

TÌADE

ETNA ROSSO

Denominazione: Etna
Denominazione di origine protetta
Vitigno: 100% Nerello Mascalese
Zona di produzione: Etna Nord
Superficie vitata in Ha: 3
Esposizione: Nord
Altitudine slm: 700-800 metri
Tipo terreno: vulcanico
Età vigneti: 5-30 anni
Densità d'impianto: 5000 piante
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ql.Uve per Ha: 70-80 circa
Resa vino per Ql.Uve: 70% circa
Periodo Vendemmia: Ottobre/ Novembre
Andamento climatico: Caldo- Umido
Macerazione in bacca: 30 giorni
Contenitori di fermentazione: Acciaio
N. giorni di fermentazione: 12
Temperatura di fermentazione: 22-24°C
Fermentazione malolattica: sì
Affinamento in botte: 1 anno
Affinamento in bottiglia: 1 anno
Tipo legno: rovere di Slavonia

Colore rosso rubino e sentori di frutta rossa di sottobosco. Perfetto in abbinamento con tutti i tipi di carne, salumi e formaggi.

Temperatura di servizio 16-18° C

Marchese delle Saline Via Gambini,9 - 91025 Marsala (Tp)
info@marchesedellesaline.com | www.marchesedellesaline.com



IT-BIO-007
Agricoltura Italia



TÌADE

ETNA ROSSO

Denomination: Etna

Denominazione di origine protetta

Grapes Varieties: 100% Nerello Mascalese

Production area: Etna Nord

Vineyard area in hectares: 3

Exposition: North

Altitude asl: 700-800 mt

Soil type: volcanic

Vineyard age: 5-30 years

Planting density per hectare: 5000 plantes

Training system: Spurred cordon

Ql.Grapes/Ha: about 70-80

Yeld per hectar: about 70%

Harvest: October/ November

Climate: Hot- humid

Maceration on grape: 30 days

Fermentation equipment: Steel

Days of fermentation: 12

Fermentation Temperature: 22-24°C

Malolactic fermentation: yes

Barrel refinemetn: 1 years

Bottle refinemetn: 1 year

Wood type: Slavonian oak

Ruby red color and hints of red fruit of the undergrowth. Perfect in combination with all types of meat, meats and cheeses.

Serving temperature 16-18° C

Marchese delle Saline Via Gambini,9 - 91025 Marsala (Tp)
info@marchesedellesaline.com | www.marchesedellesaline.com



IT-BIO-007
Agricoltura Italia



TIADE

ETNA BIANCO

Denominazione: Etna
Denominazione di origine protetta
Vitigno: 100% Carricante
Zona di produzione: Etna Nord
Superficie vitata in Ha: 3
Esposizione: Nord
Altitudine slm: 700 metri
Tipo terreno: vulcanico
Età vigneti: 5-12 anni
Densità d'impianto: 5000 piante
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ql.Uve per Ha: 70-80 circa
Resa vino per Ql.Uve: 70% circa
Periodo Vendemmia: Ottobre/ Novembre
Andamento climatico: Caldo- Umido
Pressione: soffice
Contenitori di fermentazione: Acciaio
N. giorni di fermentazione: 15
Temperatura di fermentazione: 16-18°C
Fermentazione malolattica: no
Affinamento in bottiglia: 30 giorni

Dal colore giallo paglierino, al naso presenta note floreali e sentori di pompelmo. Ideale in abbinamento a tutti i tipi di pesci, in particolare molluschi ed affumicati.

Temperatura di servizio 10-12° C

Marchese delle Saline Via Gambini,9 - 91025 Marsala (Tp)
info@marchesedellesaline.com | www.marchesedellesaline.com



IT-BIO-007
Agricoltura Italia



TIADE

ETNA BIANCO

Denomination: Etna

Denominazione di origine protetta

Grapes Varieties: 100% Carricante

Production area: Etna Nord

Vineyard area in hectares: 3

Exposition: North

Altitude asl: 700 mt

Soil type: volcanic

Vineyard age: 5-12 years

Planting density per hectare: 5000 plantes

Training system: Spurred cordon

Ql.Grapes/Ha: about 70-80

Yeld per hectar: about 70%

Harvest: October/ November

Climate: Hot- humid

Pression: soft

Fermentation equipment: Steel

Days of fermentation: 15

Fermentation Temperature: 16-18°C

Malolactic fermentation: no

Bottle refinemetn: 30 days

Straw yellow. To the nose has floral notes and hints of grapefruit. Ideal in combination with all types of fish, especially molluscs and smoked.

Serving temperature 10-12° C

Marchese delle Saline Via Gambini,9 - 91025 Marsala (Tp)
info@marchesedellesaline.com | www.marchesedellesaline.com



IT-BIO-007
Agricoltura Italia



TIADE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
EXTRA DRY

Vitigno: Catarratto 100%

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumi: fruttato

Gusto: pieno ed armonioso

Zona di produzione: Sicilia

Altitudine slm: 400 metri

Tipo terreno: vulcanico e medio impasto

Densità d'impianto: 5000 piante

Sistema di allevamento: Cordone speronato
o Guyot

Ql.Uve per Ha: 100-130

Periodo Vendemmia: Settembre/ Ottobre

Andamento climatico: Caldo- Umido

Descrizione:

Eccellente come aperitivo e a tutto pasto.

Temperatura di servizio 8-10° C



Marchese delle Saline Via Gambini,9 - 91025 Marsala (Tp)
info@marchesedellesaline.com | www.marchesedellesaline.com

TIADE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

EXTRA DRY

Grapes Varieties: Catarratto 100%

Colour: Straw yellow with greenish reflections

Smells: fruity

Taste: full and harmonious

Production area: Sicily

Altitude asl: 400 metri

Soil type: volcanic and medium dough

Planting density per hectare: 5000 plantes

Training system: Spurred cordon or Guyot

Ql.Grapes/Ha: 100-130

Harvest: September/October

Climate: Hot- humid

Description:

Excellent as an aperitif or throughout the meal.

Serving temperature di servizio 10-12° C



Marchese delle Saline Via Gambini,9 - 91025 Marsala (Tp)
info@marchesedellesaline.com | www.marchesedellesaline.com