



CANDIDO

AZIENDA VITIVINICOLA

candidovinisicilia.it



L'Azienda Candido

L'Azienda l'azienda nasce nei primi anni ottanta. L'attività aziendale comprende tutta la filiera che va dalla coltivazione della vite alla vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione. La cantina è dotata di attrezzature tecnologicamente avanzate, tali da permettere una spremitura soffice, con vinificazione e affinamento a temperature controllate. Il processo di produzione si basa su una produzione di qualità superiore. Cardini fondamentali dell'approccio adottato è il rispetto della natura attraverso la coltivazione biologica; il valore dato ad ogni chicco d'uva che si cerca di mantenere integro e fresco. L'utilizzo di carrelli con coclea capaci di entrare nei vigneti rende tutto ciò possibile. . .

The Company was born in the early 80's. Business includes all the production chain, from grape growing to winemaking, bottling to marketing. Wine cellar is provided of modern technologies, allowing a soft pressing, with a controlled temperature of winemaking and aging. Candido wine cellar manufacturing process is based on a superior quality result. The most important points of this approach are: respect of nature towards the biological cultivation; the value given to each grape maintaining it intact and fresh, this is possible, thanking to lift trucks, that go inside vineyard. . .

L'Entreprise nait dans les premières années quatre-vingts. L'activité de l'entreprise comprend toute la filière qui va de la culture de la vigne à la vinification, à la mise en bouteilles et à la commercialisation. Le cellier est doué d'outillages techniquement avancés qui permettent un pressage léger avec une vinification et un affinement à des températures contrôlées. Le procès de production se base sur une production de qualité supérieure. Pivots fondamentaux de l'approche adoptée sont le respect de la nature par la culture biologique, la valeur donnée à chaque grain de raisin qu'on cherche de garder intact et frais. Tout cela est possible grâce à l'utilisation de chariots avec vis trasportuese qui permettent d'entrer dans les vignobles. . .

Das Unternehmen wurde in den frühen 80ern gegründet. Die Tätigkeiten des Unternehmens reichen vom Anbau der Trauben über das Herstellen des Weins und des Abfüllens bis hin zur Vermarktung. Die Kellerei ist mit der modernsten Technologie ausgestattet, um den leichten Druck und die richtige Temperatur bei der Herstellung und dem Reifen des Weins zu garantieren, was zu einer optimalen Qualität führt. Die Bestrebungen der Familie Candido richten sich dabei auf den respektvollen Umgang mit der Natur durch den biologischen Anbau und die schonende Verarbeitung der wertvollen Trauben durch die Verwendung von Hebewägen bei der Ernte in den Weingärten. So bleibt die Traube ganz und frisch. . .



Inzolia

tipologia¹ bianco IGP Sicilia BIO

vitigno² 100% inzolia

gradazione alcolica³ 13% vol.

zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ profondo di medio impasto

altitudine⁶ 400 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ cordone speronato

densità d'impianto⁸ 4.200 piante / ha

resa pianta⁹ 2,0 kg

resa per ettaro¹⁰ 10.000 kg

vinificazione¹¹ criomacerazione in roto per 12h a temperatura controllata

affinamento¹² 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

capacità di invecchiamento¹³ da bere giovane con possibilità di durata fino a 4 anni

DEGUSTAZIONE

colore¹⁴ giallo paglierino con riflessi verdognoli

profumo¹⁵ melone giallo, pera, mela verde

sapore¹⁶ ricco e suadente, retrogusto fruttato



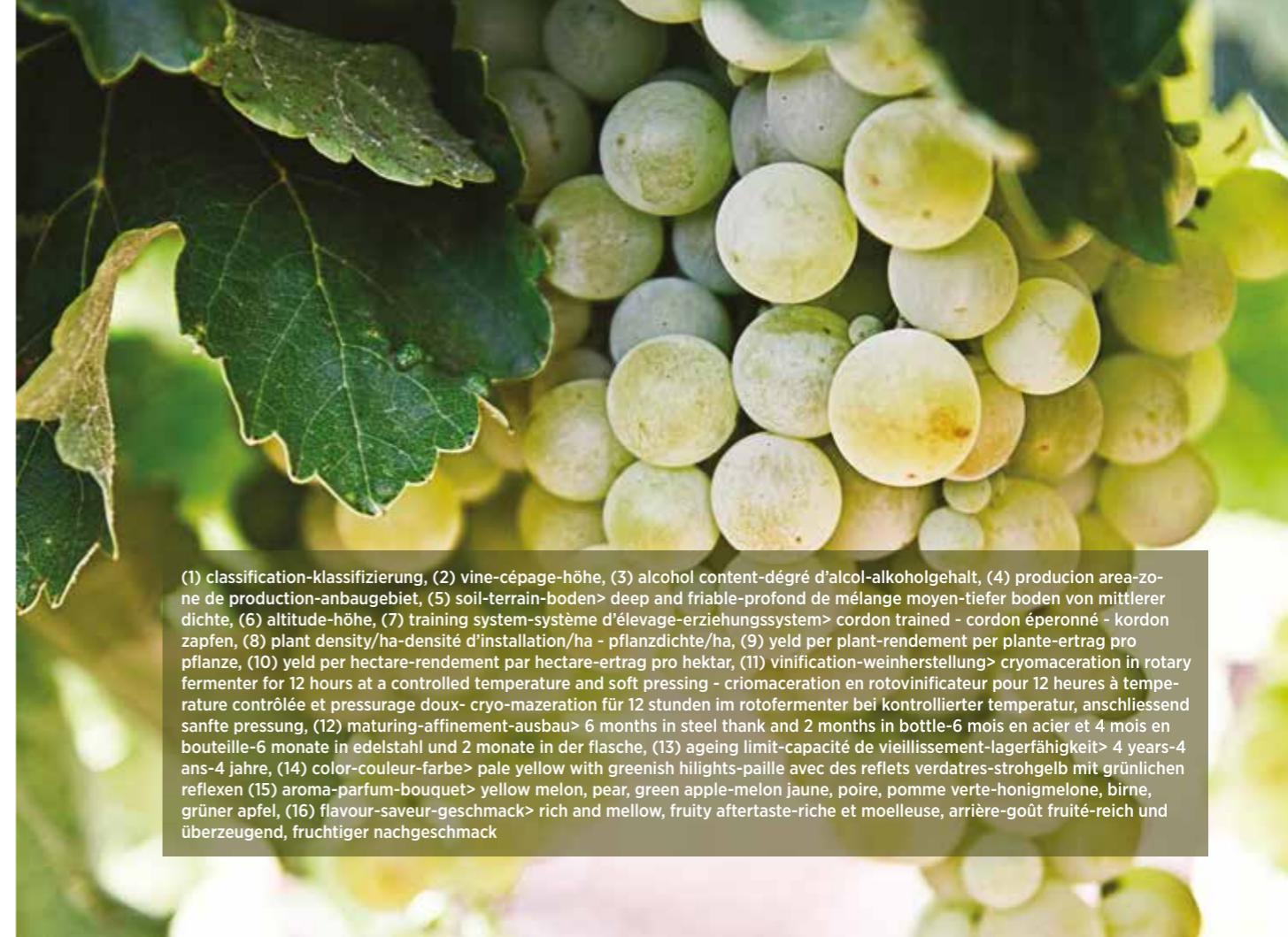
tulipano
medio



10-12°C



crostacei
e frutti di mare



(1) classification-klassifizierung, (2) vine-cépage-höhe, (3) alcohol content-degré d'alcol-alkoholgehalt, (4) producion area-zone de production-anbaugebiet, (5) soil-terrain-boden> deep and friable-profound de mélange moyen-tiefer boden von mittlerer dichte, (6) altitude-höhe, (7) training system-système d'élevage-erziehungssystem> cordon trained - cordon éperonné - kordon zapfen, (8) plant density/ha-densité d'installation/ha - pflanzdichte/ha, (9) yield per plant-rendement per plante-ertrag pro pflanze, (10) yield per hectare-rendement par hectare-ertrag pro hektar, (11) vinification-weinherstellung> cryomaceration in rotary fermenter for 12 hours at a controlled temperature and soft pressing - criomaceration en rotovinificateur pour 12 heures à température contrôlée et pressage doux- cryo-mazeration für 12 stunden im rotofermenter bei kontrollierter temperatur, anschliessend sanfte pressung, (12) maturing-affinement-ausbau> 6 months in steel tank and 2 months in bottle-6 mois en acier et 4 mois en bouteille-6 monate in edelstahl und 2 monate in der flasche, (13) ageing limit-capacité de vieillissement-lagerfähigkeit> 4 years-4 ans-4 Jahre, (14) color-couleur-farbe> pale yellow with greenish hilights-paille avec des reflets verdatres-strohgelb mit grünlichen reflexen (15) aroma-parfum-bouquet> yellow melon, pear, green apple-melon jaune, poire, pomme verte-honigmelone, birne, grüner apfel, (16) flavour-saveur-geschmack> rich and mellow, fruity aftertaste-riche et moelleuse, arrière-goût fruité-reich und überzeugend, fruchtiger nachgeschmack



Nero d'Avola

tipologia¹ rosso DOC Sicilia BIO

vitigno² 100% nero d'avola

gradazione alcolica³ 14% vol.

zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ argilloso, scuro di medio impasto

altitudine⁶ 400 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ guyot **densità d'impianto⁸** 4.200 piante / ha

resa pianta⁹ 2,0 kg

resa per ettaro¹⁰ 8.400 kg

vinificazione¹¹ 2 settimane di macerazione in rotovinificatore a temperatura controllata

affinamento¹² 6 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia

capacità di invecchiamento¹³ 6 anni

DEGUSTAZIONE

colore¹⁴ rosso rubino con riflessi viola

profumo¹⁵ intenso di frutti di bosco, viola, lamponi e ribes

sapore¹⁶ morbido, vellutato e persistente



borgogna



14-16°C



carni rosse
alla griglia



(1) classification-klassifizierung, (2) vine-cépage-höhe, (3) alcohol content-degré d'alcol-alkoholgehalt, (4) producion area-zone de production-anbaugebiet, (5) soil-terrain-boden> clay, dark and friable-argileux sombre de mélange moyen-dunkler lehmbo-den, (6) altitude-höhe, (7) training system-système d'élevage-erziehungssystem> guyot, (8) plant density/ha-densité d'installa-tion/ha-pflanzdichte/ha, (9) yield per plant - rendement per plante-ertrag pro pflanze, (10) yield per hectare-rendement par hectare-ertrag pro hektar, (11) vinification - weinherstellung> 2 weeks maceration in rotary fermenter at controlled temperature - 2 semaines de macération en rotovinificateur à température contrôlée - 2 wochen maischegärung im temperaturkontrolliertem rotofermenter, (12) maturing - affinement-ausbau> 6 months in steel tank and 12 months in bottle - 6 mois en acier et 12 mois en bouteille - 6 monate in edelstahl und 12 monate in der flasche, (13) ageing limit-capacité de vieillissement-lagerfähigkeit> 6 years-6 ans-6 Jahre, (14) color - couleur - farbe> ruby red with violet highlights - rouge rubis avec des reflets violet - rubinrot mit violetten reflexen (15) aroma - parfum - bouquet> intense berries, blackberries, raspberries and currants - intense de fruits de bois, mûres, framboises et groseilles - Lila beeren, himbeeren und johannisbeeren, (16) flavour-saveur-geschmack> smooth, velvety and persistent - saveur douce, veloutée et persistance - weich, samtig und anhaltend



Mucino

tipologia¹ bianco DOC Sicilia BIO

vitigno² 50% inzolia - 50% grillo

gradazione alcolica³ 13% vol.

zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ profondo sciolto, di medio impasto

altitudine⁶ 400 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ cordone speronato

densità d'impianto⁸ 4.000 piante / ha

resa pianta⁹ 2,0 kg

resa per ettaro¹⁰ 8.000 kg

vinificazione¹¹ criomacerazione in roto a temperatura controllata e spremitura in pressa soffice

affinamento¹² 4 mesi in acciaio, 4 in botte di rovere e 2 mesi in bottiglia

capacità di invecchiamento¹³ da bere giovane con possibilità di durata fino a 6 anni

DEGUSTAZIONE

colore¹⁴ giallo paglierino con riflessi verdognoli

profumo¹⁵ floreale (fiori d'arancio), agrumi, fruttato (pesca, albicocca, nespola e melone giallo)

sapore¹⁶ equilibrato al palato, giusto rapporto acido/alcool, retrogusto fruttato dal finale piacevole



renano



12-14°C



primi a
base di pesce



(1) classification-klassifizierung, (2) vine-cépage-höhe, (3) alcohol content-degré d'alcol-alkoholgehalt, (4) producion area-zonen de production-anbaugebiet, (5) soil-terrain-boden> deep and loose ground-profound et assoupli de moyen mélange-tiefer boden von mittlerer dichte, (6) altitude-höhe, (7) training system-système d'élevage-erziehungssystem> cordon trained - cordon éperonné - kordon zapfen, (8) plant density/ha-densité d'installation/ha-pflanzdichte/ha, (9) yield per plant - rendement per plante-ertrag pro pflanze, (10) yield per hectare-ertrag pro hektar, (11) vinification - weinherstellung> cryomaceration in rotary fermenter for 12 hours at controlled temperature and soft pressing - criomaceration en rotovinificateur pour 12 heures à température contrôlée et pressurage doux - cryo-mazeration für 12 Stunden im Rotofermenter bei kontrollierter temperatur, anschliessend sanfte pressung, (12) maturing - affinement-ausbau> 4 month in steel tank, 4 months in oak barrels and 2 months in bottle - 4 mois en acier, 4 mois en barriques de chêne et 2 mois en bouteille - 4 monate in edelstahl, 4 monate in eichenfässern und 2 monate in der flasche, (13) ageing limit - capacité de vieillissement-lagerfähigkeit> 4 years-4 ans-4 jahre, (14) color - couleur - farbe> pale yellow with greenish highlights - paille avec des reflets verdatres - strohgelb mit grünlichen reflexen, (15) aroma - parfum - bouquet> floral bouquet, orange blossom, citrus fruit, peach, apricot, medlar, yellow melon - parfum defleurs, fleur d'orange, fruité aux agrumes, pêche, abricot, néfle, melon jaune - florale düfte, orangenblüten, zitrusfrüchte, pfirsich, aprikose, mispel, honigmelone, (16) flavour - saveur - geschmack> balanced with fruity after taste, balanced acidity - équilibré au palais, juste rapport entre acide et alcool, rétrogout fruité avec un finale agréable - am gaumen ausbalanciert, ausgewogen zwischen säure und alkohol, fruchtiger nachgeschmack, langer nachhall



Utru

tipologia¹ rosso DOC Sicilia BIO

vitigno² 50% nero d'avola - 50% cabernet sauvignon

gradazione alcolica³ 14% vol.

zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ scuro e sciolto

altitudine⁶ 400 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ cordone speronato

densità d'impianto⁸ 4.200 piante / ha

resa pianta⁹ 1,5 kg

resa per ettaro¹⁰ 6.500 kg

vinificazione¹¹ 2 settimane di macerazione a temperatura controllata (25°C)

affinamento¹² 6 mesi in acciaio, 14 in barriques, 6 mesi in bottiglia

capacità di invecchiamento¹³ 9 anni

DEGUSTAZIONE

colore¹⁴ rosso granato intenso

profumo¹⁵ avvolgente, con sentori molto complessi di frutta matura rossa, erbacei e mentolati

sapore¹⁶ di ottima struttura al palato, si presenta con tannini ben equilibrati



ballon



16-18°C



formaggi
stagionati



(1) classification-klassifizierung, (2) vine-cépage-höhe, (3) alcohol content-dégré d'alcol-alkoholgehalt, (4) produc area-zone de production-anbaugebiet, (5) soil-terrain-boden> dark and loose ground - terrain sombre et assoupli - dunkler gelöster boden, (6) altitude-höhe, (7) training system-système d'élevage-erziehungssystem> cordon trained - cordon éperonné - kordon zapfen, (8) plant density/ha-densité d'installation/ha - pflanzdichte/ha, (9) yield per plant - rendement per plante-ertrag pro pflanze, (10) yield per hectare-rendement par hectare-ertrag pro hektar, (11) vinification - weinherstellung> 2 weeks maceration at controlled temperature - 2 semaines de macération à température contrôlée - 2 wochen maischegärung bei kontrollierter temperatur, (12) maturing - affinement-ausbau> 6 months in steel tank, 14 months in barriques and 6 months in bottle -6 mois en acier, 14 mois en barriques et 6 mois en bouteille - 6 monate in edelstahl, 14 monate in barrique und 6 monate in der flasche, (13) ageing limit-capacité de vieillissement-lagerfähigkeit> 9 years - 9 ans - 9 jahre, (14) color - couleur - farbe> deep garnet red - rouge granat intense - intensives granatrot (15) aroma - parfum - bouquet> pervasive with maniford red ripe fruit scent, herbal and minty - enveloppant, avec des essences de fruits rouges, mûres, herbacés et de menthol - einnehmend, sehr komplexe noten von reifen roten früchten und kräutern (16) flavour-saveur-geschmack> well framed, with well balanced tannins - d'excellente structure au palais, il se présente avec des tannins bien équilibrés - sehr strukturiert, mit ausgewogenen tanninen



Cabernet Sauvignon Cru

tipologia¹ rosso IGP terre siciliane BIO

vitigno² 100% cabernet sauvignon

gradazione alcolica³ 14,5% vol.

zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ argilloso

altitudine⁶ 450 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ cordone speronato

densità d'impianto⁸ 4.600 piante / ha

resa pianta⁹ 1,5 kg

resa per ettaro¹⁰ 4.500 kg

vinificazione¹¹ fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce
per tre settimane a temperatura controllata (26°C)

affinamento¹² 6 mesi in acciaio fino a completamento della malolattica spontanea, 24 mesi in barrique nuove di media tostatura, 6 mesi in bottiglia

capacità di invecchiamento¹³ 18 anni e oltre, in condizioni ottimali

DEGUSTAZIONE

colore¹⁴ rosso rubino intenso

profumo¹⁵ sentori di peperone verde e frutta rossa (ribes ,more)

con eleganti toni speziati di cuoio e liquiriza

sapore¹⁶ di lunga persistenza in bocca



bordeaux



14-16°C



cacciagione



(1) classification-klassifizierung, (2) vine-cépage-höhe, (3) alcohol content-dégré d'alcol-alkoholgehalt, (4) produc area-zone de production-anbaugebiet, (5) soil-terrain-boden> clayey - terrain argileux - Lehmboden, (6) altitude-höhe, (7) training system-système d'élevage-erziehungssystem> cordon trained - cordon éperonné - kordon zapfen, (8) plant density/ha-densité d'installation/ha-pflanzdichte/ha, (9) yield per plant - rendement per plante-ertrag pro pflanze, (10) yield per hectare-rendement par hectare-ertrag pro hektar, (11) vinification - weinherstellung> the grapes macerate during 3 weeks at a controlled temperature (26°C)- trois semaines de macération à température contrôlée (26°C) - drei Wochen temperaturgeregelte Mazeration (26°C), (12) maturing - affinement-ausbau> spontaneous malolactic (6 months in steel tank), 24 months in barrique, 6 months in bottle - malolactique spontanée (6 mois en acier), 24 mois en barrique, 6 mois en bouteille - spontane malolaktische (6 monate in edelstahl), 24 monate im barrique, 6 monate im der flasche, (13) ageing limit-capacité de vieillissement - lagerfähigkeit> 18 years if well preserved - 18 ans si bien conservé - 18 Jahre wenn gut erhalten, (14) color - couleur - farbe> deep ruby reed - rouge rubis intense - intensives Rubinrot, (15) aroma - parfum - bouquet> green pepper and red fruit (currant, blackberry) - poivron vert et fruits rouges (groseille, mûre) - grüner Pfeffer und roten früchten (Johannisbeere, Brombeere), (16) flavour-saveur-geschmack> long persistence in the mouth - longue persistance dans la bouche - von langer Ausdauer im Mund



Vomere D'oro

tipologia¹ rosso IGP terre siciliane BIO

vitigno² 100% Perricone

gradazione alcolica³ 13% vol.

zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ argilloso scuro di medio impasto

altitudine⁶ 400 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ guyot

densità d'impianto⁸ 4.000 piante / ha

resa pianta⁹ 2,0 kg non irrigua

resa per ettaro¹⁰ 8.000 kg

vinificazione¹¹ macerazione sulle bucce a temperatura controllata

fermentazione¹² malolattica spontanea

affinamento¹³ 8 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia

capacità di invecchiamento¹⁴ 5 anni

DEGUSTAZIONE

colore¹⁵ rosso rubino intenso

profumo¹⁶ penetrante in maresca, ciliegie, ribes

sapore¹⁷ in bocca presenta elegante tannico e morbido con gradazione alcolica e strutturata, rimane per una lunga conservazione



borgogna



14-16°C



carni rosse
alla griglia



(1) classification, (2) vine, (3) alcohol content, (4) production area, (5) soil > medium-textured dark clay, (6) altitude, (7) training system > guyot,(8) plant density/ha, (9) yield per plant, (10) yield per hectare, (11) vinification > maceration on the skins at a controlled temperature, (12) fermentation > spontaneous malolactic , (13) refinement > 8 months in steel and 4 months in bottle (14) ageing > 5 years, (15) color > intense ruby red, (16) aroma > penetrating into maresca, cherry, currant, (17) flavour > in the mouth it is elegantly tannic and soft with an alcohol content and structured, it remains for a long conservation



Guardalòmu

tipologia¹ bianco DOC Sicilia BIO

vitigno² 100% grillo

gradazione alcolica³ 13% vol.

zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ profondo sciolto, di medio impasto

altitudine⁶ 400 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ guyot

densità d'impianto⁸ 4.200 piante / ha

resa pianta⁹ 2,5 kg

resa per ettaro¹⁰ 10.000 kg

vinificazione¹¹ criomacerazione in roto per 14h a temperatura controllata e spremitura soffice

affinamento¹² 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

capacità di invecchiamento¹³ 6 anni

DEGUSTAZIONE

colore¹⁴ giallo paglierino con riflessi verdognoli

profumo¹⁵ agrumati, floreali (fiori d'arancio), ananas

sapore¹⁶ in bocca molto equilibrato con un giusto rapporto acido / alcol



tulipano
medio



10-12°C



primi a base
di pesce



(1) classification-klassifizierung, (2) vine-cépage-höhe, (3) alcohol content-dégré d'alcol-alkoholgehalt, (4) producón area-zone de production-anbaugebiet, (5) soil-terrain-boden> clayey, rich in humus - terrain argileux de couleur sombre de mélange moyen, riche en humus, (6) altitude-höhe, (7) training system-système d'élevage-erziehungssystem> guyot, (8) plant density/ha-densité d'installation/ha-pflanzdichte/ha, (9) yield per plant - rendement per plante-ertrag pro pflanze, (10) yield per hectare-rendement par hectare-ertrag pro hektar, (11) vinification - weinherstellung> cryomaceration in rotary fermenter for 12 hours at a controlled temperature and soft pressing - criomaceration en rotovinificateur pour 12 heures à température contrôlée et pressurage doux-cryo-mazeration für 12 stunden im rotofermenter bei kontrollierter temperatur, anschliessend sanfte pressung, (12) maturing - affinement-ausbau> 6 months in steel tank and 2 months in bottle - 6 mois en acier et 2 mois en bouteille - 6 monate in edelstahl und 2 monate in der flasche, (13) ageing limit-capacité de vieillissement - lagerfähigkeit> 6 years - 6 ans - 6 jahre, (14) color - couleur - farbe> pale yellow with greenish highlights-paille avec des reflets verdâtres-strohgelb mit grünlichen reflexen, (15) aroma - parfum - bouquet> citrus fruits, orange blossom, pineapple - agrumes, fleur d'oranger, l'ananas - zitrusfrüchte , orangenblüten , ananas, (16) flavour-savour-geschmack> very balanced in the mouth, with a proper relationship acid / alcohol - Très équilibré dans la bouche, avec une bonne relation acide / alcool - sehr ausgeglichen im mund, mit einer richtigen beziehung säure / alkohol



Truvatùra

tipologia¹ rosso IGP terre siciliane BIO

vitigno² 100% merlot

gradazione alcolica³ 14% vol.

zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ argilloso, scuro di medio impasto, ricco di humus

altitudine⁶ 400 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ cordone speronato

densità d'impianto⁸ 4.500 piante / ha

resa pianta⁹ 1,5 kg

resa per ettaro¹⁰ 6.750 kg

vinificazione¹¹ 18 giorni di macerazione a temperatura controllata

malolattica¹² spontanea

affinamento¹³ 8 mesi in acciaio e 16 in bottiglia

capacità di invecchiamento¹⁴ 8 anni

DEGUSTAZIONE

colore¹⁵ rosso granato

profumo¹⁶ di frutta matura rossa, ciliegie, prugne e fragole

sapore¹⁷ in bocca risulta un vino di corpo, strutturato ma allo stesso tempo

vellutato e armonico



borgogna



14-16°C



carni bianche
e selvaggina



(1) classification-klassifizierung, (2) vine-cépage-höhe, (3) alcohol content-dégré d'alcol-alkoholgehalt, (4) produc area-zone de production-anbaugebiet, (5) soil-terrain-boden> clayey, rich in humus - terrain argileux de couleur sombre de mélange moyen, riche en humus, (6) altitude-höhe, (7) training system-système d'élevage-erziehungssystem> cordon trained - cordon éperonné - kordon zapfen, (8) plant density/ha-densité d'installation/ha-pflanzdichte/ha, (9) yield per plant - rendement per plante-ertrag pro pflanze, (10) yield per hectare-rendement par hectare-ertrag pro hektar, (11) vinification - weinherstellung> the grapes macerate during 18 days at a controlled temperature - 18 jours de macération à température controlée, (12) spontaneous malolactic - malolactique spontanée - spontane malolaktische, (13) maturing - affinement-ausbau> 8 months in steel tank and 16 months in bottle - 8 mois en acier et 16 mois en bouteille - 8 monate in edelstahl und 16 monate in der flasche, (14) ageing limit-capacité de vieillissement - lagerfähigkeit> 8 years - 8 ans - 8 Jahre, (15) color - couleur - farbe> deep reed - garnet red - intensives granatrot, (16) aroma - parfum - bouquet> Red fruit (cherries, plums and strawberries) - de fruits rouges (cerises, prunes, fraises) - roten früchten, kirschen, pfirsichen und erdbeeren, (17) flavour-savour-geschmack> bodied in the mouth, structured, smooth and harmonious at the same time - dans la bouche se relève un vin de cors structuré mais en même temps velouté et harmonique - im Mund ist es ein vollmundiger Wein, strukturiert noch weich und ausgewogen



Arridi Sauvignon Blanc

Tipologia¹ IGP Terre Siciliane Bio

Vitigno² Sauvignon Blanc 100%

Gradazione alcolica³ 12,50 % Vol.

Zona di Produzione⁴ Camporeale, Palermo

Terreno⁵ Profondo sciolto, di medio impasto

Altitudine⁶ 400 s.l.m.

Sistema di allevamento⁷ Guyot

Densità d'impianto⁸ 4.200 piante / ha

Resa pianta⁹ 2,5 kg

Resa per ettaro¹⁰ 10.000 kg

Vinificazione¹¹ Criomacerazione in roto per 14 ore a temperatura controllata e spremitura soffice

Macerazione¹² Criomacerazione e successivamente uva fermentata a temperature molto basse 13°C-14°C in vasche di acciaio inox.

Affinamento¹³ Tre mesi di affinamento in vasca e dopo viene imbottigliato

Capacità di invecchiamento¹⁴ 6 anni

Formato 75 cl.

Annata 2021

DEGUSTAZIONE

Colore¹⁵ Giallo paglierino scarico

Profumo¹⁶ Aromi erbacei e vegetali con note molto intense di frutta bianca esotica

Sapore¹⁷ Complesso, elegante, intenso e saporito



Tulipano
medio

13-14°C



Antipasti di pesce crudo, primi e
secondi a base di pesce, carni bianche



(1) classification, (2) vine, (3) alcohol content, (4) production area, (5) soil > clayey, rich in humus, (6) altitude, (7) training system > guyot, (8) plant density/ha, (9) yield per plant, (10) yield per hectare, (11) vinification > cryomaceration in roto for 14 hours at temperaturecontrolled and soft squeezing, (12) maceration > cryomaceration and subsequently fermented grapes at very low temperatures 13 ° C-14 ° C in stainless steel tanks, (13) refinement > Three months of aging in tanks and then bottled, (14) ageing > 6 years, (15) color > Pale straw yellow, (16) aroma > Herbaceous and vegetable aromas with very intense notes of exotic white fruit, (17) flavour > Complex, elegant, intense and savory



Vi

tipologia¹ rosato IGP terre siciliane BIO
vitigno² 100% petit verdot

gradazione alcolica³ 12,5% vol.
zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo
terreno⁵ profondo di medio impasto
altitudine⁶ 450 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ cordone speronato
densità d'impianto⁸ 4.000 piante / ha

resa pianta⁹ 2,5 kg
resa per ettaro¹⁰ 10.000 kg

vinificazione¹¹ in bianco da uve di petit verdot a bacca rossa a temperatura controllata (14°C)

affinamento¹² 4 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia

DEGUSTAZIONE

colore¹³ rosa intenso

profumo¹⁴ frutti di bosco, ribes e lampone, nel finale una leggera nota di frutta secca

sapore¹⁵ piacevole, con ottimo equilibrio tra sapidità, acidità e morbidezza



tulipano
medio



10-12°C



insalate e
piatti con verdure



(1) classification-klassifizierung, (2) vine-cépage-höhe, (3) alcohol content-degré d'alcol-alkoholgehalt, (4) producón area-zone de production-anbaugebiet, (5) soil-terrain-boden> clay, dark and friable-argileux sombre de mélange moyen-dunkler lehmbo-den, (6) altitude-höhe, (7) training system-système d'élevage-erziehungssystem> cordon trained - cordon éperonné - kordon zapfen, (8) plant density/ha-densité d'installation/ha-pflanzdichte/ha, (9) yield per plant - rendement per plante - ertrag pro pflanze, (10) yield per hectare-rendement par hectare-ertrag pro hektar, (11) vinification - weinherstellung> 2 weeks maceration in rotary fermenter at controlled temperature - 2 semaines de macération en rotovinificateur à température contrôlée - 2 wochen maischegärung im temperaturkontrolliertem rotofermenter, (12) maturing - affinement-ausbau> 4 months in steel tank and 4 months in bottle - 4 mois en acier et 4 mois en bouteille - 4 monate in edelstahl und 4 monate in der flasche, (12) color - couleur - farbe> intense pink - rose intense - intensives Rosa (13) aroma - parfum - bouquet> berries, currant and raspberry, in the finish a light note of dried fruit - baies, groseilles et framboises, en finale une légère note de fruits secs - Beeren, Johannisbeeren und Himbeeren, im Abgang eine leichte Note von Trockenfrüchten, (14) flavour-saveur-geschmack> pleasant, with excellent balance between flavor, acidity and softness - agréable, avec un excellent équilibre entre saveur, acidité et douceur - angenehm, mit ausgezeichneter Balance zwischen Geschmack, Säure und Weichheit



Pàssula

tipologia¹ vendemmia tardiva IGP terre siciliane BIO
vitigno² 100% inzolia

gradazione alcolica³ 15% vol.
zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ profondo, sciolto di medio impasto
altitudine⁶ 500 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ guyot
densità d'impianto⁸ 3.500 piante / ha

resa pianta⁹ 1,0 kg
resa per ettaro¹⁰ 3.500 kg

vendemmia¹¹ fine agosto: sfoltimento delle foglie; fine settembre: sciacciamento del peduncolo del grappolo con appassimento in pianta; fine ottobre: raccolta a mano

vinificazione¹² pressatura nel torchio, fermentazione in acciaio a temperatura controllata (18°C)

affinamento¹³ in botticelle da 1000 l

DEGUSTAZIONE

colore¹⁴ giallo oro intenso

profumo¹⁵ complessi, si distinguono sentori di frutta gialla che ne evidenziano la complessità aromatica, albicocca, pesca.

sapore¹⁶ si evidenzia la vaniglia esaltata dall'affinamento in legno, con un finale nel retrogusto amarognolo molto accattivante



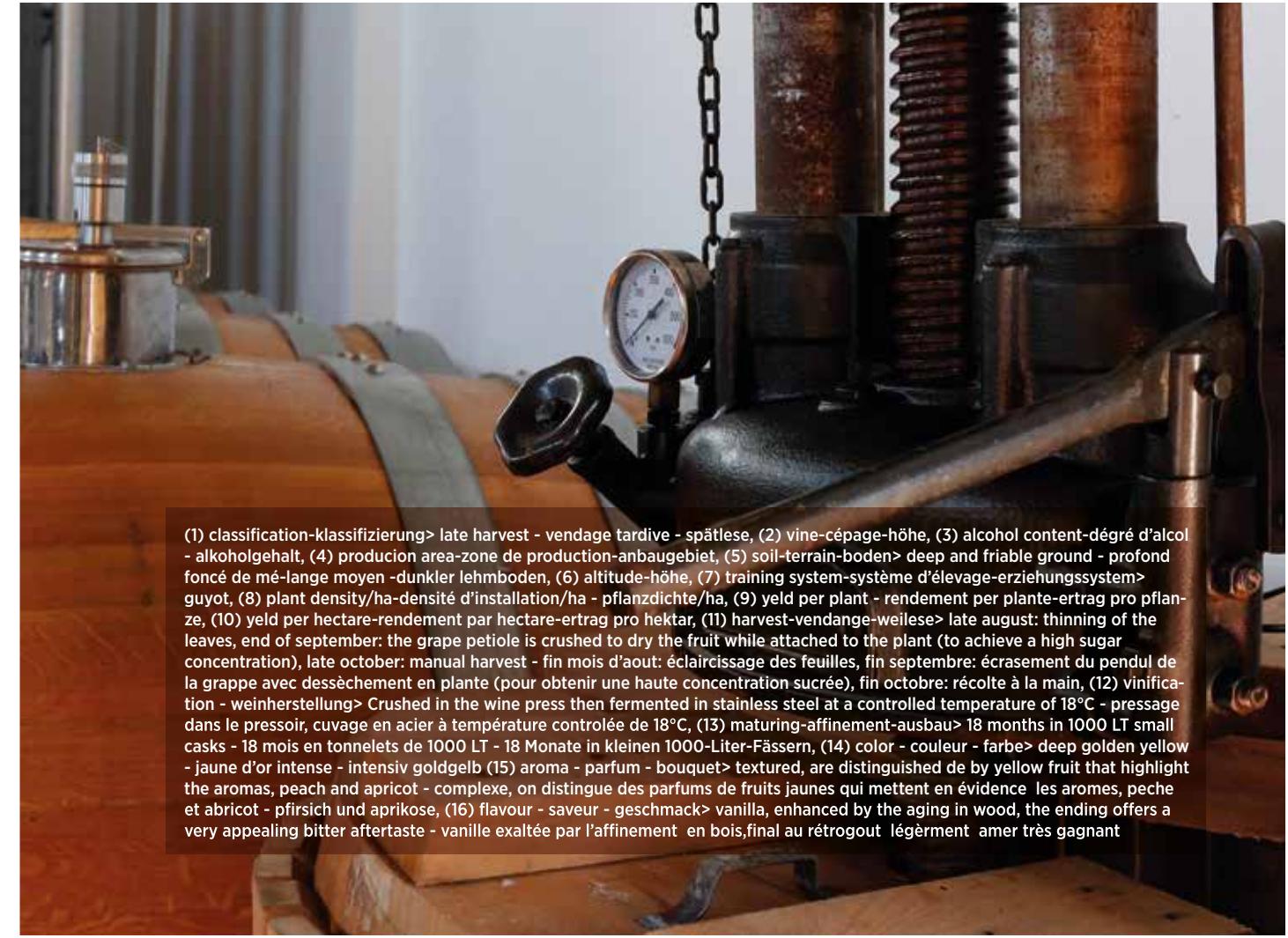
tulipano
piccolo



10-12°C



pasticceria
alle mandorle



(1) classification-klassifizierung> late harvest - vendage tardive - spätlese, (2) vine-cépage-höhe, (3) alcohol content-degré d'alcool - alkoholgehalt, (4) producion area-zone de production-anbaugebiet, (5) soil-terrain-boden> deep and friable ground - profond foncé de mé-lange moyen -dunkler lehm Boden, (6) altitude-höhe, (7) training system-système d'élevage-erziehungssystem> guyot, (8) plant density/ha-densité d'installation/ha - pflanzdichte/ha, (9) yield per plant - rendement per plante-ertrag pro pflanze, (10) yield per hectare-rendement par hectare-ertrag pro hektar, (11) harvest-vendange-weilese> late august: thinning of the leaves, end of september: the grape petiole is crushed to dry the fruit while attached to the plant (to achieve a high sugar concentration), late october: manual harvest - fin mois d'août: éclaircissement des feuilles, fin septembre: écrasement du pendule de la grappe avec dessèchement en plante (pour obtenir une haute concentration sucrée), fin octobre: récolte à la main, (12) vinification - weinherstellung> Crushed in the wine press then fermented in stainless steel at a controlled temperature of 18°C - pressage dans le pressoir, cuvage en acier à température contrôlée de 18°C, (13) maturing-affinement-ausbau> 18 months in 1000 LT small casks - 18 mois en tonnelets de 1000 LT - 18 Monate in kleinen 1000-Liter-Fässern, (14) color - couleur - farbe> deep golden yellow - jaune d'or intense - intensiv goldgelb (15) aroma - parfum - bouquet> textured, are distinguished by the yellow fruit that highlight the aromas, peach and apricot - complexe, on distingue des parfums de fruits jaunes qui mettent en évidence les arômes, peche et abricot - pfirsich und aprikose, (16) flavour - saveur - geschmack> vanilla, enhanced by the aging in wood, the ending offers a very appealing bitter aftertaste - vanille exaltée par l'affinement en bois, final au rétrogout légèrement amer très gagnant



CONTATTI

Cantina: C.da Montagnola - Camporeale (PA) - Italia

GPS 37°51'45.5"N 13°06'41.4"E

Uffici: Via Roma 11 - 90043 Camporeale (PA) - Italia

tel./fax (+39) 0924 36065 - m. (+39) 338 6130536

remigiocandido@virgilio.it

info@candidovinisicilia.it



CANDIDO
AZIENDA VITIVINICOLA

candidovinisicilia.it