

Summanera s.r.l.

C.da Vallefondi
Monreale (PA) - Italia

+39 320 893 0036
info@summanera.it



GRILLO

D.O.C. Sicilia

Vino Bianco Biologico / Organic Dry White Wine

Vitigno / Grape variety

100% Grillo - Sicilia D.O.C.

Vinificazione / Vinification

Utilizzo di ghiaccio secco in tutte le fasi della vinificazione, allo scopo di impedire qualsiasi reazione di ossidazione e condurre l'intero processo di fermentazione in riduzione. Diraspatura e pigiatura delle uve, pressatura soffice delle stesse. Segue decantazione statica a freddo dei mosti e fermentazione alcolica con inoculo di lieviti selezionati.

Use of dry ice at all stages of vinification in order to prevent any oxidation reaction and to conduct the entire fermentation process in reduction. Destemming, crushing and soft pressing of the grapes. This is followed by cold static decantation of the must and alcoholic fermentation in stainless steel tanks. Alcoholic fermentation with inoculation of selected yeasts.

Affinamento / Maturation

In acciaio a contatto con i propri lieviti per sei mesi.

In stainless steel in contact with its own yeasts for six months.

Affinamento in bottiglia / Bottle ageing

3 Mesi / 3 Months

Tipologia di terreno / Soil type

Terreno sabbioso a 350 m.s.l.m.

Sandy soil @ 350 mt. above sea level

Anno d'impianto / Year of planting

2015

Shelf life

Oltre 3 anni se conservato in cantine idonee.

More than 3 years if stored in suitable cellars.

Conservazione / Storage

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.

Summanera s.r.l.

C.da Vallefondi
Monreale (PA) - Italia

+39 320 893 0036
info@summanera.it



CHARDONNAY

D.O.C. Sicilia

Vino Bianco - Dry White Wine

Vitigno / Grape variety

100% Chardonnay - Sicilia D.O.C.

Vinificazione / Vinification

Diraspatura e pigiatura delle uve, pressatura soffice delle stesse. Segue decantazione statica a freddo dei mosti e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox e una frazione pari al 15% della massa, fermenta in barrique da 225 litri di rovere francese. Fermentazione alcolica con inoculo di lieviti selezionati.

Destemming and crushing of the grapes, soft pressing of the grapes. This is followed by cold static decantation of the musts and alcoholic fermentation in stainless steel tanks, and a fraction equal to 15 percent of the mass, ferments in 225-liter French oak barrels. Alcoholic fermentation with inoculation of selected yeasts.

Affinamento / Maturation

In acciaio a contatto con i propri lieviti per sei mesi.

In stainless steel in contact with its own yeasts for six months.

Affinamento in bottiglia / Bottle ageing

6 Mesi / 6 Months

Tipologia di terreno / Soil type

Terreno medio impasto a 400 m s.l.m

Medium-textured soil @ 400 mt. above sea level

Anno d'impianto / Year of planting

1994

Shelf life

Oltre 8 anni se conservato in cantine idonee.

More than 8 years if stored in suitable cellars.

Conservazione / Storage

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.

Summanera s.r.l.

C.da Vallefondi
Monreale (PA) - Italia

+39 320 893 0036
info@summanera.it



NERO D'AVOLA

D.O.C. Sicilia

Vino Rosso Biologico / Organic Dry Red Wine

Vitigno / Grape variety

100% Nero D'Avola - Sicilia D.O.C.

Vinificazione / Vinification

Alla diraspapigiatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione è svolta in serbatoi di acciaio inox, con un tempo di macerazione sulle bucce di circa 12 – 15 giorni, a una temperatura controllata di 23-25°C.

Destemming of the grapes is followed by maceration in temperature-controlled steel tanks. Fermentation is carried out in stainless steel tanks, with a maceration time on the skins of about 12 to 15 days, at a controlled temperature of 23 to 25°C.

Affinamento / Maturation

In serbatoi di acciaio inox.

In stainless steel silos.

Affinamento in bottiglia / Bottle ageing

6 Mesi / 6 Months

Tipologia di terreno / Soil type

Terreno calcareo a medio impasto a 380 m s.l.m

Medium-textured limestone soil @ 380 m above sea level

Anno d'impianto / Year of planting

2015

Shelf life

Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

More than 5 years if stored in suitable cellars.

Conservazione / Storage

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.

SUMMANERA

Summanera s.r.l.

C.da Vallefondi
Monreale (PA) - Italia

+39 320 893 0036
info@summanera.it



AZHAR

BIANCO

D.O.C. Sicilia

Vino Bianco Biologico / Organic Dry White Wine

Vitigno / Grape variety

Grillo - Zibibbo - Catarratto

Vinificazione / Vinification

Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a freddo delle uve sulle bucce e successiva pressatura soffice delle stesse. Segue decantazione statica a freddo dei mosti e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox. Fermentazione alcolica con inoculo di lieviti selezionati.

Destemming and crushing of the grapes, cold maceration of the grapes on the skins followed by soft pressing of the grapes. This is followed by cold static decantation of the musts and alcoholic fermentation in stainless steel tanks. Alcoholic fermentation with inoculation of selected yeasts.

Affinamento / Maturation

In serbatoi di acciaio inox a contatto con i propri lieviti per 6 mesi
Aging in stainless steel in contact with its own yeasts for 6 months

Affinamento in bottiglia / Bottle ageing

3 Mesi / 3 Months

Tipologia di terreno / Soil type

Medio impasto a 400 m s.l.m
Medium-textured soil @ 400 m above sea level

Anno d'impianto / Year of planting

2008

Shelf life

Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.
More than 5 years if stored in suitable cellars.

Conservazione / Storage

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.

SUMMANERA

Summanera s.r.l.

C.da Vallefondi
Monreale (PA) - Italia

+39 320 893 0036
info@summanera.it



AZHAR PERRICONE

D.O.C. Sicilia
Vino Rosso / Dry Red Wine

Vitigno / Grape variety

100% Nero D'Avola - Sicilia D.O.C.

Vinificazione / Vinification

Alla diraspapigiatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione è svolta in serbatoi di acciaio inox, con un tempo di macerazione sulle bucce di circa 18 - 20 giorni, a una temperatura controllata di 25-28°C.

Destemming of the grapes is followed by maceration in temperature-controlled steel tanks. Fermentation is carried out in stainless steel tanks, with a maceration time on the skins of about 18 to 20 days, at a controlled temperature of 25-28°C.

Affinamento / Maturation

30% in tonneau da 500 litri di 2° passaggio per 10 mesi e 70% acciaio
30% in 500-liter 2nd-passage tonneau for 10 months and 70% steel

Affinamento in bottiglia / Bottle ageing

6 Mesi / 6 Months

Tipologia di terreno / Soil type

Terreno calcareo a medio impasto a 450 m s.l.m
Medium-textured limestone soil @ 450 m above sea level

Anno d'impianto / Year of planting

2005

Shelf life

Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee.
More than 10 years if stored in suitable cellars.

Conservazione / Storage

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.