



CUMMO
vini

Una collezione di emozioni.
A collection of emotions.



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, Canicatti, 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, corposa, 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, Canicatti, 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	.12
Idilliaco . Grillo	.13
Rosatea . Nero d'Avola rosé	.14
Nerosse . Nero d'Avola	.15
Essenza . Nero d'Avola . Frappato	.16
Frappato	.17
Desiderio . Syrah	.18

Bio

Grillo	.20
Nero d'Avola	.21
Syrah	.22
Cabernet Franc	.23

Emozioni

Rakelena . Chardonnay	.24
Saffico. Grillo . Chardonnay	.25
Passione . Nero d'Avola	.26
Ardore . Syrah	.27

Collection Collezioni



Cru

Millenote bianco . Catarratto . Viognier	.30
Millenote rosso . Nero d'Avola . Cabernet Franc	.31
Macramè . Nero d'Avola . Merlot	.32
1908 . Nero Cappuccio	.33
70 VOLTE 7 . Rosso Terre Siciliane	.34

Unici

Goccia Nuda . Senza solfiti aggiunti	.36
Indugio . Vino bianco da uve stramature	.37
Ebbrezza . Vino frizzante . Metodo Charmat	.38
Caos . Vino spumante . Metodo Charmat	.39
Dolce D'or . Passito naturale da uve a bacca bianca	.40
Dolce Noir . Passito naturale di Nero d'Avola	.41
Tarantella . Vino frizzante	.42

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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

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

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

<i>Appellation</i>	<i>Sicilia DOC</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>100% Nero d'Avola</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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

<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 12 days at controlled temperature in steel tanks</i>
<i>Ageing</i>	<i>8 months in steel tanks</i>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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
Appellation	DOC Sicilia
Grape Variety	100% Grillo from organic farming
Vinification	Cold maceration for 12-14 hours and fermentation at controlled temperature in steel tanks
Ageing	4 months in steel tanks

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

Appellation	Sicilia DOC
Grape Variety	100% Nero d'Avola from organic farming
Vinification	Maceration with cap and pumping over for 10 days at controlled temperature in steel tanks
Ageing	8 months in steel tanks

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

Note di degustazione / *Tasting notes*



Bio

Cabernet Franc

Denominazione	Terre Siciliane IGT
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

Appellation	Terre Siciliane IGT
Grape Variety	100% Cabernet Franc from organic farming
Vinification	Maceration with cap and pumping over for 15 days at controlled temperature in steel tanks
Ageing	8 months in steel tanks

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

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

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

Note di degustazione / *Tasting notes*







MILLENOTE

CABERNET FRANC - NERO D'AVOLA

Note dagli intensi profumi di
spezie, alligia, mirrica, lampone,
civetta e ginepro, struttura
equilibrata dominata dai sapori di
mandorle, fave, nocce e carrafa,
liquore e agrumi, forte della sua
origine autoctona, il Nero d'Avola
millesime di Cabernet Franc in
un'imbottitura di note in grado di
superare una sapiente e delicata

consistenza di sapori. Come in
Primavera di Vivetti, questo
vino è un'imbottitura armonica
fatta di profumi, aromi,
di rinascita del gusto, di piacere
per la vita. Sono Millesime Note che
si rinnovano, si fondono, per un
attuale apprezzamento 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

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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*

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

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

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

Note di degustazione / *Tasting notes*



Cru

70 VOLTE 7

Denominazione	Terre Siciliane IGT
Varietà	Blend di vari cultivar a bacca rossa sia internazionali che autoctoni
Vinificazione	Lunga macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	per almeno 6 mesi in acciaio

Appellation *Terre Siciliane IGT*
Grape Variety *Blend of various red berry cultivars both international and autocton*

Vinification *Long maceration on the skins for 15 days and fermentation at controlled temperature in steel tanks*

Ageing *for at least 6 months in steel*

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

Note di degustazione / *Tasting notes*





Unici

Goccia Nuda

Vino Biologico senza solfiti aggiunti

Organic 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

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



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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

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

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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 diraspatis 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	Native white varieties
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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

<i>Appellation</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>
<i>Grape Variety</i>	<i>Nero d'Avola 100%</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>

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

Note di degustazione / *Tasting notes*



Unici

Tarantella

Vino frizzante

Sparkling wine

Varietà	Uve autoctone a bacca bianca
Vinificazione	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
Affinamento	da 3 a 6 mesi in acciaio

Grape Variety *Autochthonous white berried grapes*

Vinification *Soft pressing and fermentation at temperature controlled in steel tanks*

Ageing *from 3 to 6 months in steel*

Contiene Solfiti | *Contains sulphites*

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

Canicatti

6 Chiesa San Francesco a Naro

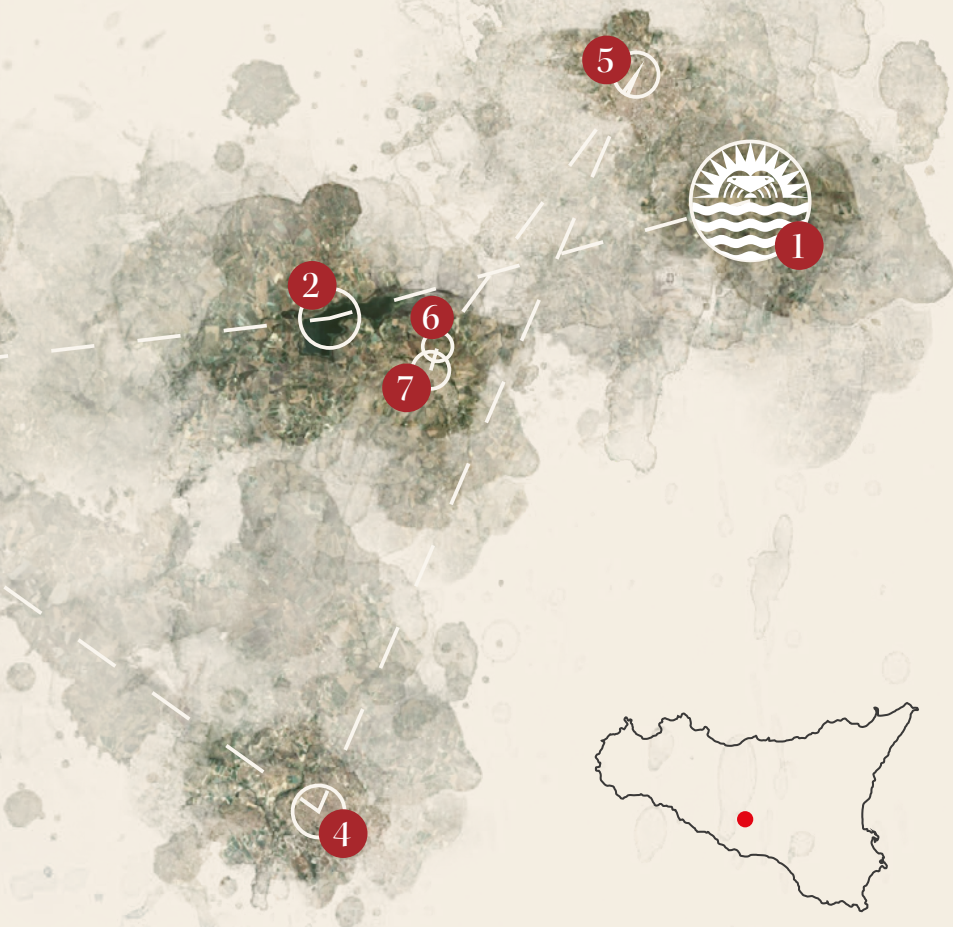
Considerata dall'UNESCO sito messaggero
della cultura della pace nel mondo.

7 Castello di Naro



3

Luoghi





Macramé, Nero d'Avola Merlot, DOC Sicilia

- 2020, Berliner Wine Trophy - Berliner Oro
- 2020, Asia Wine Trophy - Asia Gold
- 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, Concours Mondial 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, IGT Terre Siciliane

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



wechat
Diego Cummo



sito web
cummovini.it



