



**CUMMO**  
*vini*

**RASSEGNA STAMPA 2012**



## Cummo - Casa Vinicola Sicania

Casa Vinicola Sicania Srl  
Via Mascagni, 3 - 92024 Canicattì (AG) - tel. 0922839552, 3292761791 fax 0922839552 - info@cummovini.it - www.cummovini.it - Responsabili della produzione: Diego Cummo (Titolare) - Anno avviamento: 2001 - Vini prodotti: 30 - IP: 300.000 - Ettari: 30 - Uve/vini acquistati: 50% delle uve - ☞: sì - ☛: sì - ☞: sì - ☞: no

### IL MIGLIOR VINO

#### Idilliaco 2010 86

Consistenza: 28 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29



**Sensazioni:** che forza aromatica ha questo vino, gran cristallinità di pesca, di felce, di salvia e lavanda, virgulti linfaei che innervano la sua bianca polpa di pesca, che luccica tant'è vividamente pulita. Integrità di profumi virtuosa, da ottima viticoltura in un'annata tanto calda e altrove sovrasolare. Lineare e tecnicamente impeccabile anche l'enologia di trasformazione per giungere a tali nettezze odorose. Poi un gran balance acidomorbido di sapore, la totale assenza d'amare rusticità, una densità estrattiva, una potenza espressiva tali da rendere felpa il suo floreale soffio di frutto.

**Informazioni:** ☞ - ☛: 26/05/11 - ☞: B - IP: 6.000 - ☞: Grillo

**Impressioni del produttore:** Al colore si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto predomina la frutta esotica. Al gusto, l'acidità è ben bilanciata. Con questo vino abbiamo voluto rappresentare la potenzialità del nostro vitigno autoctono.

La Casa Vinicola Sicania Cummo è nata dall'iniziativa di un giovane imprenditore che ha ereditato dalla famiglia l'esperienza e il patrimonio enologico accumulato sotto la guida del nonno paterno. Il programma mira a catturare i profumi e i sapori della Sicilia per racchiuderli in una bottiglia e consegnarli al consumatore attento ed esigente. Tradizione, innovazione e marketing sono le componenti che l'azienda ha scelto sin dall'inizio come obiettivo primario e alle quali dedica tutte le sue energie.

### GLI ALTRI VINI

#### PURA PASSIONE 2006 IP: 84

C: 31 - E: 28 - I: 25 - ☞ - ☛: 12.000 - ☞: Nero d'Avola

#### PRINCIPE STEPHAN 2007 IP: 84

C: 31 - E: 28 - I: 25 - ☞ - ☛: 6.000 - ☞: Nero d'Avola 20%, Merlot 20%, Cabernet Sauv. 20%, Syrah 20%, Nerello Cappuccio 20%

#### RAKELENA 2010 IP: 84

C: 31 - E: 28 - I: 25 - ☞ - ☛: 6.000 - ☞: Chardonnay

#### AMMALIANTE 2010 IP: 81

C: 28 - E: 27 - I: 26 - ☞ - ☛: 6.000 - ☞: Inzolia

### Commento Conclusivo

Cresce in fitezza, morbidezza e turgore il pregio del bicchiere Cummo - Casa Vinicola Sicania. Tale di nome e di densa potenza di frutto, l'Ammaliante 2010. Rossi di gran persistenza balsamica si rivelano quindi il Principe Stephan 2007 e il Pura Passione 2006, suadentissimo nel suo evoluto balsamo di spezie del rovere. Vino del tasting l'Idilliaco 2010: non a caso capace di svelarsi rotondamente il più armonioso, aromaticamente il più limpido e integro della serie. Di ottima caratura enologica la purezza della sua polpa di pera.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 83,8 (+1,68%); QQT: 5,72

Indici complessivi: C: 29,8 - E: 28 - I: 26

DIE AWC VIENNA – INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2011



## CUMMO - CASA VINICOLA SICANINA

Via Mascagni 3, 92024 Canicatti, Italien  
Tel. +39 0922 839 552, Fax +39 0922 839 552  
www.cummovini.it

**Jahresproduktion** 300.000 Flaschen (35% weiß, 60% rot, 5% süß)  
**Betriebsgröße** 50 ha  
**Vertrieb** Ab Hof, Fachhandel, Gastronomie  
**Messen** Prowein, Vinitaly, London

Puro Ardore Syrah, 2005 5824  
**90,5** Alk. 13,5 / Säure 5,0 / Rz. 2,6   
Saffico Cuvée - Grillo & Chardonnay, 2008 5825  
**88,2** Alk. 13,5 / Säure 6,0 / Rz. 2,3 

## CUMULUS ESTATE WINES

141

892 Davys Plains Road, 2864 Cudal, Australien  
Tel. +61 26390 7900, Fax +61 26364 2388  
www.cumuluswines.com.au

**Jahresproduktion** 2.160.000 Flaschen (31% weiß, 63% rot, 1% süß, 5% Sekt)  
**Betriebsgröße** 508 ha  
**Vertrieb** Fachhandel, Gastronomie  
**Messen** Prowein

Climbing Merlot, 2009 4549  
**91,5** Alk. 13,5 / Säure 5,8 / Rz. 0,4   
Climbing Shiraz, 2009 4548  
**89,3** Alk. 13,5 / Säure 6,0 / Rz. 1,0   
Rolling Shiraz, 2009 4550  
**88,7** Alk. 13,9 / Säure 5,9 / Rz. 5,2   
Rolling Cabernet/Merlot, 2009 4547  
**88,7** Alk. 14,0 / Säure 5,1 / Rz. 4,6 



CANICATTI

## CUMMO – CASA VINICOLA SICANIA

### Principe Stephan Rosso Sicilia

IL VINO: Si carica di un'intensa tonalità rubino e sprigiona suadenti profumi di amarene, ribes, more, riscaldati da una speziatura ampia e variegata da cui emerge un sottile ricordo floreale, molto fine ed elegante. Sul palato è caldo, strutturato, con tannini fini e levigati che donano rotondità insieme



ai confortevoli ritorni di cuoio e tabacco. DENOMINAZIONE: Igt VITIGNI: nero d'Avola, syrah, merlot, cabernet sauvignon e nerello cappuccio ANNATE CONSIGLIATE: 2005, 2007. ZONA DI PRODUZIONE: Il toponimo Canicatti deriverebbe dall'arabo 'Andaq-attin', che significa 'fossato di argilla'. Come si legge in una carta geografica del periodo saraceno, gli arabi chiamavano così la cittadina riferendosi alla sua parte più bassa e pianeggiante, caratterizzata dall'alveo argilloso in cui scorreva il fiume Neto. LAZIENDA: Diego Cummo ha ereditato il patrimonio vitivinicolo accumulato dal nonno e dal padre a partire dal secondo dopoguerra ed ha creato la sua azienda nel 2001. Con l'ausilio delle più moderne tecnologie, Diego vuole infondere nei vini le caratteristiche tipiche della sua terra: colore, struttura, profumi. TECNICA DI PRODUZIONE: Vinificato con 20 giorni di macerazione a 24°-28°C, matura per 24 mesi in acciaio e per 12 mesi in botti di rovere di Allier.

*THE WINE: This wine is charged with an intense ruby-red tonality, and emanates alluring perfumes of sour black cherries, blackcurrants, and blackberries warmed by an extensive and variegated spiciness from which emerges a subtle floral reminiscence that is very refined and elegant. On the palate it is warm and structured, with thick and polished tannins that impart rotundity together with comforting recurrences of leather and tobacco. APPELLATION: IGT GRAPE VARIETIES: Nero d'Avola, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio RECOMMENDED VINTAGES: 2005, 2007 PRODUCTION ZONE: The place name 'Canicatti' reportedly derives from the Arab term 'Andaq-attin', which means 'ditch of clay'. As can be read on a geographic map of the Saracen period, the Arabs gave this name to the town with reference to its lowest and flattest part, which was characterised by the clayey bed in which the Neto river flowed. THE ESTATE: Diego Cummo inherited the wine-growing patrimony accumulated by his grandfather and father starting from the Second World War, and created his own estate in 2001. With the aid of the most modern technologies, Diego wishes to instil in the wines the typical characteristics of his land: colour, structure, perfumes. PRODUCTION TECHNIQUES: The wine making takes place with 20 days of maceration at temperatures of 24°-28°C. The wine matures for 24 months in steel containers and for 12 months in Allier oak barrels.*

via Mascagni 3 - 92024 CANICATTI (Agrigento) - tel 0922/839552  
fax 0922/839552 - info@cummovini.it - www.cummovini.it

126

300 Vini - L'Italia del sud e isole / 300 Wines of Southern Italy and the Islands

GIGI BROZZONI

# 300 VINI

## L'Italia del sud e isole

A Selection of First-Class Wines from Southern Italy and the Islands

SELEZIONE D'ECCELLENZA

2012  
III° Edizione

Basilicata  
Calabria  
Campania  
Molise  
Puglia  
Sardegna  
Sicilia

SEMINARIO PERMANENTE  
LUIGI VERONELLI  
Riconoscimento per la cultura del Vino di Luigi Veronelli

CIVIN

Città del Vino  
Associazione Nazionale





## Veneto al top a MundusVini

**A** MundusVini 2012, il Gran premio internazionale del vino tenutosi a Neustadt, in Germania, i vini italiani si sono aggiudicati 8 Gran medaglie d'oro, di cui ben 5 al Veneto, una all'Alto Adige, una al Piemonte e una alla Puglia.

Queste le Gran medaglie d'oro italiane: **Corvina / Cabernet**

**Sauvignon Igt Veneto**

**Mavum 2009** di Mabis

srl di San Bonifacio

(Vr); **Amarone della**

**Valpolicella Classico**

**Doc 2009** di Mabis

srl di San Bonifacio

(Vr); **Terminum**

**Gewürztraminer**

**Vendemmia Tardi-**

**va Doc Alto Adige**

**2010** di Kellerei Tra-

min di Termeno (Bz);

**Bixio Poderi - Tenuta Ba-**

**din Amarone della Valpolicel-**

**la Classico Doc 2009** di Istituto

enologico italiano di Soave (Vr);

**Leone Zardini Corvina /**

**Rondinella / Molinara Ama-**

**rone della Valpolicella Clas-**

**sico Doc 2005** di Pietro Zardi-

ni di San Pietro in Cariano (Vr);

**"Pazzia" Primitivo di Manduria Doc**

**2009** di Terre di Sava srl di Sava (Ta);

**Barbaresco Nebbiolo Docg Piemon-**

**te 2006** di Azienda agricola Roberto

Sarotto di Cavallotto Aurora di Nevi-

glie (Cn); **Zenato Corvina Veronese /**

**Rondinella / Oseleta Amarone della**

**Valpolicella Superiore Classico Doc**

**2006** di Zenato azienda vitivinicola srl

di Peschiera del Garda (Vr).

L'Italia è stata degnamente rappre-

sentata in occasione di MundusVini

2012 anche nell'ambito dell'assegnazione

delle medaglie d'oro, con 152

vini premiati. Così anche per quanto

riguarda le medaglie d'argento, con

223 riconoscimenti. Tra le regioni

italiane fregiate di medaglie d'oro, il

Veneto, con 45 riconoscimenti, è stata

la zona di produzione più premiata,

seguita dalla Toscana con 28, dalla

Puglia con 17, da Piemonte e Marche,

entrambe con 14, dalla Sicilia con 10 e

dall'Abruzzo con 9.

L'elenco completo  
del medagliere italiano  
è pubblicato  
su [www.italiaatavola.net](http://www.italiaatavola.net).

Per vederlo digita il codice

27610

### Millenote Bianco 2011 Sicilia Igp

MEDAGLIA D'ORO MUNDUS VINI 2012

**Uve:** 50 % Viognier e 50 % Catarratto

**Vinificazione:** macerazione lunga e fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** *sur lie* in acciaio per circa quattro mesi

**Colore:** giallo oro con riflessi verdolini

**Profumo:** intensi profumi di fiori bianchi, pesca, albicocca, agrumi e frutti tropicali

**Sapore:** minerale, fresco e molto persistente in bocca

**Gradi:** 13% vol.

**Servire a:** 10-12°C

**Abbinamenti:** ideale accompagnamento dei piatti a base di pesce del Mediterraneo, da provare anche con il sushi e la cucina asiatica

**Prezzo:** 8,40 euro

### Cummo Vini

via Mascagni, 3 - 92024 Canicattì (Ag)

Tel e Fax 0922 839552

[www.cummovini.it](http://www.cummovini.it)

