

Tami

Wines

Wino Bianco fruttato con note speziate, ottenuto da un Grillo. Ideale con carni rosse, pesce, insalate e soprattutto a temperatura di circa 8-10°C.

A fruity white wine with hints of spice, made from the Grillo variety. Ideal with red meats, fish dishes, salads and cheese. Serve at a temperature of around 8-10°C.

- 12,5% vol
- e 750 ml
- contiene acido
- contiene solfiti

Imballaggio: 1000 ml in Cassa 12 x 6 x 30 cm
Nella foto: un'etichetta di Tami

TAMI
GRILLO
2010

SIKULA | INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VdT "Grillo"

Grape: Grillo

Age of Vines: 10+

Vinification: Direct press, then fermented and aged in stainless steel for 6 months.

Wino rosso rubino fruttato con note speziate, ottenuto da un Nero d'Avola. Ideale con carni rosse, pesce, insalate e soprattutto a temperatura di circa 14°C.

Wine of dark red color with hints of spice, obtained from Nero d'Avola. Ideal with red meats, fish dishes, salads and cheese. Serve at a temperature of 14°C.

- 13% vol
- e 750 ml
- contiene acido
- contiene solfiti

Imballaggio: 1000 ml in Cassa 12 x 6 x 30 cm
Nella foto: un'etichetta di Tami

TAMI
NERO D'AVOLA
2009

SIKULA | INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VdT "Nero D'Avola"

Grape: Nero D'Avola

Age of Vines: 10+

Vinification: One week maceration on skins. Fermented and aged in stainless steel for 6 months.

Wino rosso rubino fruttato con note speziate, ottenuto da un Frappato. Ideale con carni rosse, pesce, insalate e soprattutto a temperatura di circa 14°C.

Frappato based, aromatic red with aromas of cherry. Ideal for red meats, fish dishes and cheese. Serve at a temperature of about 14°C.

- 13% vol
- e 750 ml
- contiene acido
- contiene solfiti

Imballaggio: 1000 ml in Cassa 12 x 6 x 30 cm
Nella foto: un'etichetta di Tami

TAMI
FRAPPATO
2009

SIKULA | INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VdT "Frappato"

Grape: Frappato

Age of Vines: 10+

Vinification: One week maceration on skins. Fermented and aged in stainless steel for 6 months.