



CUMMO
vini



Das Unternehmen

Cummo Vini wurde 2001 im Hinterland von **Agrigento**, in einem zerklüfteten und weniger bekannten Teil Siziliens, als Ergebnis der Entschlossenheit von **Diego Maurizio Cummo** gegründet, ein Projekt fortzuführen, das von seinem Großvater in den frühen 1900er Jahren mit dem kleinen "Palmento" (Steinkanal) des "Baglio" (Landhaus) begann, das immer noch inmitten der Weinberge steht. Die Werte der **Familie Cummo** haben sich seither nicht geändert: Trauben anbauen, sie unter Berücksichtigung von Qualität und Nachhaltigkeit verarbeiten, der Gemeinschaft das Beste ihrer Arbeit in Form von aufrichtigen Weinen zurückgeben, die Ausdruck des Gebiets sind, in dem sie verwurzelt sind.



Böden und Familien

Die Trauben für die Cummo-Weine stammen aus Weinbergen, die sich in Gemeinden mit aussagekräftigen Namen befinden, zwischen **Canicattì, Naro, Campobello, Ravanusa und Palma di Montechiaro.**

Angebaut werden einheimische und internationale Sorten, darunter **Nero Cappuccio, Cabernet Franc, Nero d'Avola, Frappato, Grillo und Moscato.**

Alles organisch. **Terra ranni** - groß, reichhaltig, nicht leicht bröckelig - nannten ihn die alten Bauern, um auf einen lockeren, mittelschwere Boden hinzuweisen.

Weit vom Meer entfernte Böden: geringe Niederschläge, entscheidende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede: Elemente, die die Produktion stark beeinflussen und frische, intensive und anhaltende Weine ergeben.

Die Böden sind Männern - Landwirten - anvertraut, die ein Erbe an Werten und Wissen geerbt haben, das mit dem historischen Gedächtnis ihrer Familien verbunden ist.



Sammlung



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

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

Rebsorten	Catarratto
Ursprungsbezeichnung	Terre Siciliane IGT
Bodenbeschaffenheit	Lehmhaltiger Boden mittlerer Dichte
Reberziehung	Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 50 dz/ha
Weinlese	September
Weinbereitung	Temperaturkontrollierte Gärung und Kaltmazeration für 16 Stunden
	Strohgelb mit goldenen Reflexen
	Intensiv, mit blumigen Noten
	Angenehm weich, reichhaltig, intensiv und duftend
Alkoholgehalt	12,5% vol.
Serviertemperatur	12 - 14 °C
Passt zu	Vorspeisen und Pasta oder Risotto mit Fisch oder Meeresfrüchten



Idilliaco

Rebsorten	Grillo
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Kalk- und Sandboden
Reberziehung	Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 50 dz/ha
Weinlese	September
Weinbereitung	Temperaturkontrollierte Gärung und 16 stündige Kaltmazeration
Ausbau	In Edelstahltanks
	Strohgelb mit grünen Reflexen
	Intensiv, mit blumigen Nuancen und Noten, die an Obst mit weißem Fruchtfleisch erinnern
	Elegant, harmonisch, anhaltend
Alkoholgehalt	13% vol.
Serviertemperatur	12 - 14 °C
Passt zu	Weißem Fleisch, Fisch und Gemüse



Carradore

Rosatea

Rebsorten	Nero d'Avola
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Böden mittlerer Dichte
Reberziehung	Tendone
Weinlese	September
Weinbereitung	Kaltmazeration für höchstens 8 – 10 Stunden
Ausbau	In Edelstahltanks
	Leuchtendes Rosarot Erinnert an exotische Früchte wie Banane, Ananas, Leicht, aromatisch, anhaltend
Alkoholgehalt	12,5% vol.
Serviertemperatur	8 - 10 °C



Nerosse

Rebsorten	Nero d'Avola
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Böden mittlerer Dichte
Reberziehung	Alberello, durchschnittlicher Ertrag 60 - 80 dz/ha
Weinlese	Ende September
Weinbereitung	Temperaturkontrollierte Maischegärung für 15 Tage
Ausbau	In Barrique für 6 - 8 Monate mit zahlreichen Batonnage
	Rubinrot mit granatroten Reflexen Intensiv und komplex, man erkennt Trockenfrüchte, Marmelade, Vanille und Leder Ausgewogen, gut strukturiert, mit ausgeprägten Tanninen
Alkoholgehalt	13,5% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C
Passt zu	Fleischartöpfen, Wild



Essenza

Rebsorten	Nero d'Avola, Frappato
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Kalk- und Lehmboden
Reberziehung	Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 80 dz/ha
Weinlese	Mitte bis Ende September
Weinbereitung	8tägige temperaturkontrollierte Maischegärung
	Rubinrot Vielfältig, besonders erkennt man Sauerkirsche und Waldbeeren Warm, körperreich, mit weichen Tanninen
Alkoholgehalt	13,5% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C
Passt zu	Fleischgerichten und reifem Käse



Frappato

Rebsorten	Frappato
Ursprungsbezeichnung	Terre Siciliane IGT
Bodenbeschaffenheit	Kalk- und Lehmboden
Reberziehung	Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 80 dz/ha
Weinlese	Mitte bis Ende September
Weinbereitung	8tägige temperaturkontrollierte Maischegärung
	Rubinrot Vielfältig, besonders erkennt man Sauerkirsche und Waldbeeren Warm, körperreich, mit weichen Tanninen
Alkoholgehalt	13% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C
Passt zu	Fleischgerichten und reifem Käse



Carradore

Desiderio

Rebsorten	Syrah
Ursprungsbezeichnung	Terre Siciliane IGT
Bodenbeschaffenheit	Kalkboden
Reberziehung	Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 80 – 100 dz/ha
Weinlese	September
Weinbereitung	Temperaturkontrollierte Mazeration für mindestens 10 Tage
	Kräftiges Rot Intensiv mit Waldbeeren und Lakritznoten Vollmundig, mit leichten Tanninen
Alkoholgehalt	13% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C
Passt zu	Braten und gereiftem Käse



Bio

Grillo

Rebsorten	Grillo aus biologischem Anbau
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Böden von mittlerer Dichte
Reberziehung	Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 50 - 60 dz/ha
Weinlese	Mitte September
Weinbereitung	Temperaturkontrollierte alkoholische Gärung und Kaltmazeration für 12-14 Std.
Ausbau	In Edelstahltanks
	Strohgelb Intensiv blumig, mit exotischen Fruchtnoten Elegant, harmonisch und geschmeidig
Alkoholgehalt	13,5% vol.
Serviertemperatur	12 - 14 °C
Passt zu	Fischgerichten



Nero d'Avola

Rebsorten	Nero d'Avola aus biologischem Anbau
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Sandmergel
Reberziehung	Kordon-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 80 - 100 dz/ha
Weinlese	Mitte September
Weinbereitung	Temperaturkontrollierte Maischegärung für mindestens 10 Tage
Ausbau	In Edelstahltanks für mindestens 8 Monate
	Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen Ätherisch, breitgefächert, intensiv, fruchtig Harmonisch, anhaltend, vollmundig und mit angenehmen Gerbstoffen
Alkoholgehalt	13% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C
Passt zu	Braten, gegrilltem Fleisch, Wildbret, mittelreifem Käse



Syrah

Rebsorten	Syrah aus biologischem Anbau
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Sandmergel
Reberziehung	Kordon-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 80 - 100 dz/ha
Weinlese	Ende September
Weinbereitung	Temperaturkontrollierte Maischeg rung für mindestens 10 Tage
Ausbau	Mindestens 8 Monate in Edelstahltank
	Kräftiges Rot mit violetten Reflexen Komplex, würzig, mit Noten von roten Früchten Elegant, rund, vollmundig
Alkoholgehalt	14% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C
Passt zu	Rotem Fleisch, Wildbret, hartem und mittelreifen Käse



Cabernet Franc

Rebsorten	Cabernet Franc aus biologischem Anbau
Ursprungsbezeichnung	IGT Terre Siciliane
Bodenbeschaffenheit	Böden von mittlerer Dichte
Reberziehung	Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 80 - 100 dz/ha
Weinlese	September
Weinbereitung	Lange Maischeg rung bei kontrollierten Temperaturen
Ausbau	Mindestens 8 Monate in Edelstahltanks
	Kräftiges Rot mit violetten Reflexen Intensiv und käftig mit Noten, die an Waldfrüchte und grüne Paprika erinnern Harmonisch und komplex
Alkoholgehalt	13% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C
Passt zu	Braten, Wildbret, mittelreifem Käse



Emozioni

Rakelena

Rebsorten	Chardonnay
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Böden mittlerer Dichte
Reberziehung	Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 50 dz/ha
Weinlese	Spätseptember
Weinbereitung	Kaltmazeration für 12 bis 14 Stunden
	Strohgelb Intensiv und komplex, mit blumigen Nuancen und Noten, die an reifes Obst erinnern Angenehm, weich, reichhaltig und sehr intensiv, mit einem leicht bitteren Nachgeschmack und ausgezeichneter Persistenz.
Alkoholgehalt	13% vol.
Serviertemperatur	12 - 14 °C
Passt zu	Ausgezeichnet zu würzigen Vorspeisen, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und Fisch im Allgemeinen.



Saffico

Rebsorten	Grillo, Chardonnay
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Böden mittlerer Dichte
Reberziehung	Alberello, Spalier-Erziehung, mit einem Ertrag von 50 – 60 dz/ha
Weinlese	Chardonnay: im August; Grillo: Mitte September
Weinbereitung	Kaltmazeration für ca. 8 Stunden. Nach dem Pressen und nachdem er von der gr bsten Maische getrennt wurde, komplektert der Nektar seine temperaturkontrollierte Gärung bei 12 – 15 °C.
Ausbau	6 bis 8 Monate in Akazienbarriques gereift, was dem Produkt die für Akazienholz typische Fülle und Süße verleiht.
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Serviertemperatur	12 - 14 °C
Passt zu	Pasta oder Risotto mit Meeresfrüchten, Fischsuppen, Wildbret, weißem Fleisch, Weichkäse



Emozioni

Passione

Rebsorten	Nero d'Avola
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Böden mittlerer Dichte
Reberziehung	Alberello, durchschnittlicher Ertrag: 60/80 dz/ha
Weinlese	Ende September
Weinbereitung	Temperaturkontrollierte 15tägige Maischegärung
Reifung	In Barrique für 6-8 Monate, mit zahlreichen Batonnage
Rubinrot mit granatroten Reflexen Intensiv und komplex, man erkennt Trockenfrüchte, Marmelade, Vanille und Leder Ausgewogen, gut strukturiert, mit ausgeprägten Tanninen.	
Alkoholgehalt	14% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C
Passt zu	Eintöpfen mit rotem Fleisch, Wildbret



Ardore

Rebsorten	Syrah
Ursprungsbezeichnung	Terre Siciliane IGT
Bodenbeschaffenheit	Lehm- und Kalkboden
Reberziehung	Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 50 dz/ha
Weinlese	Spätseptember
Weinbereitung	20tägige Maischegärung bei 22 bis 26 °C
Ausbau	Zwei Jahre in Edelstahltanks und in Eichenfässern aus Allier
Kräftiges Rot Intensiv, mit ausgeprägtem Aroma von Bitterlakritz Ausgewogen, rund, würzig	
Alkoholgehalt	14 % vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C
Passt zu	Ideal zu Lasagne, Wildbret, rotem Fleisch, Gulasch





MILLESNOTE

CABERNET FRANC - NERO D'AVOLA

Sotto degli intensi profumi di
foglia, ciliegia, mirra, lampone,
spezie e ginepro rosso, rivela
l'equilibrata dominanza dei sapori di
mandorla, fichi, more e cachi.
Tutto si unisce, fatto delle sue
origini siciliane, il Nero d'Avola
collegato al Cabernet Franc in
un'armonia di note in grado di
cogliere una sapienza e delicata
consuetudine di sapori. Come la
Primavera di Virgilio, questo
vino è un inebriante armonia
fatta di profumi sensuali,
di rinascita del gusto, di piacere
per la vita. Sono MilesNote che
si rinnovano, si sciolgono, per far
nasce l'appagamento del palato
e una sensazione di benessere
fisico e spirituale.

SICILIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

CUMMO

Cru

Millenote Bianco

Rebsorten	Viognier, Cataratto
Anbaugebiet	Canicatti
Höhenlage	Ca. 400 m Seehöhe
Ursprungsbezeichnung	Terre Siciliane IGT
Bodenbeschaffenheit	Kalkhaltige Böden mittlerer Dichte
Reberziehung	Spalier-Erziehung
Weinlese	September
Weinbereitung	Lange Mazeration

Ausbau Sur lie in Edelstahltanks für ca. 4 Monate

Goldgelb mit grünlichen Reflexen
Intensiver Duft nach weißen Blüten,
Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrüchten und
tropischen Früchten.
Mineralisch, frisch und lang anhaltend.

Alkoholgehalt 13% vol.
Serviertemperatur 10 - 12 °C
Passt zu Ausgezeichnet als Aperitif, passt
er hervorragend zu mediterranen
Fischgerichten, Sushi, weißem
Fleisch, Wildbret



Millenote Rosso

Rebsorten	Cabernet Franc, Nero d'Avola
Anbaugebiet	Naro, Ravanusa, Canicatti
Höhenlage	Ca. 400 m Seehöhe
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Böden mittlerer Dichte
Reberziehung	Alberello und Spalier-Erziehung
Weinlese	September
Weinbereitung	Lange Maischegörung
Ausbau	In kleinen französischen Eichenfässern aus Allier

Alkoholgehalt 14% vol.
Serviertemperatur 18 - 20 °C
Passt zu

Im Allgemeinen sehr gut zu
den reichhaltigen Gerichten der
sizilianischen und italienischen
Tradition. Ideal zu
Aufschnitt, Pasta mit
Wildschweinragout und generell
mit Fleischsoßen, Braten, Wildbret
und Weichkäse,
mittelreifem bis reifem Käse.



Macramè

Rebsorten	Nero d'Avola, Merlot
Anbaugebiet	Canicattì
Höhenlage	Ca. 400 m Seehöhe
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Boden	Mittlerer Dichte
Reberziehung	Alberello und Spalier-Erziehung
Weinlese	September, die Trauben werden am Rebstock leicht sonnengetrocknet
Weinbereitung	Lange Maischegärung
Reifung	In kleinen französischen Eichenfässern aus Allier
	Kräftiges Rot mit violetten Reflexen Intensiver Duft nach Frühsommerfrüchten wie Kirschen, Erdbeeren, Sauerkirschen, wilden Himbeeren
Alkoholgehalt	13,5% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C



1908

Rebsorten	Nero Cappuccio
Anbaugebiet	Canicattì
Ursprungsbezeichnung	Terre Siciliane IGT
Bodenbeschaffenheit	Böden mittlerer Dichte
Reberziehung	Alberello und Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 50/60 dz/ha
Weinlese	Ende September
Weinbereitung	15-tägige Kriomazeration bei kontrollierten Temperaturen zwischen 25 und 15 °C. Die Trauben werden sanft gepresst und der Saft in Stahlbecken gesammelt, zur Sedimentation der Feststoffe und zur Malolaktischen Gärung.
Reifung	Stufenweise 6 Monate inahltanks, 6 Monate in großen Holzfässern, ausbau in 1,5 Jahre alten französischen Eichenfässern, mit mehreren Batonnage, um dem Wein Körper und Weichheit zu verleihen.
Alkoholgehalt	14% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C; vor dem Genuss ca. 30 Minuten dekanieren



Unici

Goccia Nuda

Rebsorten	Nero D'Avola
Anbaugebiet	Naro, Canicattì
Höhenlage	Ca. 500 m Seehöhe
Ursprungsbezeichnung	DOC Sicilia
Bodenbeschaffenheit	Böden mittlerer Dichte, tendenziell lehmhaltig
Reberziehung	Spalier-Erziehung
Weinlese	September
Weinbereitung	Lange Maischegärung ohne Zusatz von Sulfiten
	Kräftiges Rot mit violetten Reflexen
	Intensiver Duft nach Frühsommerfrüchten wie Kirschen, Erdbeeren, wilden Himbeeren und roten Maulbeeren.
	Harmonisch, mit weichen Tanninen, frisch und lang anhaltend am Gaumen.
Alkoholgehalt	13,5% vol.
Serviertemperatur	18 - 20 °C
Passt zu	Aufschnitt, Pasta mit Fleischsoßen, Braten, Wildbret, Lachs und weichem, mittlereifem bis reifem Käse.



Indugio

Rebsorten	Überreife Trauben
Reberziehung	Alberello
Weinlese	Spätoktober
Weinbereitung	Trocknen der Trauben am Rebstock
Ausbau	In Edelstahltanks
	Honiggelb
	Reifes Obst, besonders riecht man Noten von Pfirsich- und Aprikosenblüten
Alkoholgehalt	Einnehmend, samtig
Serviertemperatur	14,5% vol.
Passt zu	10 – 12 °C
	Weißem Fleisch, mittlereifem Käse, Trockenobst und Süßspeisen mit Bitterschokolade.



Ebbrezza

Rebsorten	Typische sizilianische Rebsorten
Ursprungsbezeichnung	Weißer Perlwein
Bodenbeschaffenheit	Böden mittlerer Dichte
Reberziehung	Spalier-Erziehung
Weinlese	August
Weinbereitung	"Charmat"-Methode
	Strohgelb
	Aromatisch, kräftig und fruchtig
Alkoholgehalt	Frisch, aromatisch 11% vol.
Serviertemperatur	8 °C
Passt zu	Fischtellern, weichem Käse. Perfekt als Aperitif.



Unici

Caos

Rebsorten	Typische sizilianische Rebsorten
Bodenbeschaffenheit	Böden mittlerer Dichte
Weinlese	August /September
Weinbereitung	"Weiß gekeltert", d.h. ohne Schalen gekeltert. Weiche Pressung.
Perlage	Fein und anhaltend, durch das sorgfältige Schäumen mit der "Charmat"-Methode
	Strohgelb
	Kräftig, mit Noten von frischem Obst, harmonisiert durch zarte Vanillenoten und Brotkruste
	Frisch, erz
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Serviertemperatur	8 - 10 °C
Passt zu	Fischgerichten und zum Dessert. Perfekt als Aperitif.



Dolce D'or

Rebsorten	Typische sizilianische Rebsorten
Ursprungsbezeichnung	Terre Siciliane IGT
Reberziehung	Alberello
Weinlese	Spätoktober
Weinbereitung	Der natürliche Trocknungsprozess in der Sonne und dem Wind auf Holzrosten dauert 3-4 Wochen. Die Trauben werden weich gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergärt. Der Restzucker ist vollkommen natürlich.
Ausbau	In Edelstahltanks
	Honiggelb
	Man erkennt reifes Obst, besonders aber Pfirsich- und Aprikosenblüten
	Einnehmend, samtig, mit Noten von Johannisbrot und trockenen Feigen
Alkoholgehalt	14,5%
Serviertemperatur	10 – 12 °C
Passt zu	Weißem Fleisch, mittelreifem Käse, Trockenobst und Süßspeisen mit Bitterschokolade



Unici

Dolce Noir

Rebsorten	Nero d'Avola
Ursprungsbezeichnung	Sicilia DOC
Bodenbeschaffenheit	Lehm- und Kalkboden
Reberziehung	Pergola und Tendone
Weinbereitung	Der natürliche Trocknungsprozess in der Sonne und dem Wind auf Holzrosten dauert 3-4 Wochen. Die Trauben werden weich gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergärt. Der Restzucker ist vollkommen natürlich.
Ausbau	In Edelstahltanks, der Wein wird vor der Abfüllung kalt stabilisiert.
	Kräftiges Rubinrot
	Kräftig, komplex, man riecht die Sonne. Noten von Amarena und roten Früchten.
Alkoholgehalt	14% vol.
Serviertemperatur	10 – 13 °C
Passt zu	Typischen sizilianischen Süßspeisen wie Cassata und Mandelgebäck, Trockengebäck, mit Ricotta zubereiteten Süßspeisen. Perfekt zu schmackhaftem Weichkäse.



Südwestsizilien,
die den meisten unbekannte Insel:
Kunst, Kultur, Geschichte,
beliebte Traditionen
und eine viszerale Bindung
zu ihrem 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

Setzt



5

2

6
7

3

4



Auszeichnungen



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*



Goccia Nuda, Nero d'Avola, DOC Sicilia

2012, AWC Vienna International Wein Competition – *Silver Medal*
2012, Daejeon Wine Trophy International C Wine 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*

Auszeichnungen



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*



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*

EINGETRAGENES BÜRO:

Via Mascagni, 3 - 92024 Canicatti

NIEDERLASSUNGEN UND BETRIEBSBÜROS:

C.da Ferlazzano - SS 123 - 92028 Naro

Canicatti - Campobello di Licata - km 4

(Kreuzung für Delia)

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



info@cummovini.it

cummovini.it



