

# Tami

## Wines

Wino Bianco fruttato con note speziate, ottenuto da un Grillo. Ideale con carni rosse, pesce, pasta e insalate. Servire a una 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, pasta and salads. Serve at a temperature of around 8-10°C.

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

Imballaggio: 1000 ml in Cassa 12 x 6 x 30 cm  
Nota: Non è un'Indicazione Geografica Tipica.

**TAMI**  
**GRILLO**  
**2010**

SIKIA | 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, pasta e insalate. Servire a una temperatura di 14°C.

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

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

Imballaggio: 1000 ml in Cassa 12 x 6 x 30 cm  
Nota: Non è un'Indicazione Geografica Tipica.

**TAMI**  
**NERO D'AVOLA**  
**2009**

SIKIA | 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, pasta e insalate. Servire a una temperatura di circa 14°C.

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

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

Imballaggio: 1000 ml in Cassa 12 x 6 x 30 cm  
Nota: Non è un'Indicazione Geografica Tipica.

**TAMI**  
**FRAPPATO**  
**2009**

SIKIA | 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.