



BADALUCCO

DE LA IGLESIA GARCIA

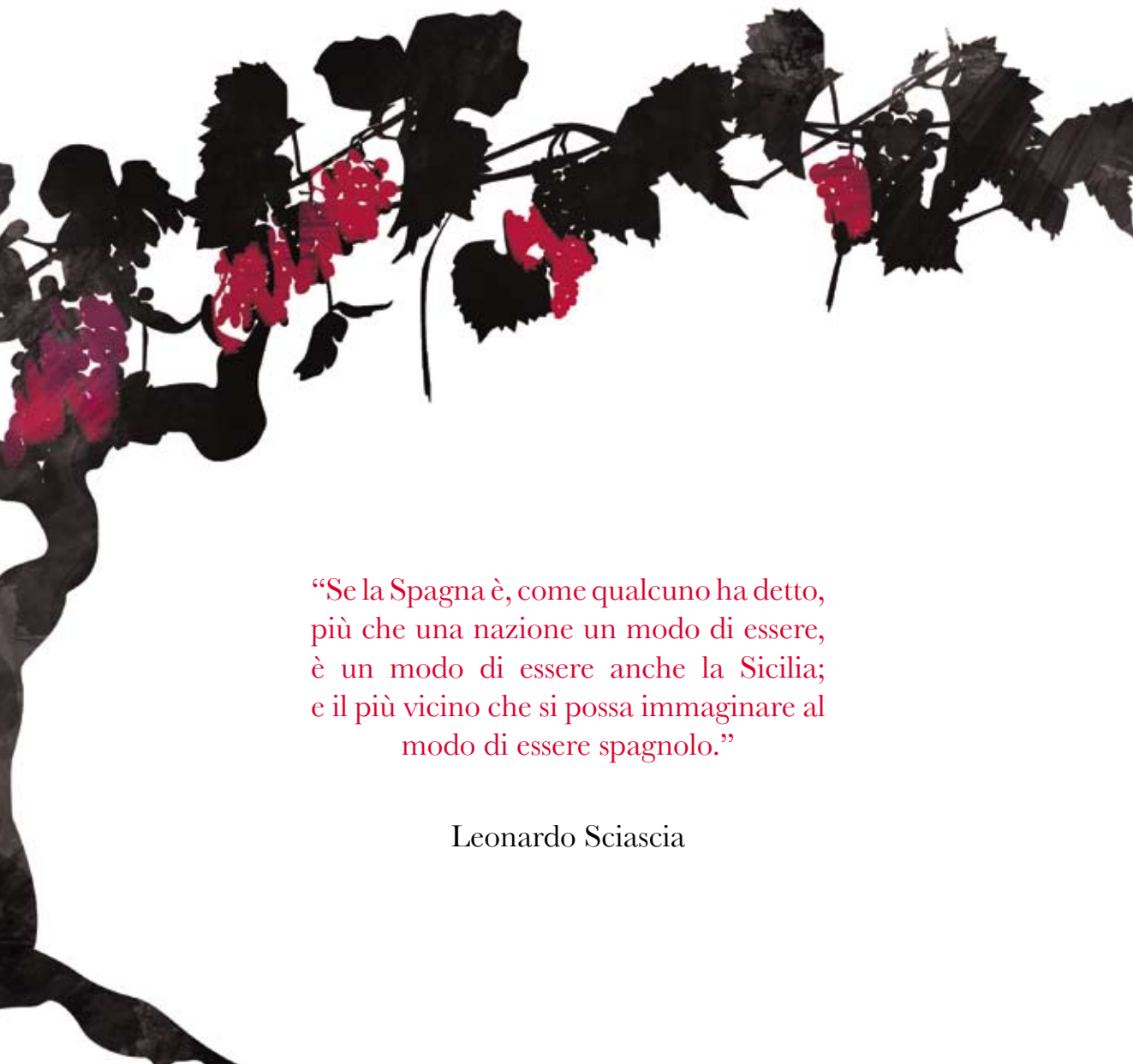
- Sicilia -





Leonardo Sciascia, tra i più grandi scrittori siciliani scriveva del profondo legame tra la Spagna e la Sicilia, tra l'essere Ispano e l'essere Siciliano, come in un gioco di specchi che, ancora oggi è piacevole osservare.

Leonardo Sciascia, one of the greatest Sicilian writers, wrote about the profound historic link between Spain and Sicily, between being Spanish and Sicilian, as a play of mirrors which, still today, is pleasant to observe.



“Se la Spagna è, come qualcuno ha detto,
più che una nazione un modo di essere,
è un modo di essere anche la Sicilia;
e il più vicino che si possa immaginare al
modo di essere spagnolo.”

Leonardo Sciascia



BADALUCCO
DE LA IGLESIA GARCIA

- Sicilia -

Un siciliano e una spagnola in Sicilia

“Da quattro generazioni si tramanda la coltivazione della vite nella mia famiglia. Fu mio Nonno che costruì la piccola cantina e con mio padre produsse il vino. Come allora, anche oggi il nostro vino è frutto della profonda conoscenza del territorio e dei vigneti che ci appartengono da più di cento anni”

“ ... la sfida più affascinante per un vignaiolo è riuscire a trasmettere se stesso attraverso il proprio vino. La filosofia della famiglia Badalucco ci ha portati alla ricerca di un vino capace di rappresentare le nostre culture, la nostra nuova identità ispano-sicula. Un progetto ambizioso che inizia nel 2003, con la sperimentazione del blend di Nero d’Avola e Tempranillo, vitigni principe delle Nostre Due Terre: giusto connubio tra Sicilia e Spagna.”

A Sicilian and a Spanish in Sicily

“The art of wine growing has been passed on in my family for four generations. The small wine cellar was built by my grandfather, who began to produce Marsala wine and afterwards, with my father, our wine. As then, even today our wine is the fruit of a detailed knowledge of the territory and vineyards that have been our family heritage for more than 100 years.”

“ ... the most fascinating challenge for a wine maker is to be able to communicate through one’s own wine ... The Badalucco family philosophy convinced us that our wine should represent our cultures, our new Hispanic- Sicilian identity. An ambitious project, which began in 2003, with the experimentation of a blend of Nero d’Avola and Tempranillo grape varieties, the two prime grapevines of our two Lands, a fitting equilibrium between Sicily and Spain.”



P^assato e presente

Nel 2003, con i cugini De Vita GianPaolo e Salvatore fondiamo Terre Sicane s.r.l. La società, nata dall'esigenza di integrare le diverse figure professionali della famiglia, ci permette di concentrare all'interno tutte le fasi, dalla gestione dei vigneti alla sperimentazione, dalla produzione alla commercializzazione del vino e olio di famiglia.

Ricominciare la produzione di vino è emozionante, e ancora di più se, con coraggio lavoriamo per produrre un vino unico. Rappresentare le nostre due terre ci ha portati a studiare un blend difficile, di Nero d'Avola e Tempranillo: vitigni caldi come la Sicilia e la Spagna.

Vigneti e oliveti:

Delia Nivolelli, Giangreco, Triglia, Corleo, Motisi, Pignolo.

P^ast and future

Terre Sicane was founded, together with the cousins GianPaolo and Salvatore De Vita, in 2003. The company, conceived from and as an integration of all the specialist elements of the family, allows us to undergo all the phases of production and trading of the family wine and olive oil, from vineyard management to experimentation.

Sicilian Nero d'Avola and Spanish Tempranillo, both cultivated in Sicily. Our two Lands into our wine. This is our special challenge. As my Grandfather, we believe that it is the best way to communicate our Hispanic-Sicilian identity.

Vineyards and Olive groves:

Delia Nivolelli, Giangreco, Triglia, Corleo, Motisi, Pignolo.



Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso brillante, con ottima tonalità e leggere sfumature violacee.

All'olfatto si presenta franco, molto intenso, con note di frutta a bacca rossa ben matura, leggermente speziato ed evidente la nota di carruba.

In bocca, molto intenso, corposo, caldo, leggermente tannico.

Al retrogusto si avverte in maniera possente il tannino e la conseguente nota amarognola.

Abbinamenti:

Pasta fresca con sughi di carne. Formaggi a media stagionatura e carni rosse. Si esalta con piatti complessi ed elaborati.

Wine characteristics:

Brilliant ruby-red with light garnet highlights, fading in tone.

The perfume is intense with persistent aromas of mature fruit and berries, scents of spices, with a hint of carob.

Its flavour is full, with a well structured body, warm and slightly tannic with a flat finish and slightly bitter aftertaste.

Food-matching:

Fresh cooked pasta with meat sauces. Medium aged cheeses and red meat. It goes well with complex and elaborated dishes.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: quasi limpido.

Colore: giallo con riflessi verdolini.

Odore: intenso, persistente, con sentori d'erbe e fiori di campo, pomodoro non maturo, mela verde e carciofo.

Sapore: dolce con lieve piccante, sapido, quasi assente l'amaro, pieno e di buona persistenza.

Retrogusto: carciofo e mandorla.

Abbinamenti:

Verdure cotte, minestre. Tagliata di carne. Pasta semplice e pizza.

Pane tostato.

Characteristics:

Aspect: almost translucent.

Colour: yellow with greenish highlights.

Odour: intense and persistent with hints of herbs and blossoms, unripe tomatoes, green apples and artichokes.

Taste: sweet with a hint of spices, aromatic, full and good persistence.

Aftertaste: artichokes and almonds.

Food-matching:

Cooked vegetables, soups. Roast meat. Pasta and pizza. Toasted bread.





TERRE SICANE

Via Michele Angilleri, 90

91020 - Petrosino

Trapani

PI. 0211994084

Tlf/Fax:

0039/0916726430

0039/0917510715



Sicilia

www.vinibadalucco.com

info@vinibadalucco.it