



STELLA DEL SUD  
VINI SICILIANI DI QUALITÀ



*stella del sud*



# STELLA DEL SUD

VINI SICILIANI DI QUALITÀ



“

*L'Italia senza la Sicilia, non lascia nello spirito immagine alcuna. È in Sicilia che si trova la chiave di tutto [...]  
La purezza dei contorni, la morbidezza di ogni cosa, la cedevole scambievolezza delle tinte, l'unità armonica del cielo col mare e del mare con la terra...  
chi li ha visti una sola volta, li possederà per tutta la vita.*

”



Questo scriveva **Johann Wolfgang Von Goethe** per immortalare l'ardente e impetuosa bellezza che ancora oggi risplende al centro del Mediterraneo.

Regione antica, fiera della propria Storia e delle proprie tradizioni sulle quali fonda e ribadisce una tenace identità, la Sicilia rappresenta ancora oggi una tappa fondamentale per chi voglia comprendere veramente l'Italia.

Quando per la prima volta abbiamo ragionato su quel progetto che si sarebbe poi realizzato sotto il nome di **Tenute d'Italia**, una delle sfide che ci siamo posti è stato proprio quella di tradurre l'esperienza di una realtà complessa e sfaccettata come l'Italia attraverso una selezione di prodotti che si proponessero come sinceri interpreti del proprio territorio d'origine.

I vini del catalogo di Tenute d'Italia, come i tanti diversi strumenti che compongono un'orchestra, contribuiscono a offrire ai nostri clienti la prodigiosa sinfonia della tradizione italiana, un'armonia di passione, tradizione e **forti identità culturali**.

Il lavoro di costante ricerca e perfezionamento della nostra offerta è stato rivolto ad integrare nella nostra piccola orchestra la meravigliosa **Sicilia**, che fa il suo debutto a Tenute d'Italia con i vini della linea **Stella del Sud**.









## NERO D'AVOLA

Nero d'Avola Terre Siciliane I.G.T.

- 🍇 100% Nero d'Avola
- 🌾 Sabbioso
- 🍷 Acciaio

Pochi vini sanno evocare l'ardente spirito della Sicilia, focoso come il sole che scalda questa inimitabile terra, come il Nero d'Avola. Tradizionalmente utilizzato come vino da taglio per il suo colore e le rimate potenzialità di tenore alcolico - esso è componente essenziale dell'uvaggio del Cerasuolo di Vittoria, unica DOCG siciliana - negli ultimi decenni il Nero d'Avola ha conosciuto sempre maggiore interesse da parte degli enologi come vino in purezza, per magnificarne ogni specifica caratteristica aromatica.

Oltre all'importante corpo e l'elevata alcolicità, il Nero d'Avola vinificato in purezza è infatti in grado di offrire una complessità olfattiva non comune, caratteristica esaltata in questa particolare versione da un affinamento completamente condotto in vasche di acciaio così da mantenere il puro vino al centro della scena.

Tanto all'olfatto quanto al palato, il Nero d'Avola Stella del Sud permette al proprio degustatore un'esperienza sensoriale allo stesso tempo insolita e affascinante, contraddistinta da una seducente complessità. Il succoso bouquet fruttato, ricco di prugne, more, amarene e frutti di bosco, si intreccia con multiformi sentori terziari, dolci e lievemente speziati, per dare vita ad un quadro aromatico che torna, meravigliosamente coerente, al palato. Qui l'intenso calore alcolico fa da contrappeso alle note astringenti dei tannini, garantendo non soltanto un piacevole equilibrio - cui contribuisce anche la briosa freschezza - ma anche una significativa persistenza.

Carni alla brace e formaggi di buona stagionatura sono certamente i migliori compagni sulla tavola per questo Nero d'Avola, il quale tuttavia non manca di stupire anche in accostamento a formaggio (pecorino, caciocavallo) e con il pesce (tonno alla griglia).

## SYRAH

Syrah Terre Siciliane I.G.T.

- 🍇 100% Syrah
- 🌾 Sabbioso
- 🍷 Acciaio

Il Syrah è certamente da annoverare tra quei vitigni che, pur legando la propria fama a un determinato luogo geografico - ci riferiamo ovviamente alla Cote du Rhone, nel sud della Francia - negli ultimi decenni ha visto la propria fortuna crescere e prosperare la propria fortuna su numerosi nuovi palcoscenici.

Protagonista del più recente capitolo nella storia della grande viticoltura inaugurato dal cosiddetto Nuovo Mondo (Americhe, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda in primis), il Syrah può inoltre vantare un'illustre tradizione produttiva legata al Bel Paese.

Qui la Sicilia rappresenta senza dubbio terra d'elezione per questo vitigno, capace di dare vita a sensazionali vini tanto fedeli al terroir di origine quanto accomunati da un profilo aromatico inconfondibile.

La linea Stella del Sud propone un Syrah perfettamente coerente con questo stile, ideale sintesi di un profondo legame con la terra e una gentile inclinazione internazionale.

All'esame visivo questo vino presenta un colore rosso rubino intenso, fitto - merito dell'alto contenuto di sostanze coloranti - con incantevoli sfumature violacee che ne denotano l'esuberante giovinezza. Nel bicchiere si mostra corposo, consistente, precludendo un tenore alcolico importante.

Il profilo olfattivo è decisamente tipico, fedele alle caratteristiche proprie del vitigno: in apertura colpisce l'inconfondibile aroma speziato di pepe nero, ma anche le note fruttate di prugna, amarena, ribes e mirtillo, meravigliosamente avvolte dalle note terziarie - cacao, liquirizia e vaniglia - derivanti dall'affinamento in legno. La struttura di questo Syrah si rivela infine in tutto il proprio vigore al palato, con un tenore alcolico degno di nota che bilancia perfettamente la marcata astringenza e la vivace freschezza.

Assi versatile negli abbinamento, il Syrah Stella del Sud si accompagna meravigliosamente con carni rosse alla griglia, in umido o stufate, all'agnello, al cinghiale e alla cacciagione in genere.

Da provare, per affinità aromatica, con formaggi stagionati aromatizzati al pepe nero o con piatti intensamente speziati.







STELLA DEL  
VINU SICILIANU



ITALIA

STELLA DEL VINU  
SICILIANU



STELLA DEL SUD  
VINI SICILIANI DI QUALITÀ



TENUTE D'ITALIA  
*Eccellenze Enogastronomiche Italiane*

**Tenute D'Italia**

is a trade mark of **Morini s.r.l.**

Via Buozzi, 6 · 40026 Imola (Bo) Italy  
Ph. +39 0542 641194 · [info@tenuteditalia.com](mailto:info@tenuteditalia.com)  
[www.tenuteditalia.com](http://www.tenuteditalia.com)