfume: fresh and intense, wide and harmonious; Taste: balanced, harmonious, sapid with very fresh sourness; Serving suggestion: fish plate and seafood.

VIIGNIER

Classificazione: Terre Siciliane I.G.P.
Prodotto con uve di Viognier, raccolte nella metà di Agosto;
Tipologia suolo: medio impasto argilloso;
Densità d'impianto: 4.000 per Ha;
Resa per ettaro: 70 q.li/Ha 1,3 Kg;
Vinificazione: pigiadiraspatura e macerazione a 4°C per 8-12 ore e pressatura soffice degli acini, fermentazione a temperatura controllata;
Maturazione e Affinamento: 9 mesi in tini di cemento vetrificato e affinamento in bottiglia per 4 mesi;
Colore: rosso rubino molto intenso;
Profumo: aroma fruttato con note di fiori rossi;
Sapore: fresco e persistente, con una acidità contenuta ;
Temperatura di servizio: 10°;
Abbinamento: ottimo aperitivo, è ideale con antipasti freddi di mare.

Produced with Viognier grapes, harvested in the mid-August; Soil type: medium-textured clay; Density of plantation: 4.000 per Ha; Yield per hectare: 70 Quintals/Ha-1,3 kg; Fermentation: stainless steel 24/26°; 10 days maceration with peels; Fermentation: stainless steel 24/26°; Maturation period: 9 months in cement vetrified vats; Color: deep ruby red; Perfume: fruity scent and intense notes of red flowers; Taste: soft, hefty with good tannic balance; Serving suggestion: excellent aperitif and cold seafood appetizers.

MERLOT

Classificazione: Terre Siciliane I.G.P.
Prodotto con uve di Merlot raccolte nell'ultima decade di Agosto;
Tipologia suolo: medio impasto argilloso;
Densità d'impianto: 4.500 per Ha;
Resa per ettaro: 80 q.li/Ha 1,8 Kg;
Vinificazione: diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per 10 giorni a temperatura controllata e svinatura;
Maturazione e Affinamento: 9 mesi in tini di cemento vetrificato e affinamento in bottiglia per 4 mesi;
Colore: rosso rubino molto intenso;
Profumo: aroma fruttato con note di piccoli frutti neri e pepe nero;
Sapore: buona struttura e persistenza , morbido, abbastanza fresco, con media tannicità;
Temperatura di servizio: 18-20°;
Abbinamento: carne alla brace, arrosto di maiale, formaggi e salumi stagionati.

Produced with Merlot grapes, harvested in the last ten days of August; Soil type: medium-textured clay; Density of plantation: 4.500 per Ha; Yield per hectare: 80 Quintals/Ha-1,8 kg; Vinification: 10 days maceration with peels; Fermentation: stainless steel 24/26°; Maturation period: 9 months in cement vetrified vats; Color: intense red with purple reflection; Perfume: very rich fruity with blackcurrant and blueberry; Taste: soft, hefty with velvety tannins; Serving suggestion: first courses, meat, aged cheese and cured meat.

NERO D'AVOLA

Classificazione: D.O.C. Sicilia
Prodotto con uve di Nero d'Avola raccolte nella prima decade di Settembre;
Tipologia suolo: medio impasto argilloso;
Densità d'impianto: 4.500 per Ha;
Resa per ettaro: 90 q.li/Ha 2,2 Kg;
Vinificazione: diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per 8 giorni a temperatura controllata e svinatura;
Maturazione e Affinamento: 9 mesi in tini di cemento vetrificato e affinamento in bottiglia per 4 mesi;
Colore: rosso rubino molto intenso;
Profumo: aroma fruttato con note di fiori rossi;
Sapore: fresco e persistente, con una acidità contenuta ;
Temperatura di servizio: 10°;
Abbinamento: ottimo aperitivo, è ideale con antipasti freddi di mare.

Produced with Nero d'Avola grapes, harvested in the first ten days of September; Soil type: medium-textured clay; Density of plantation: 4.500 per Ha; Yield per hectare: 90 Quintals/Ha-2,2 kg; Vinification: 10 days maceration with peels; Fermentation: stainless steel 24/26°; Maturation period: 9 months in cement vetrified vats; Color: intense red with purple reflection; Perfume: very rich fruity with blackcurrant and blueberry; Taste: soft, hefty with velvety tannins; Serving suggestion: grilled meat, roasted pork, cheese and cured meat.

SYRAH

Classificazione: Terre Siciliane I.G.P.
Prodotto con uve di Syrah raccolte nella seconda decade di Settembre;
Tipologia suolo: medio impasto argilloso;
Densità d'impianto: 4.500 per Ha;
Resa per ettaro: 90 q.li/Ha 2,2 Kg;
Vinificazione: diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per 8 giorni a temperatura controllata;
Maturazione e Affinamento: 10 mesi in tini di cemento vetrificato e affinamento in bottiglia per 4 mesi;
Colore: rosso rubino molto intenso;
Profumo: aroma fruttato con sentori di piccoli frutti neri e pepe nero;
Sapore: buona struttura e persistenza , morbido, abbastanza fresco, con media tannicità;
Temperatura di servizio: 18-20°;
Abbinamento: accompagna tutto il pasto, anche di pesce.

Produced with Syrah grapes, harvested in the mid-September; Soil type: medium-textured clay; Density of plantation: 4.500 per Ha; Yield per hectare: 90 Quintals/Ha-2,2 kg; Vinification: 8 days maceration with peels; Fermentation: stainless steel 24/26°; Maturation period: 10 months in cement vetrified vats; Color: intense ruby red; Perfume: fruity aroma with scent of a little black fruits and spice; Taste: good structure and persistence, soft and balance tannin; Serving suggestion: all courses, also fish dishes.

INZOLIA

Classificazione: D.O.C. Sicilia
Prodotto con uve di Inzolia, raccolte nell'ultima decade di Settembre;
Tipologia suolo: medio impasto argilloso;
Densità d'impianto: 4.500 per Ha;
Resa per ettaro: 95 q.li/Ha 2,2 Kg;
Vinificazione: pigiadiraspatura e macerazione a 4°C per 8-12 ore e pressatura soffice degli acini, fermentazione a 18°;
Maturazione e Affinamento: 6 mesi in acciaio inox e riposo in bottiglia per 1 mese;
Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli;
Profumo: delicato, fresco, tipico mediterraneo;
Sapore: morbido ed equilibrato;
Temperatura di servizio: 12-14°;
Abbinamento: ottimo con il pesce e verdure crude.

Produced with Inzolia grapes, harvested in the last ten days of September; Soil type: medium-textured limestone; Density of plantation: 4.500 per Ha; Yield per hectare: 95 Quintals/Ha-2,2 kg; Fermentation: stainless steel 12/14°C, 10 days; Color: straw-yellow; Perfume: delicate, fresh and fruity; Taste: soft and balanced; Serving suggestion: excellent with all fish and raw vegetable.

ROSSO

Classificazione: Terre Siciliane I.G.P.
Prodotto con uve di Rosso autoctone e internazionali (Frappato, Merlot e Syrah) raccolte nella prima decade di Settembre;
Tipologia suolo: medio impasto argilloso;
Densità d'impianto: 4.500 per Ha;
Resa per ettaro: 90 q.li/Ha 2,2 Kg;
Vinificazione: diraspatura e macerazione delle bucce tradizionali e separate per 5-8 giorni a 24/26° e assemblaggio a malolattica effettuata;
Maturazione e Affinamento: 9 mesi in tini di cemento vetrificato e affinamento in bottiglia per 2 mesi;
Colore: rosso deciso;
Profumo: complesso, fruttato e floreale.
Sapore: ampio, piacevole, equilibrato;
Temperatura di servizio: 12-14°;
Abbinamento: ideale come aperitivo, si accompagna ai primi piatti e formaggi.

Produced with blend of Frappato, Merlot and Syrah grapes harvested in the first ten days of September; Soil type: medium-textured clay; Density of plantation: 4.500 per Ha; Yield per hectare: 90 Quintals/Ha-2,2 kg; Vinification: 5-8 days maceration with peels; Fermentation: stainless steel 24/26°; Maturation period: 9 months in cement vetrified vats; Color: deep red; Perfume: complex, fruity and floral; Taste: wide, pleasant, balanced; Serving suggestion: perfect for aperitif, goes with main courses and cheeses.