



CUMMO
vini



Quarta generazione di coltivatori di uve

Nell'entroterra agrigentino,
in una parte della **Sicilia**
aspra e meno conosciuta,
nasce nel 2001 Cummo Vini,
dalla determinazione di Diego
Maurizio Cummo a portare
avanti un progetto iniziato
dal nonno nei primi anni
del '900 nel piccolo palmento
del baglio che si trova
tutt'ora fra i vigneti.

I **valori** della famiglia
Cummo da allora non sono
cambiati: coltivare uve,
trasformarle prestando
attenzione alla qualità e alla
sostenibilità, restituire alla
comunità il meglio del
proprio lavoro attraverso
vini sinceri, espressione del
territorio a cui si è radicati.

Fourth generation of grape growers

*In the Agrigento hinterland, in
a harsh and less known part of
Sicily, Cummo Vini was born
in 2001, from Diego Maurizio
Cummo's determination to
carry on the enterprise started
by his grandfather in the early
20th century in the small stone
trough of the estate that is still
located among the vineyards.
The Cummo family's **values**
have been the same ever
since: growing grapes,
making them into wine
while always focusing on
quality and sustainability,
and returning the best of
their work to the community
through sincere wines that
speak of the **territory** in
which they are rooted.*





Terre & Famiglie

Le uve dei vini Cummo provengono da vigneti situati in contrade dai nomi fortemente evocativi, compresi fra Naro, Canicattì, Campobello, Ravanusa e Palma di Montechiaro.

Vengono coltivate varietà autoctone e internazionali fra le quali Nero Cappuccio, Cabernet Franc, Nero d'Avola, Frappato, Grillo e Moscato.

Tutti in conduzione biologica.

“Terra ranni” - grande, corporea, che non si sgretola facilmente - la chiamavano i vecchi contadini, ad indicare suoli non sciolti, a medio impasto. Terre lontano dal mare: bassa piovosità, decisivi sbalzi termici giorno-notte; elementi che influiscono notevolmente sulle produzioni, regalando vini **freschi, intensi e persistenti.**

Le terre sono affidate a uomini - contadini - che hanno ereditato un patrimonio di valori e saperi legati alla memoria storica delle loro **famiglie.**

Land & Families

The grapes of Cummo wines come from vineyards located in districts with strongly evocative names, between Naro, Canicattì, Campobello, Ravanusa and Palma di Montechiaro. Native and international varieties are grown, including Nero Cappuccio, Cabernet Franc, Nero d'Avola, Frappato, Grillo and Moscato.

All from organic farming.

*The farmers of the days of old would call it “**terra ranni**” - large, full-bodied, that does not easily crumble - to indicate soils that are not loose and feature a medium texture. These are lands far from the sea: low rainfall, sharp day-night temperature changes; elements that greatly influence production, giving **fresh, intense and persistent** wines. The lands are entrusted to men and women - farmers - who have inherited a heritage of values and knowledge rooted in the historical legacy of their **families.***





In Cantina

Negli anni '70, la famiglia Cummo comprò le prime vasche in vetrocemento, segno della lungimiranza del pater familias.

Oggi in cantina si fa uso sia di fermentini in acciaio che di barriques di rovere.

Dalla tradizione di famiglia diviene **l'esperienza e la saggezza**, coadiuvate dalla tecnologia che permette di ottenere il meglio dalle produzioni.

Il risultato è un prodotto di **alta qualità** che si rivolge al più esigente consumatore.

In the Cellar

In the 1970's, the Cummo family bought the first glass-cement tanks, testifying to the head of the family's foresight. Today the cellar features steel fermenting vats and oak barrels.

Experience and wisdom stem from the family's tradition, supported by technology that allows obtaining the best from production.

*The result is a product of the **finest quality** for the most demanding consumers always at an excellent price-quality ratio.*

Carradore

Intrigante . Catarratto

Idilliaco . Grillo

Rosatea . Nero d'Avola rosé

Nerosse . Nero d'Avola

Essenza . Nero d'Avola . Frappato

Frappato

Desiderio . Syrah

Bio

Grillo

Nero d'Avola

Syrah

Cabernet Franc

Emozioni

Rakelena . Chardonnay

Saffico . Grillo . Chardonnay

Passione . Nero d'Avola

Ardore . Syrah

Collection
Collezioni



Cru

Millenote bianco . Catarratto . Viognier

Millenote rosso . Nero d'Avola . Cabernet Franc

Macramè . Nero d'Avola . Merlot

1908 . Nero Cappuccio

Unici

Goccia Nuda . Senza solfiti aggiunti

Indugio . Vino bianco da uve stramature

Ebbrezza . Vino frizzante . Metodo Charmat

Caos . Vino spumante . Metodo Charmat

Dolce D'or . Passito naturale da uve a bacca bianca

Dolce Noir . Passito naturale di Nero d'Avola

Carradore

Intrigante

Denominazione	Terre Siciliane IGT
Varietà	Catarratto 100%
Vinificazione	Criomacerazione per circa 16 ore e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio

<i>Appellation</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Catarratto</i>
<i>Vinification</i>	<i>Cold maceration for about 16 hours and fermentation at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>4 months in steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Vini giovani, autentici, immediati
Young, authentic, immediate wines

Idilliaco

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Grillo 100%
Vinificazione	Criomacerazione per circa 16 ore e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio

<i>Appellation</i>	<i>Sicilia DOC</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Grillo</i>
<i>Vinification</i>	<i>Cold maceration for about 16 hours and fermentation at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>4 months in steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Rosatea

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Nero d'Avola 100%
Vinificazione	Diraspatura e breve sosta sulle bucce, successiva separazione e fermentazione del mosto in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio

<i>Appellation</i>	<i>Sicilia DOC</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Nero d'Avola</i>
<i>Vinification</i>	<i>Destemming and a brief period on the skins, followed by separation and fermentation of the must in steel tanks at controlled temperature</i>
<i>Ageing</i>	<i>4 months in steel tanks</i>

Note di degustazione / *Tasting notes*



Carradore

Nerosse

Denominazione DOC Sicilia
Varietà Nero d'Avola 100%
Vinificazione Macerazione con
cappello di bucce
e rimontaggi per 15
giorni a temperatura
controllata in serbatoi
di acciaio
Affinamento 4 mesi in serbatoi
di acciaio

Appellation Sicilia DOC
Grape Variety 100% Nero d'Avola
*Vinification Maceration with cap
and pumping over for
15 days at controlled
temperature in steel
tanks*
Ageing 4 months in steel tanks



Note di degustazione / *Tasting notes*

Essenza

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Nero d'Avola 70% Frappato 30%
Vinificazione	Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi per 15 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio
<i>Appellation</i>	<i>Sicilia DOC</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>70% Nero d'Avola, 30% Frappato</i>
<i>Vinification</i>	<i>Maceration with cap and pumping over for 15 days at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>4 months in steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Carradore

Frappato

Denominazione	Terre Siciliane IGT
Varietà	Frappato 100%
Vinificazione	Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi per 15 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio

<i>Appellation</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Frappato</i>
<i>Vinification</i>	<i>Maceration with cap and pumping over for 15 days at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>4 months in steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Carradore

Desiderio

Denominazione Terre Siciliane IGT
Varietà Syrah 100%
Vinificazione Macerazione con
cappello di bucce
e rimontaggi per 12
giorni a temperatura
controllata in serbatoi
di acciaio
Affinamento 8 mesi in serbatoi
di acciaio

Appellation Terre Siciliane IGT
Grape Variety 100% Syrah
Vinification Maceration with cap
and pumping over
for 12 days at controlled
temperature in steel
tanks
Ageing 8 months in steel tanks



Note di degustazione / *Tasting notes*



Bio

Grillo

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Grillo da agricoltura biologica 100%
Vinificazione	Criomacerazione per 12-14 ore e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio
<i>Appellation</i>	<i>DOC Sicilia</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Grillo from organic farming</i>
<i>Vinification</i>	<i>Cold maceration for 12-14 hours and fermentation at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>4 months in steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Vini da agricoltura biologica
Wines from organic farming

Nero d'Avola

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Nero d'Avola da agricoltura biologica 100%
Vinificazione	Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi per 10 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	8 mesi in serbatoi di acciaio
<i>Appellation</i>	<i>Sicilia DOC</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Nero d'Avola from organic farming</i>
<i>Vinification</i>	<i>Maceration with cap and pumping over for 10 days at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>8 months in steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Syrah

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Syrah da agricoltura biologica 100%
Vinificazione	Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi per 10 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	8 mesi in serbatoi di acciaio

<i>Appellation</i>	<i>DOC Sicilia</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Syrah from organic farming</i>
<i>Vinification</i>	<i>Maceration with cap and pumping over for 10 days at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>8 months in steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Bio

Cabernet Franc

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Cabernet Franc da agricoltura biologica 100%
Vinificazione	Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi per 15 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	8 mesi in serbatoi di acciaio

<i>Appellation</i>	<i>Sicilia DOC</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Cabernet Franc from organic farming</i>
<i>Vinification</i>	<i>Maceration with cap and pumping over for 15 days at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>8 months in steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Emozioni

Rakelena

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Chardonnay 100%
Vinificazione	Criomacerazione per circa 12-14 ore e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio

<i>Appellation</i>	<i>DOC Sicilia</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Chardonnay</i>
<i>Vinification</i>	<i>Cold maceration for about 12-14 hours and fermentation at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>4 months in steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Varietà autoctone e internazionali capaci di emozionare in modo inaspettato
Local and international varieties that can move in an unexpected way

Saffico

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Grillo 50%, Chardonnay 50%
Vinificazione	Criomacerazione per circa 8 ore e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	6-8 mesi in barriques di legno di acacia

<i>Appellation</i>	<i>Sicilia DOC</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>50% Grillo, 50% Chardonnay</i>
<i>Vinification</i>	<i>Cold maceration for about 8 hours and fermentation at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>6-8 months in acacia barriques</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Passione

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Nero d'Avola 100%
Vinificazione	Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi per 20 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	6-8 mesi in barriques di rovere con numerosi batonnage

<i>Appellation</i>	<i>DOC Sicilia</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Nero d'Avola</i>
<i>Vinification</i>	<i>Maceration with cap and pumping over for 20 days at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>6-8 months in oak barriques with several lees stirrings</i>

Note di degustazione / *Tasting notes*



Emozioni

Ardore

Denominazione	Terre Siciliane IGT
Varietà	Syrah 100%
Vinificazione	Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi per 20 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	2 anni prima in acciaio, poi in botti di rovere francese di Allier

<i>Appellation</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Syrah</i>
<i>Vinification</i>	<i>Maceration with cap and pumping over for 20 days at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>2 years, first in stainless steel, then in French Allier oak barrels</i>

Note di degustazione / *Tasting notes*







MILLENOTE

CABERNET FRANC - NERO D'AVOLA

Nata dagli intensi profumi di
foglie, ciliegia, vaniglia, lampone,
arancio e pino rosso, offrendo
l'equilibrato dominare dei sapori di
mandorla, fichi, uva e carruba.
Foglie e aglio, forte delle non
regole siciliane, il Nero d'Avola
controlla il Cabernet Franc in
un'armonia di viti in grado di
cogliere una sapienza e delicatezza

consonanza di sapori. Come la
Primavera di Vivaldi, questo
vino è un inebriante armonia
fatta di profumi intensi,
di ricchezza del gusto, di fuoco
per la vita. Sono MilleNote che
si rinnovano, si esaltano, per un
tale appagamento del palato
e una sensazione di benessere
fisico e spirituale.

SICILIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA


CUMMO

Cru

Millenote Bianco

Denominazione	Terre Siciliane IGT
Varietà	Catarratto 50% Viognier 50%
Vinificazione	Lunga macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	4 mesi sur lie in serbatoi di acciaio

Appellation	Terre Siciliane IGT
Grape Variety	50% Catarratto 50% Viognier
Vinification	Long maceration on the skins and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks
Ageing	4 months on the lees in steel tanks



Note di degustazione / *Tasting notes*

Da uve selezionate, vini eleganti destinati a lunghi affinamenti in bottiglia
By selected grapes, elegant wines destined for long bottle ageing

Millenote Rosso

Denominazione Sicilia DOC
Varietà Nero d'Avola 50%,
Cabernet Franc 50%
Vinificazione Lunga macerazione
sulle bucce e
fermentazione a
temperatura controllata
in serbatoi di acciaio
Affinamento 6 mesi in botti di rovere
francese di Allier

Appellation *Sicilia DOC*
Grape Variety *50% Nero d'Avola,
50% Cabernet Franc*
Vinification *Long maceration
on the skins and
fermentation at
controlled temperature
in stainless steel tanks*
Ageing *6 months in French
Allier oak barrels*



Note di degustazione / *Tasting notes*

Macramè

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Nero d'Avola 50%, Merlot 50%
Vinificazione	Lunga macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	6 mesi in botti di rovere francese di Allier

<i>Appellation</i>	<i>Sicilia DOC</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>50% Nero d'Avola, 50% Merlot</i>
<i>Vinification</i>	<i>Long maceration on the skins and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>6 months in French Allier oak barrels</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Cru

1908

Denominazione	Terre Siciliane IGT
Varietà	Nero Cappuccio 100%
Vinificazione	Criomacerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione malolattica a temperatura controllata
Affinamento	6 mesi in serbatoi di acciaio, 6 mesi in botte grande, 18 mesi in barrique di rovere francese di Allier con numerosi batonnage
Appellation	Terre Siciliane IGT
Grape Variety	100% Nero Cappuccio
Vinification	Cold maceration on the skins for 15 days and malolactic fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks
Ageing	6 months in steel tanks, 6 months in large casks, 18 months in French Allier oak barrels with numerous lees stirrings



Note di degustazione / *Tasting notes*

Unici

Goccia Nuda

Vino senza solfiti aggiunti

Wine without sulphites

Denominazione	DOC Sicilia
Varietà	Nero d'Avola 100%
Vinificazione	Lunga macerazione con cappello di bucce e rimontaggi per 20 giorni a temperatura controllata
Affinamento	5 mesi in serbatoi di acciaio senza solfiti aggiunti

<i>Appellation</i>	<i>Sicilia DOC</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Nero d'Avola</i>
<i>Vinification</i>	<i>Long maceration with cap and pumping over for 20 days at controlled temperature</i>
<i>Ageing</i>	<i>5 months in steel tanks without added sulphites</i>

Note di degustazione / *Tasting notes*



Prodotti unici per vivere un'esperienza sensoriale esclusiva
Unique products, to live an exclusive experience

Indugio

Vino bianco da uve stramature

Sparkling wine Charmat Method

Varietà	A bacca bianca
Vinificazione	Appassimento delle uve in pianta, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	In serbatoi di acciaio

Grape Variety	<i>Native white varieties</i>
Vinification	<i>The grapes are left to dry on the plants. Soft pressing and fermentation at controlled temperature</i>
Ageing	<i>In stainless steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Ebbrezza

Vino frizzante Metodo Charmat

Sparkling wine Charmat Method

Varietà	Autoctone a bacca bianca
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Metodo Charmat
Affinamento	8 mesi in serbatoi di acciaio

<i>Grape Variety</i>	<i>Native white varieties</i>
<i>Vinification</i>	<i>Soft pressing, fermentation at controlled temperature in steel tanks. Charmat Method</i>
<i>Ageing</i>	<i>8 months in steel tanks</i>

Note di degustazione / *Tasting notes*



Unici

Caos

Vino spumante Metodo Charmat

Sparkling wine Charmat Method

Varietà	Autoctone a bacca bianca
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento	Metodo Charmat 6 mesi in serbatoi di acciaio

Grape Variety	<i>Native white varieties</i>
Vinification	<i>Soft pressing, fermentation at controlled temperature in steel tanks.</i>
Ageing	<i>Charmat Method 6 months in steel tanks</i>



Note di degustazione / *Tasting notes*

Dolce D'or

Vino Passito

Denominazione	Terre Siciliane IGT
Varietà	Autoctone a bacca bianca
Vinificazione	I grappoli sono selezionati e diraspati a mano. Sono stesi su graticci e lasciati appassire naturalmente al sole e al vento. Pressatura soffice, lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	8 mesi in serbatoi di acciaio

<i>Appellation</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>Native white varieties</i>
<i>Vinification</i>	<i>The grapes are destemmed and selected by hand. The clusters are laid out on racks for withering in the sun and wind. Fermentation is made in stainless steel with controlled temperatures</i>
<i>Ageing</i>	<i>8 months in steel tanks</i>

Note di degustazione / *Tasting notes*



Unici

Dolce Noir

Vino Passito

Denominazione	Terre Siciliane IGT
Varietà	Nero d'Avola 100%
Vinificazione	I grappoli sono selezionati e diraspati a mano. Sono stesi su graticci e lasciati appassire naturalmente al sole e al vento. Pressatura soffice, lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	8 mesi in serbatoi di acciaio
Appellation	Terre Siciliane IGT
Grape Variety	Nero d'Avola 100%
Vinification	<i>The grapes are destemmed and selected by hand. The clusters are laid out on racks for withering in the sun and wind. Fermentation is made in stainless steel with controlled temperatures</i>
Ageing	<i>8 months in steel tanks</i>

Note di degustazione / *Tasting notes*



La Sicilia sud-occidentale,
l'Isola sconosciuta ai più:
Arte, Cultura, Storia,
Tradizioni popolari
e un legame viscerale
alla propria terra.

South-western Sicily,
the Island unknown to most:
Art, Culture, History,
popular Traditions
and a visceral bond
to their land.

1 Cummo Vini

Naro

2 Lago San Giovanni

Naro

3 Parco Archeologico Valle dei Templi

Agrigento

4 Palazzo ducale dei Tomasi di Lampedusa

Palma di Montechiaro

5 Teatro sociale arch. Basile

Canicattì

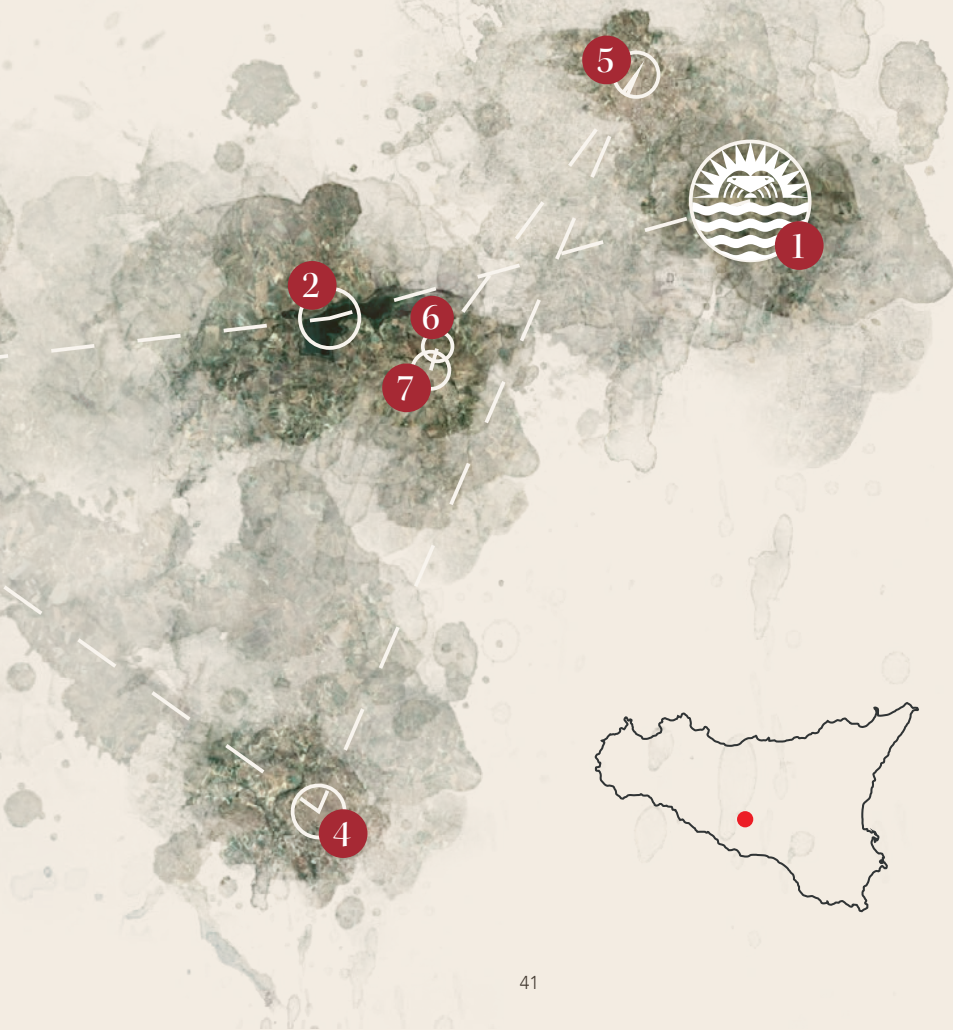
6 Chiesa San Francesco a Naro

Considerata dall'UNESCO sito messaggero
della cultura della pace nel mondo.

7 Castello di Naro

3

Luoghi





Macramé, Nero d'Avola Merlot, DOC Sicilia

2017, I migliori Vini Italiani, Luca Maroni – 91
2015, Gilbert & Gaillard International Challenge – *Gold Award*
2015, Mondus Vini International Wine Award – *Silver Medal*
2015, Berliner Wein Trophy – *Gold Award*
2017, Wine Enthusiast Importer Connection – 89 rating
2015, World Wine Competition Féminalise, Paris – *Gold Medal*



1908, Nero Cappuccio, IGT Terre Siciliane

2015, Wine Enthusiast Importer Connection – 88 rating
2015, Gilbert & Gaillard International Challenge – *Gold Award*
2015, Berliner Wein Trophy – *Gold Award*
2006, Councours Modial Bruxelles – *Silver Medal*
2006, Merano Wine Festival Selection
2006, AWC Vienna International Wein Competition – *Silver Medal*
2006, International Wine Challenge – *Silver Medal*
2006, Berliner Wein Trophy – *Silver Award*

Premi *Awards*



Goccia Nuda, Nero d'Avola, DOC Sicilia

2012, AWC Vienna International Wein Competition – *Silver Medal*

2012, Daejeon Wine Trophy International CWine Competition, Korea – *Silver Medal*



Millenote, Catarratto Viognier, Sicilia DOC

2011, AWC Vienna International Wein Competition – *Silver Medal*

2011, Mondus Vini – *Gold Medal*

2009, Berliner Wein Trophy – *Gold Award*



Passione, Nero d'Avola, DOC Sicilia

2013, NDA – Nero d'Avola Wine – *89 punti*

2011, AWC Vienna International Wein Competition – *Silver Medal*

2008, Mondus Vini – *Silver Medal*

2008, AWC Vienna International Wine Challenge – *Seal of Approval*

2006, International Wine Challenge – *Commended*



Saffico, Grillo Chardonnay, DOC Sicilia

2011, AWC Vienna International Wein Competition – *Silver Medal*

2008, AWC Vienna International Wein Competition – *Silver Medal*



Ardore, Syrah, Terre Siciliane IGT

2017, I migliori Vini Italiani, Luca Maroni – 92

2005, AWC Vienna International Wein Competition – *Gold Medal*



Desiderio, Syrah, Terre Siciliane IGT

2008, AWC Vienna International Wein Competition – *Silver Medal*

2007, Merano Wine Festival Selection



Idilliaco, Grillo, Sicilia DOC

2019, I migliori Vini Italiani, Luca Maroni – 90

2012, AWC Vienna International Wine Challenge – *Seal of Approval*

2011, AWC Vienna International Wein Competition – *Silver Medal*

Premi *Awards*



Essenza, Nero d'Avola, DOC Sicilia

2019, I migliori Vini Italiani, Luca Maroni – 90



Intrigante, Catarratto, Terre Siciliane IGT

2019, I migliori Vini Italiani, Luca Maroni – 87



Nerosse, Nero d'Avola, Sicilia DOC

2018, I migliori Vini Italiani, Luca Maroni – 89



Nero D'Avola Bio, DOC Sicilia

2008, International Wine Challenge – *Commended*

SEDE

Via Mascagni, 3 - 92024 Canicatti

CANTINA

C.da Ferlazzano - SS 123 - 92028 Naro

Canicatti - Campobello di Licata - km 4

(bivio per Delia)

Tel. / Fax: (+39) 0922 839552 - (+39) 329 2761791



info@cummovini.it

cummovini.it





