

VASARI¹⁶²⁸ 

Il vino è un'arte.

CATALOGO
2017

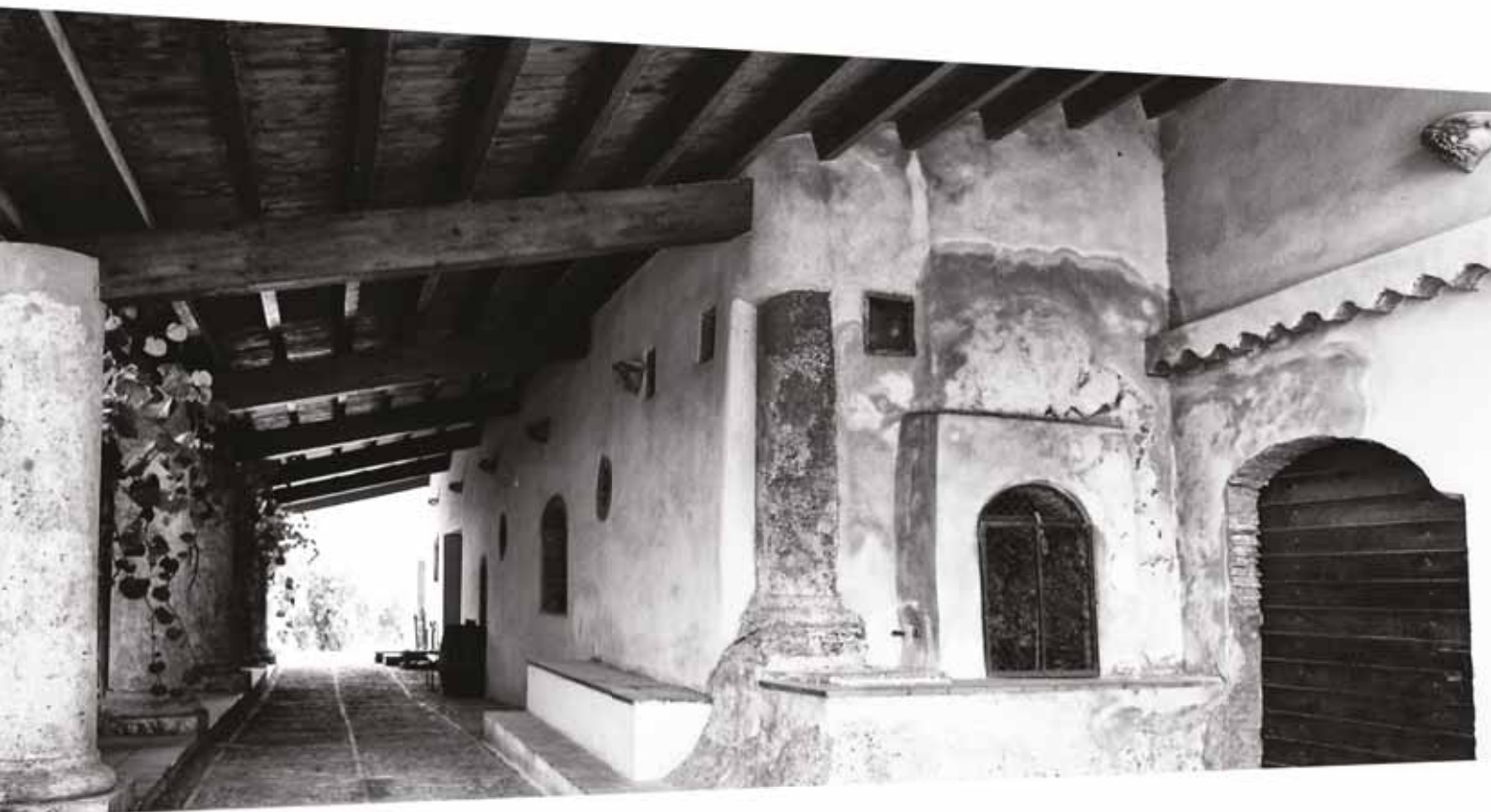
www.vinivasari.it

Vasari: 400 anni di Storia

La famiglia Vasari è impegnata nella produzione di vini di qualità nel territorio delle colline sovrastanti la valle del fiume Mela nei comuni di Santa Lucia del Mela e Merì, in provincia di Messina.

Il rispetto per la tradizione e lo stimolo per le continue innovazioni costituiscono il giusto equilibrio fra una storia già scritta ed una ancora da scrivere.

Un viaggio nel tempo che accompagna il sapiente e meticoloso lavoro di Ruggero Vasari e del giovane nipote Michele, sempre alla ricerca di un vino esclusivo dai sapori autentici.



La cantina

Nata in un antico Casale della prima metà del '700, successivamente trasformato in museo enologico e sala degustazione, la cantina oggi si sviluppa su un nuovo e moderno impianto che occupa una superficie di 800mq dotata delle più moderne attrezzature.

Durante il processo di vinificazione vengono preservate tutte le proprietà organolettiche delle uve mediante un preciso e attento lavoro di ricerca e innovazione. E' proprio in questo tempio del silenzio che i vini trovano le condizioni ideali di invecchiamento nelle botti di rovere da 15 e 25 hl e il successivo affinamento in bottiglia.



Vini Biologici

La famiglia Vasari è stata tra le prime in Sicilia ad abbracciare il metodo dell'agricoltura biologica certificata applicando a tutti i procedimenti, dalla vigna alla cantina, i severi regolamenti della Comunità Europea. I vini biologici Vasari sono adatti anche a vegetariani e vegani perché nel processo di vinificazione non vengono usati prodotti di origine animale.



Il terroir

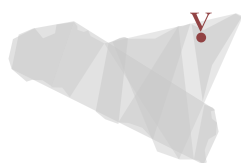
I vigneti sono impiantati in terreni di medio-impasto nelle zone più fertili dell'azienda a 250/300 mt s.l.m. con esposizione Ovest-Nord/Ovest sulle colline sovrastanti la valle del fiume del Mela, nei comuni di Santa Lucia del Mela e Merì. Le viti sono curate con metodi naturali, nel rispetto del protocollo dell'agricoltura biologica, e trattate con potature corte e sapienti così da favorire una bassa resa per ceppo, garantendo una superiore qualità delle uve. L'attenzione all'ambiente unitamente alla conoscenza di ogni singolo vigneto, alla vendemmia manuale, all'uso dell'uvaggio, ossia l'antica tecnica di coltivazione contemporanea di diverse varietà di uva nello stesso vigneto, consente di ottenere vini che esaltano appieno le proprietà organolettiche del terroir di provenienza.



VASARI 1628 

I VINI

WWW.VINIVASARI.IT



MAMERTINO BIANCO DOC

Classificazione: Mamertino DOC

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Mamertino Bianco presenta un bouquet intenso con profumi di frutta secca ed agrumi. Al palato è secco, deciso con un finale omogeneo e molto gradevole. Vino elegante e sapiente.

UVE: Grillo, Inzolia e Cataratto

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Santa Lucia del Mela - Tenuta Timpanara

TIPO DI TERRENO: misto argilla

ESPOSIZIONE: ovest - nord/ovest (300 mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ CEPPI: 4.000 per ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO: 40/45 Q.li

VENDEMMIA: raccolta manuale leggermente anticipata

MACERAZIONE: a freddo per 1 giorno

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 14°C

VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox

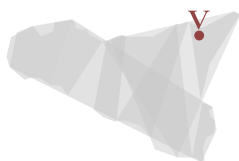
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 g/l

FORMATI: bottiglia da 0,75 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/10°C



MAMERTINO ROSSO DOC

Classificazione: Mamertino DOC

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino armonioso ed avvolgente, espressione dell'incontro tra l'eleganza del nero d'Avola e la morbidezza del Nocera. Rappresenta l'essenza del Mamertino. Colore rosso intenso, al naso si presenta con bouquet di frutta matura, in bocca è deciso, persistente, armonioso con un giusto bilanciamento.

UVE: Nero d'Avola e Nocera

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Santa Lucia del Mela - Casale e Santa Maria

TIPO DI TERRENO: misto argilla

ESPOSIZIONE: ovest - nord/ovest (300 mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ CEPPI: 4.000 per ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO: 45/50 Q.li

VENDEMMIA: raccolta manuale a completa maturazione delle uve

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 25°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 10 giorni con frequenti rimontaggi

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

INVECCHIAMENTO: 3 mesi in botti di rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 g/l

FORMATI: bottiglia da 0,75 Lt ; 1,5 Lt ; 3 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



NOCERA

Classificazione: DOC Sicilia
Nocera

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giovane, elegante e brioso. Il colore è rosso rubino con una buona struttura e fine bouquet con note di sottobosco. Al palato appare subito ben presente grazie ad un tannino gentile ed avvolgente sulla lingua, il finale è mediamente persistente e mai invadente.

UVE: Nocera

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Santa Lucia del Mela Tenute Santa Maria e Mantuccia

TIPO DI TERRENO: misto argilla

ESPOSIZIONE: ovest - nord/ovest (300 mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ CEPPI: 4.000 per ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO: 50 Q.li

VENDEMMIA: raccolta manuale a completa maturazione delle uve

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 27°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: tradizionale in rosso

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in piccole botti di rovere

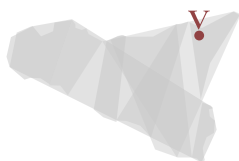
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l

FORMATI: bottiglia da 0,75 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



MISTRAL BIANCO IGT TERRE SICILIANE

Classificazione: IGT Terre Siciliane

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino brillante. Ricco nello stile con un aroma particolare che evoca la freschezza dei vini del nuovo mondo.

UVE: Grillo, Inzolia, Cataratto

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Santa Lucia del Mela - Tenuta San Giuseppe - Casale

TIPO DI TERRENO: misto argilla

ESPOSIZIONE: ovest - nord/ovest (300mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ CEPPI: 4.000 per ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO: 70 Q.li

VENDEMMIA: raccolta manuale leggermente anticipata

MACERAZIONE: a freddo in presenza delle bucce per 10 ore

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 14°C

VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox

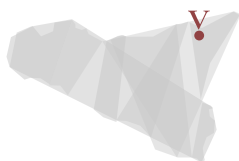
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l

FORMATI: bottiglia da 0,75 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C



MISTRAL ROSSO IGT TERRE SICILIANE

Classificazione: IGT Terre Siciliane

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo Nero d'Avola si presenta rosso dai riflessi violacei, con naso intenso ed avvolgente in cui si percepiscono nettamente le note di frutti rossi. Del sapore colpisce la morbidezza e la fruttuosità distintiva.

UVE: Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Santa Lucia del Mela - Tenuta Timpanara e Casale

TIPO DI TERRENO: misto argilla

ESPOSIZIONE: ovest - nord/ovest (300 mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ CEPPI: 4.000 per ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO: 70/75 Q.li

VENDEMMIA: raccolta manuale a completa maturazione delle uve

MACERAZIONE: per oltre 6 giorni in presenza delle bucce

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 29°C

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 g/l

FORMATI: bottiglia da 0,75 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

VASARI 1628 
www.vinivasari.it

Società Agricola Vasari s.r.l.

Contrada Casale

98046 Santa Lucia del Mela (Me) / Sicily / Italy

Tel. +39 0909359554

P.IVA: 03337240836

www.vinivasari.it

info@vinivasari.it