



sustain.it





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 D'ALMERITA È 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.



Robert Parker
WINE ADVOCATE



TASCA D'ALMERITA ROBERT PARKER GREEN EMBLEM

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.



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



07

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



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



09

Trasparenza nella comunicazione:
Report di sostenibilità annuale



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



E tanto altro ancora
che raccontiamo nel
nostro report annuale di
sostenibilità
www.tascadalm'erita.it/sostenibilità



10

Assenza di residui nei vini





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 2024, ha ridotto ulteriormente il peso delle proprie bottiglie, grazie all'utilizzo della bottiglia “Centopercento Sicilia”.



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 – 900m s.l.m.

altitudine

Grande
Vigna

75 cl
•
150 cl



Riserva del Conte

Sicilia Contea di Sclafani DOC | 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%)

Vigna San Lucio

Sistema di allevamento alberello

Fermentazione malolattica svolta totalmente

Affinamento in barili di castagno da 500 litri per 26 mesi

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Premi annata

97/100 Robert Parker • 96+ Vinous • 96/100 Wine Enthusiast

95/100 Wine & Spirits • Falstaff 96/100

Tre Bicchieri Gambero Rosso • Cinque Grappoli Bibenda



Grande
Vigna

75 cl
•
150 cl
•
300 cl
•
500 cl



Rosso del Conte Sicilia Contea di Sclafani DOC | 2019



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.

Gradazione Alcolica 14,5% Vol.

Premi annata

Corona ViniBuoni d'Italia



Grande
Vigna

75 cl
•
150 cl



Nozze d'Oro Sicilia DOC | 2023



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 59% Sauvignon 41%

Vigna Barbietole (Inzolia)

Vigna Tramontanata (Sauvignon)

Sistema di allevamento spallier

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

Highlights 2022

James Suckling 92/100



Grande
Vigna

75 cl

150 cl



Vigna San Francesco Chardonnay Sicilia DOC | 2023



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.

Vigna San Francesco

Sistema di allevamento spallier

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.

Highlights 2021

James Suckling 92/100

DoctorWine 94/100



Grande
Vigna

75 cl
•
150 cl
•
300 cl



Vigna San Francesco Cabernet Sauvignon Sicilia DOC | 2021

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.

Sistema di allevamento spallier

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.

Gradazione Alcolica 14,5% Vol.

Highlights 2020

James Suckling 95/100

Bibenda Cinque Grappoli

Faccino DoctorWine 95/100









75 cl
•
150 cl

Almerita Contessa Franca Sicilia DOC | 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 continue, 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 spallier

Fermentazione prodotto con metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 14-16°C.

Affinamento a contatto con i lieviti in bottiglia per 60 mesi.

Gradazione Alcolica 13,5% Vol.



75 cl
•
150 cl

Almerita Rosè Sicilia DOC | 2021



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 spallier

Fermentazione prodotto con metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 13 -14°C.

Affinamento 36 mesi a contatto con lieviti

Gradazione Alcolica 12,5% Vol.





75 cl

.

150 cl

Almerita Brut Sicilia DOC | 2022



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 spallier

Fermentazione prodotto con metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 14 -16°C.

Affinamento 24 mesi a contatto con i lieviti

Gradazione Alcolica 12,5% Vol.

Passito - Tenuta Regaleali



50 cl

Diamante d'Almerita Terre Siciliane IGT | 2024



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 disidratatare all'ombra per preservarne acidità e caratteristiche aromatiche tipiche: arancia candita, rosa gialla e miele di zagara.

Moscato Traminer Aromatico

Sistema di allevamento spallier

Fermentazione in vasche di acciaio inox a 16°C

Affinamento in vasche di acciaio per 6 mesi

Gradazione Alcolica 10,4% Vol.



Cygnus Sicilia DOC | 2021



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 spallier

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.

Gradazione Alcolica 14% Vol.

Highlights 2019

James Suckling 91/100



Leone Terre Siciliane IGT | 2024



È la somma 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

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Highlights 2023

James Suckling 92/100



Cavallo delle Fate Grillo Sicilia DOC | 2024



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.

Sistema di allevamento spallier

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.

Gradazione Alcolica 14% Vol.

Highlights 2023

James Suckling 92/100

75 cl



Buonsenso Catarratto Sicilia DOC | 2024



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 briciole di Buonsenso, nel nostro territorio il Catarratto è la varietà da coltivare.

Sistema di allevamento spallier

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,
Gradazione Alcolica 13,5% Vol.

Highlights 2023

Gambero Rosso Tre Bicchieri
James Suckling 92/100

75 cl



37,5 cl
•
75 cl
•
150 cl

Lamùri Nero d'Avola Sicilia DOC | 2022



Espressione di uve Nero d'Avola di alta collina. Profumi primari 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.

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Highlights 2020

James Suckling 92/100
Wine Enthusiast 91/100



75 cl
•
150 cl

Guarnaccio Perricone Sicilia DOC | 2023



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.

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.

Gradazione Alcolica 13,5% Vol.

Highlights 2021

Vinous 92+/100
Decanter 92/100

Highlights 2022

James Suckling 92/100



75 cl

Frappato Sicilia DOC | 2024



Varietà da sempre coltivata in Tenuta Regaleali per le sue grandi doti di resistenza alle diverse temperature e alle avversità della vite. Dal colore rosso rubino brillante, aromi di frutta rossa estiva, ciliegie e gelsi, piacevolmente "tannico" ideale da bere fresco, quasi in alternativa ad un bianco, ottimo anche con piatti di pesce o semplicemente da gustare come aperitivo.

Sistema di allevamento spallier
Fermentazione per 10 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 20°C.
Affinamento in vasca di acciaio inox
Gradazione Alcolica 12,5% Vol.







37,5 cl
•
75 cl
•
150 cl

Regaleali Bianco Sicilia DOC | 2024



Da 65 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

Gradazione Alcolica 12,5% Vol.

Highlights 2022 Vinous 90/100

Highlights 2023 James Suckling 91/100



37,5 cl
•
75 cl

Regaleali Nero d'Avola Sicilia DOC | 2023



Primogenito della Tenuta da 68 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.

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 60hl, per 6 mesi.

Gradazione Alcolica 13,5% Vol.

Highlights 2022

James Suckling 91/100

“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 e minori rifiuti





75 cl

Regaleali Le Rose Terre Siciliane IGT | 2024



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
Gradazione Alcolica 13,5% Vol.

Highlights 2022

Falstaff 93/100
Wine Enthusiast 91/100





50 cl

Olio extravergine di oliva

Raccolto 2024



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. Diluizione con aggiunta di acqua sorgiva sino alla giusta gradazione alcolica.

Alcol 43% Vol.



Grappa Chardonnay



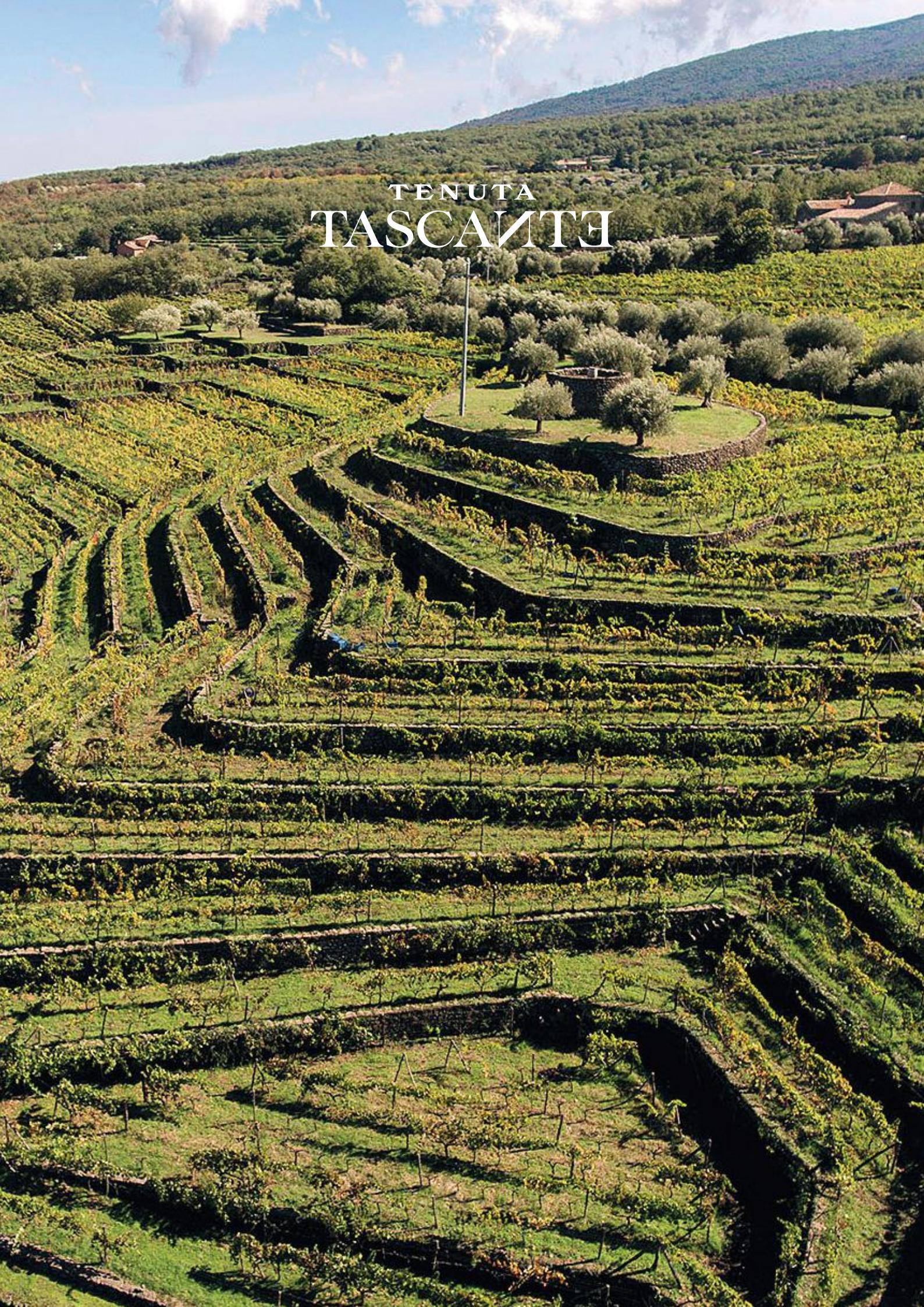
Distillata dalle vinacce di monovitigno Chardonnay, questa grappa ha profumo pulito, con sentori erbacei e di liquirizia. Di struttura armonica, piacevole ed elegante, ha un corpo fresco ed un retrogusto piacevolmente amarognolo.

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. Diluizione con aggiunta di acqua sorgiva sino alla giusta gradazione alcolica.

Alcol 43% Vol.

TENUTA
TASCA D'ALTE





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 Grasà**. 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 Grasà

730 – 790m s.l.m.

altitudine complessiva

Grande
Vigna

75 cl

150 cl



Contrada Sciaranuova V.V. Etna Rosso DOC | 2020



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 bennoreiti, e di pomice.

Anno d'impianto 1961

Sistema di allevamento spallier

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

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

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Premi annata

Faccino Doctor Wine 97/100

Bibenda Cinque Grappoli

Highlights 2019

Wine Spectator 93/100

Vinous 95/100

Falstaff 93/100





75 cl
•
150 cl

Contrada Sciaranuova

Etna Rosso DOC | 2021



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 spallier

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 tonneaux da 300 litri di rovere francese per 12 mesi di rovere francese.

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Highlights 2020

Wine Enthusiast 95/100

Faccino Doctor Wine 96/100

Vini buoni d'Italia Corona

James Suckling 94/100





Contrada Pianodario

Etna Rosso DOC | 2021



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, pomic.

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 25hl per 12 mesi

Gradazione Alcolica 13,5% Vol.

Highlights 2020

Vinous 94+/100

Wine Spectator 94/100

Wine Enthusiast 94/100

Vendita riservata





75 cl

•

150 cl

Contrada Rampante

Etna Rosso DOC | 2021



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 spallier

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

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

Gradazione Alcolica 13,5% Vol.

Highlights 2020

Wine Enthusiast 95/100





75 cl

Contrada Sciaranuova Etna Bianco DOC | 2022



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 bennoreiti, e di pomice.

Anno d'impianto 2017

Sistema di allevamento spallier

Fermentazione in botte di rovere di slavonia da 25hl

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

Gradazione Alcolica 12,5% Vol.

Premi Annata

James Suckling 96/100







75 cl

Ghiaia Nera Etna Rosso DOC | 2023



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 spallier

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.

Highlights 2022

James Suckling 95/100



75 cl

Buonora Etna Bianco DOC | 2024



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 spallier

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

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

Gradazione Alcolica 12,5% Vol.

Highlights 2023

James Suckling 93/100



75 cl

.

150 cl

C'ERAGIA Sicilia DOC | 2023



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 spallier

Fermentazione in barili di rovere francese da 300 litri

Affinamento in barili di rovere francese

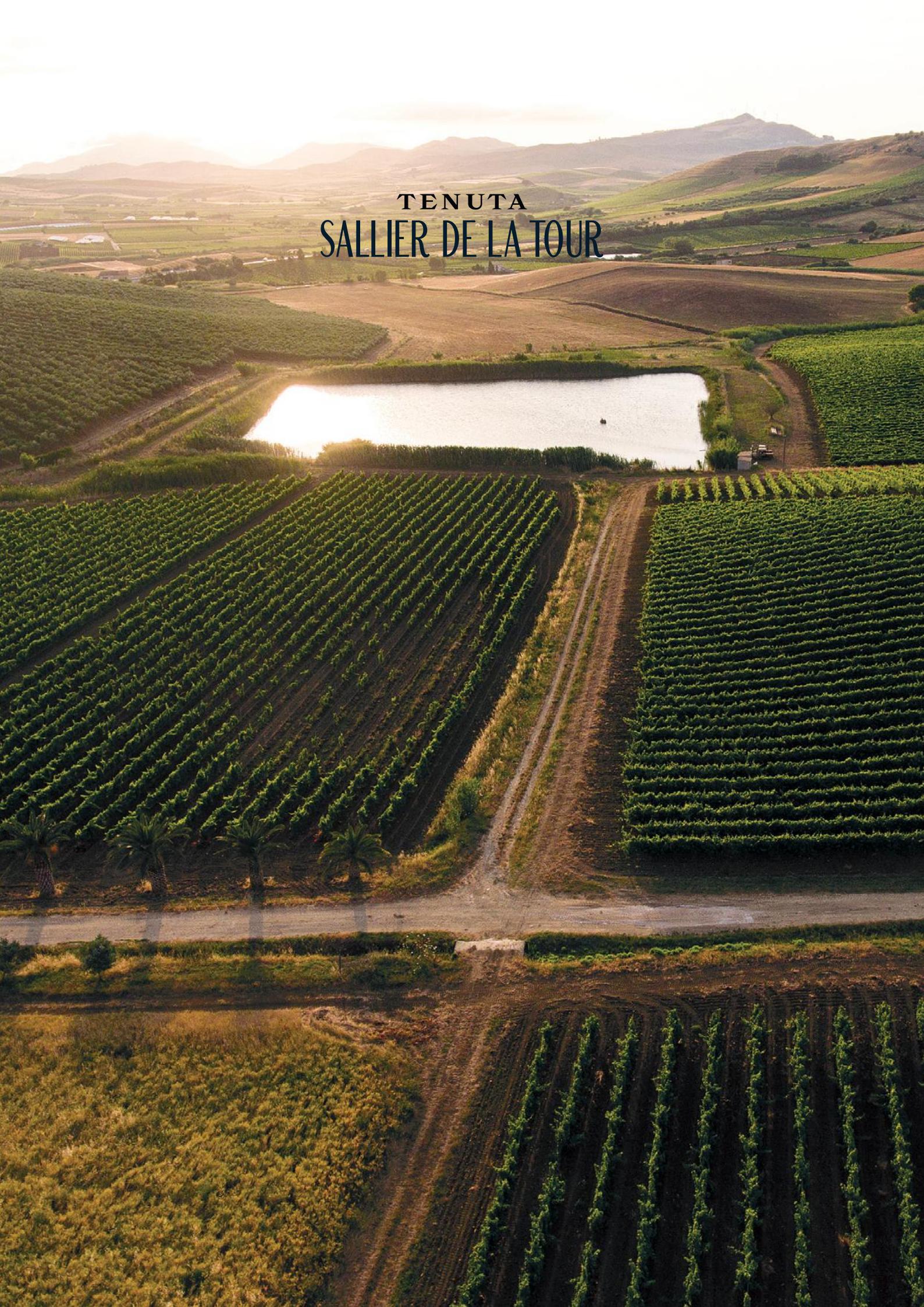
Gradazione Alcolica 13% Vol.

Highlights 2021

James Suckling 92/100



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

1

varietà in sperimentazione

8

varietà coltivate

2,77 ha

laghi e torrenti

15 ha

zone naturali

13

arie di api

270 – 370m s.l.m.

altitudine



75 cl

.

150 cl

La Monaca

Monreale DOC | 2021



Da anni sperimentiamo sul Syrah, una varietà internazionale che ha trovato nel nostro territorio le condizioni ideali. La Monaca racconta la nostra interpretazione di questo vitigno. Il vino prende il nome dalla omonima collina, fondamentale elemento per la nostra viticoltura perché ricca di sorgenti di acqua naturali. Le risorse idriche, insieme alle brezze provenienti dal Golfo di Castellammare, consentono al Syrah una costante e completa maturazione che si riflette nelle profonde caratteristiche mediterranee del vino La Monaca.

Syrah

Sistema di allevamento spallier

Fermentazione tradizionale in rosso

Affinamento in barili di rovere francese per 14 mesi

Gradazione Alcolica 14,5% Vol.

Highlights 2020

James Suckling 92/100

Vinous 93/100



75 cl

.

150 cl

Madamarosè

Sicilia DOC | 2024



Un Rosato concepito sin dalla vigna che dimostra quanto per la Tenuta Sallier de La Tour il Syrah sia una varietà dal grande potenziale, valorizzata in tutto il territorio di Monreale. In questo territorio, a pochi chilometri dal mare ma immerso nell'ambiente pedemontano della Valle dello Jato, grazie ai dolci pendii delle colline, ai terreni freschi di medio impasto a prevalenza sabbiosa e alle escursioni termiche questo rosato si esprime al naso con note delicate di frutta rossa fresca e spezie, al gusto il frutto spontaneo, sapidità e freschezza.

Syrah

Sistema di allevamento spallier

Fermentazione in bianco

Affinamento in acciaio in presenza di lieviti per 3 mesi

Gradazione Alcolica 12,5% Vol.

Highlights 2023

Vinous 91/100





Syrah Sicilia DOC | 2023



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.

Sistema di allevamento spallier

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

Gradazione Alcolica 14,5% Vol

Highlights 2021 James Suckling 91/100 • Vinous 91/100

"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 e minori rifiuti

Varietali - Tenuta Sallier de La Tour



Nero d'Avola Sicilia DOC | 2023



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.

Sistema di allevamento spallier

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.

Gradazione Alcolica 13,5% Vol.

Highlights 2021 Vinous 90+/100

"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 e minori rifiuti





Inzolia Sicilia DOC | 2024



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.

Sistema di allevamento spallier
Fermentazione tradizionale in bianco
Affinamento in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi
Gradazione Alcolica 12% Vol.

Highlights 2022 James Suckling 90/100

"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 e minori rifiuti

75 cl



Grillo Sicilia DOC | 2024



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.

Sistema di allevamento spallier
Fermentazione tradizionale in bianco
Affinamento in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi
Gradazione Alcolica 13,5% Vol.
Highlights 2022 James Suckling 90/100

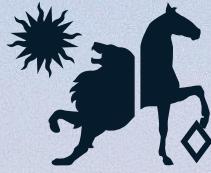
"Bottiglia 100% Sicilia"

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 e minori rifiuti

75 cl





TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER





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 più di 13 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

13 ha

area vitata

5

vigneti

7m s.l.m.

altitudine

Grande
Vigna

75 cl
•
150 cl



Mozia Sicilia DOC | 2024



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

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Highlights 2023

ViniBuoni d'Italia Corona

Olio - Tenuta Whitaker

50 cl



Olio extravergine di oliva

Raccolto 2024 non prodotto



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



TENUTA
CAPOFARO





La Tenuta Capofaro si sviluppa tra l'isola di Salina e l'isola di Vulcano, nell'arcipelago delle 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 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

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

1 ha
oliveti

52.900
piante di vite

40 – 300m s.l.m.
altitudine

0,5 ha
zone naturali

25
vigneti, di cui
17 a Salina
8 a vulcano

60
piante di olivo

152
piante di capperi



Didyme

Salina IGT | 2024



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 spallier

Fermentazione in vasche di acciaio inox

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

Gradazione Alcolica 13% Vol.

Highlights 2023

Bibenda Cinque Grappoli

75 cl



Vigna di Paola

Salina IGT | 2024



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 spallier

Fermentazione in vasche di acciaio inox

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

Gradazione Alcolica 13% Vol.

75 cl



Grande
Vigna



50 cl

Capofaro Salina IGT | 2024



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 spallier

Leggero appassimento delle uve in ambiente controllato

Fermentazione in vasche di acciaio inox

Affinamento in vasche di acciaio per 6 mesi

Gradazione Alcolica 11,5% Vol.





Cinque territori, cinque tenute, cinque oli di Sicilia

Raccolto 2024
non prodotto



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.

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
REGALEALI

TENUTA
TASCA NT

TENUTA
SALLIER DE LA TOUR



TENUTA
CAPOFARO





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