

una cantina  
che racconta  
la storia di  
una famiglia



Una tradizione nella produzione di vino che incontra l'entusiasmo e la voglia di raccontare alle nuove generazioni prodotti figli del proprio territorio di appartenenza. È la storia di Vincenzo Marino Abate, un giovane poco più che trentenne appassionato della sua terra. Vincenzo ha deciso di dedicarsi alle sue vigne con la stessa cura trasmessagli dal padre Angelo e dal nonno 'Nzino. Pianta per pianta, vigna per vigna Enzo conosce ogni singola zolla di terra della sua tenuta che si estende per sedici ettari coltivati a vigneti e uliveti. La fedeltà a queste terre dislocate tra Marsala e Mazara del Vallo, lo hanno inevitabilmente indirizzato verso una scelta ben precisa: coltivare e produrre in regime biologico valorizzando la naturale predisposizione dei suoli per i rispettivi vigneti che vi si adattano.

———— il territorio

La diversità è un valore aggiunto e significa climi e suoli diversi, da argillosi a calcarei, da sabbiosi e ciottolosi con le diverse sfumature che li caratterizzano.

———— la nostra missione

Produrre vino significa prima di tutto rispettare l'ambiente e pertanto la produzione in biologico è stata una scelta quasi obbligata. Per questo ogni terroir deve essere fedelmente rappresentato dal proprio vino "figlio". L'obiettivo è far conoscere una nuova Sicilia attraverso i propri prodotti.





la costruzione  
di un gusto,  
un lavoro di  
manualità e natura  
minuziosamente  
ricamate assieme  
con cura e  
rispetto.



R I C A M O

...PERRIC

# RICAMO · PERRICONE

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

## Dettagli Enologici

Vinificazione: le uve vengono diraspate e la fermentazione si svolge in acciaio, dove vengono eseguite quotidianamente follature. Affinamento Il vino affina per circa 12 mesi in tonneaux.

## Note di degustazione:

Aspetto Rosso rubino brillante con riflessi violacei.

Profumo Complessi ed eleganti aromi di frutta rossa matura si fondono in intensi sentori di foglia di alloro e spezie.

Sapore Morbido e rotondo al palato, con tannini vellutati e una struttura fresca minerale.

## Abbinamenti:

Grigliate di manzo, formaggi stagionati,

Gradazione Alcolica 15% vol

Zona di produzione	Marsala, Trapani - Sicilia Occidentale
Vitigno	Perricone
Altitudine	250m slm.
Età media vitigno	20 anni
Suolo	Argilloso
Forma di allevamento	Guyot
Viticultura	Conduzione Biologica
Vendemmia	Manuale in cassette terza decade di Settembre



# RICAMO · INZOLIA

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

## Dettagli Enologici:

Vinificazione: Le uve raccolte sono mantenute per un giorno a basse temperature in un ambiente a temperatura controllata. Successivamente, vengono delicatamente pressate. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione statica naturale, fermenta per circa 20 giorni a 16°C.

Affinamento Il vino affina sur lie per 8 mesi e vengono effettuati “bâtonnage” periodici.

## Note di degustazione:

Aspetto Giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante e compatto.

Profumo Note mediterranee con sentori floreali e sfumature di frutta bianca.

Elegante e delicato.

Sapore Armonico ed equilibrato grazie alla sapidità derivante dal terroir e dall'età della vigna. Buona persistenza degli aromi e finale complesso con sfumature speziate.

## Abbinamenti:

Pasta allo scoglio, grigliata di pesce del Mediterraneo

Gradazione Alcolica 12,5% vol

Zona di produzione Marsala, Trapani - Sicilia Occidentale

Vitigno Inzolia

Altitudine 200m slm.

Età media vitigno 30 anni

Suolo Argilloso

Forma di allevamento Guyot

Viticultura Conduzione Biologica

Vendemmia Manuale in cassette prima decade di Settembre





aprire gli occhi  
su un mondo diverso,  
forse un sogno,  
o un altro punto  
di vista?

innovare  
nella tradizione.  
mettersi alla prova  
ogni giorno.





# INZOLITA VINO FRIZZANTE INTEGRALE

## Dettagli Enologici:

Vinificazione: Le uve raccolte sono mantenute per un giorno a basse temperature in un ambiente a temperatura controllata. Successivamente, vengono delicatamente pressate. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione statica naturale, fermenta per circa 20 giorni a 16°C.

Affinamento Il vino affina sur lie per 2 mesi e vengono effettuati "bâtonnage" periodici.  
Seconda Fermentazione In bottiglia

## Note di degustazione:

Aspetto Giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini e con effervescenza duratura.

Profumo Note di agrumi, solfurei e crosta di pane. Elegante, vivace e brioso.

Sapore Fresco, fragrante e leggermente sapido, scorrevole e piacevole. Buona persistenza degli aromi.

## Abbinamenti:

Crudità di pesce, ideale per aperitivo

Gradazione Alcolica 11% vol

Zona di produzione	Marsala, Trapani - Sicilia Occidentale
Vitigno	Inzolia
Altitudine	200m slm.
Età media vitigno	20 anni
Suolo	Argilloso
Forma di allevamento	Guyot
Viticultura	Conduzione Biologica
Vendemmia	Manuale in cassette fine Agosto





Azienda Agricola  
Marino Abate  
C.da Torrelunga Puleo, 90  
Marsala - TP - Sicilia

+39 329.8790338

[vincenzo@marinoabate.it](mailto:vincenzo@marinoabate.it)

[www.marinoabate.it](http://www.marinoabate.it)

Follow us:

Facebook:

[Az.Agr.MarinoAbate](#)

Instagram:

[@marino\\_abate\\_wines](#)