

TENUTA
TASCANTE





“Tutto ebbe inizio quando mio fratello Giuseppe, impareggiabile visionario, per me un pilastro nella vita e nel lavoro, di rientro dall’Etna mi portò alcune bottiglie di nuova generazione per lui interessanti. Aveva pienamente ragione: quei vini erano più che intriganti, complessi ed eleganti. Così, dopo anni e anni trascorsi a girare in lungo e in largo tra le pendici dell’Etna, con mia moglie Francesca, ci trovammo a visitare due ennesime vigne. Sarà stata la giornata fortunata o la determinazione a voler iniziare una nuova avventura come produttori sul vulcano, ma fu amore a prima vista, fortuna cercata e trovata!”

Alberto Tasca



"It all began when, returning from Etna, my brother Giuseppe, incomparable visionary, a pillar for my life and work, brought me some new generation bottles that he thought were interesting. He was absolutely right: those wines were more than intriguing, complex and elegant. So, after years and years spent wandering high and low between the slopes of Etna, with my wife Francesca, we found ourselves visiting two vineyards. Maybe it was our lucky day or our determination to start a new adventure as producers on the volcano, but it was love at first sight, fortune sought and found!"

Alberto Tasca



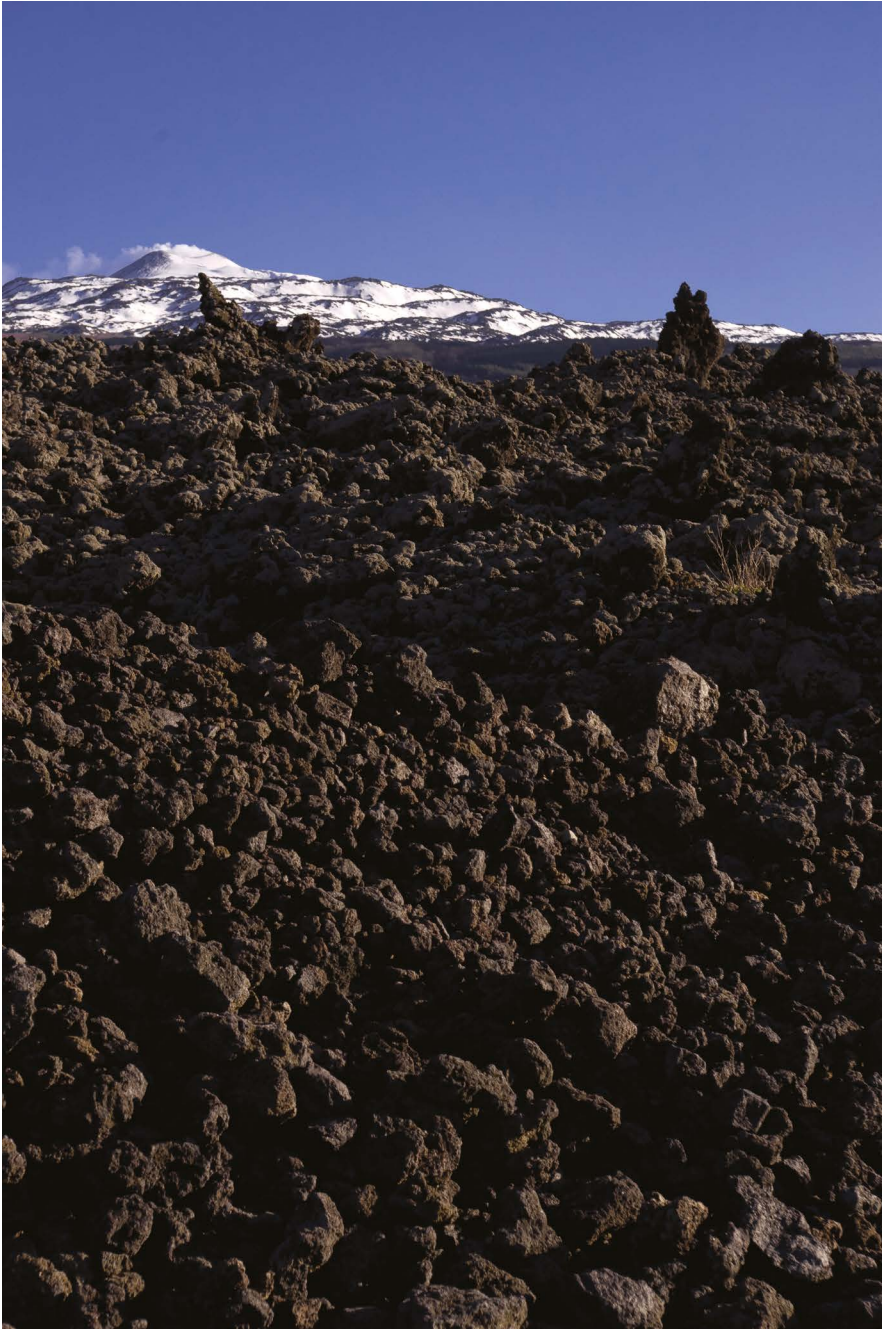


La nostra avventura sull'Etna è cominciata così, più di 10 anni fa. In questa terra straordinaria, nella costa orientale della Sicilia, siamo entrati in punta di piedi, con il rispetto che si deve a un "gigante": qui siamo giovani, con tanto ancora da imparare sulla cultura del vulcano.

La montagna, anzi, *a Muntagna*, ci ha sedotto. Uno dei vulcani più attivi al mondo, è un vasto complesso vulcano-basaltico di forma conica che ricopre un'ampia superficie circolare (circa 1200 km²).

Our adventure on Etna began like this, more than 10 years ago. In this extraordinary territory, on the eastern coast of Sicily, we have entered on tiptoe, with the respect we owe to a "giant": here we are young, with a lot more to learn about the culture of the volcano. The mountain, rather a Muntagna in the sicilian dialect, has seduced us. One of the most active volcanoes in the world, it is a vast cone-shaped volcano-basaltic complex that covers a large circular surface (about 1,200 km²).





I prodotti derivanti dall'attività del vulcano sono lave solidificate e materiali piroclastici ("tefra" ovvero cenere, lapilli, bombe) che si depositano gli uni su gli altri e che fanno dell'Etna un "vulcanostrato" caratterizzato da eruzioni effusive che si alternano a eruzioni a carattere più esplosivo.

The products that derive from the activity of the volcano are solidified lavas and pyroclastic materials ("tefra" i.e. ash, lapilli, bombs) that deposit on top of each other and that make Etna a "stratovolcano" characterized by effusive eruptions that alternate eruptions of a more explosive nature.



Tutto sull'Etna sprigiona magnetismo: i suoi vigneti, le terrazze, i boschi, i muretti a secco, la terra e gli uomini che la abitano. Siamo stati catturati da una stratificazione di natura potente e mai veramente domata, da formazioni di diversa tipologia ed età geologica.



Everything about Etna spreads magnetism: its vineyards, terraces, woods, dry stone walls, the land and the men who live here. We have been captured by a stratification of a powerful and never truly tamed nature, from different kinds of formations and geological ages.



La coltivazione della vite sull'Etna risale al diciassettesimo secolo, quando vengono costruiti i primi palmenti per la pigiatura dell'uva. Nel 1968 nasce la DOC Etna: l'obiettivo è regolamentare la qualità dei vini prodotti e guidare una trasformazione virtuosa di questa regione vinicola unica. L'Etna è la forza della natura nel suo stato più puro, primordiale.

The cultivation of vines on Etna dates back to the seventeenth century, when the first palmenti (ancient tanks) were built for the grape pressing. In 1968 the DOC Etna was born: its aim is to regulate the quality of the wines produced and to lead a virtuous transformation of this unique wine region. Etna is the force of nature in its purest and primordial state.

L'architettura di questi luoghi, i paesaggi che solo il vulcano e chi ci vive sanno originare e modellare, sono così nitidi e definiti che non puoi che restarne incantato. È quello che è successo a noi, da subito.



The architecture of these places, the landscapes that only the volcano and those who live there can create and shape are so clear and defined that you cannot be but enchanted. That is what happened to us, right away.



Quasi 200 muretti a secco, oltre 100 terrazzamenti, 7 ettari di castagni, 355 piante di ulivo, si intrecciano nelle contrade Pianodario, Sciaranuova, Rampante e Grasà. La storia di Tasca e quella dell'Etna si sono incontrate ed è nato il progetto Tascante, che è innanzitutto sintesi esatta della nostra idea di vigneto sul vulcano. A partire dall'annata 2016, i vini Tascante portano orgogliosamente il marchio DOC Etna, e sono prodotti nella cantina del vigneto in Contrada Rampante, a Passopisciaro.

Almost 200 dry stone walls, over 100 terraces, 7 hectares of chestnut trees and 355 olive trees are intertwined in the districts of Pianodario, Sciaranuova, Rampante and Grasà. The histories of Tasca and Etna met and the Tascante project was born, which is first of all an exact synthesis of our idea of vineyard on the volcano. From the 2016 vintage, Tascante wines proudly bear the DOC Etna brand and are produced at the winery of the vineyard in Contrada Rampante, in Passopisciaro.

A Tascante i vitigni autoctoni Nerello Mascalese, Carricante e Nerello Cappuccio convivono sul versante settentrionale della montagna, tra Castiglione di Sicilia e Randazzo. Le caratteristiche del territorio garantiscono un arco di maturazione delle uve lento e molto lungo. Per mettere a fuoco i nostri obiettivi e definire lo stile dei vini che volevamo ottenere sono serviti anni di ricerca, innumerevoli prove di vinificazione delle varietà locali, e il supporto di colleghi e amici entusiasti. Oggi, a Passopisciaro, vinifichiamo contrada per contrada. E ogni vino ha una personalità definita.

At Tascante, the native vines of Nerello Mascalese, Carricante and Nerello Cappuccio coexist on the northern side of the mountain, between Castiglione di Sicilia and Randazzo. The characteristics of the soil guarantee a space of ripening of the grapes that is slow and very long.

In order to focus on our objectives and define the style of the wines that we wanted to obtain, it took us years of research, countless wine-making trials of the native varieties and the support of our enthusiastic colleagues and friends. Today, in Passopisciaro, we vinify district by district. And every wine has a defined personality.



Giulio Bruni
Responsabile di Tenuta / *Estate manager*



IL PROGETTO CONTRADE

Un progetto di ricerca e studio del territorio che ha avuto inizio con le prime vinificazioni sperimentali nel 2004.

Un lavoro intenso che ha preso poi forma con l'acquisto delle prime vigne nel 2007 in Contrada Sciaranuova e Pianodafo, e successivamente in Contrada Rampante, nel 2015. Conoscere il carattere di una terra, capirne le sfumature, individuarne i punti di forza e gli eventuali aspetti più problematici, non è un conseguimento facile e immediato. Puoi farti subito un'idea, ma per comprendere i dettagli serve tempo. E i dettagli fanno la differenza.

Dopo un decennio di ricerche e approfondimenti, finalmente ci siamo!

Coadiuvati dal nostro direttore di produzione Gaetano Maccarrone, abbiamo formato un team giovane e appassionato: Giulio è il responsabile della Tenuta, Stefano un giovane enologo siciliano scrupolosissimo e attento ai dettagli, Michele un agronomo di particolare competenza, Gianfranco una presenza costante in vigna.

THE CONTRADE PROJECT

Our research project to study this territory began in 2004 with the first experimental vinifications. The intense body of work then assumed physical form with the purchase of the first vineyards in 2007 in Contrada Sciaranuova and Pianodaño, and then in Contrada Rampante, in 2015.

But truly knowing the character of a land, understanding its nuances, identifying its strengths and other more problematic aspects, is never easy or immediate. Sure, you can get an idea right away, but you need time to really understand the details. And details make all the difference.

That said, finally, after a decade of research and experimentation, we are ready!

Next to our production manager Gaetano Maccarrone, we have formed a young and passionate team: Giulio is the manager of the Estate, Stefano is a young and meticulous Sicilian oenologist with a dose eye for detail, Michele is a valuable and specially-skilled agronomist and Gianfranco is constantly present in the vineyard.

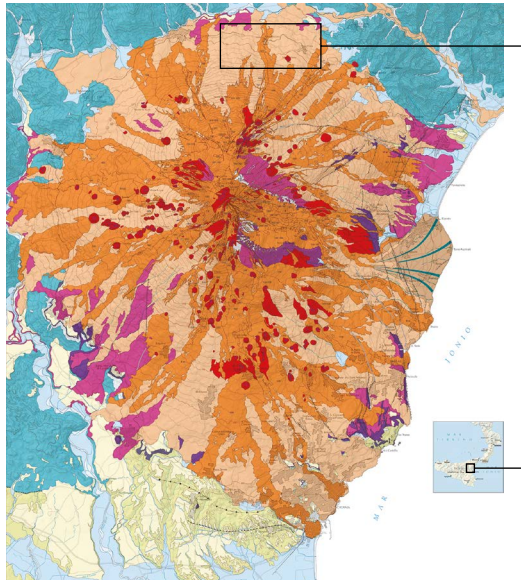


Sull'Etna ogni contrada ha caratteristiche specifiche: altitudine, composizione del suolo, esposizione, tipologia e morfologia delle lingue di lava disegnano 4 quadri diversi l'uno dall'altro.

Ma quello che probabilmente le differenzia e le distingue maggiormente sono le caratteristiche geologiche-temporali. Dalle più recenti colate del 1646, 1879, 1911 e l'ultima in prossimità di Randazzo del 1981, si passa a formazioni più antiche, la maggior parte delle quali va dal 122 a.C. fino a 40.000 anni fa.

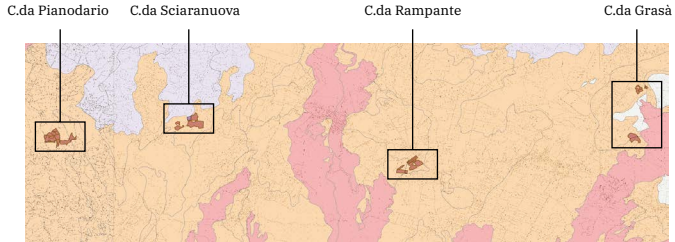
On the Etna each district has specific characteristics: elevation, soil composition, exposure, type and morphology of the lava strips draw 4 scenes different from each other.

What probably differentiates them and distinguishes them the most is the geological-temporal characteristics. From the most recent castings of 1646, 1879, 1911 and the latest near Randazzo in 1981, we move on to the older formations, most of which go from 122 BC up to 40,000 years ago.



Alcune formazioni vulcaniche che ricadono all'interno di una delle 4 contrade sono addirittura ancora più antiche, di età compresa tra i 15.000 e 40.000 anni fa. Infine, in prossimità di Contrada Grasà, nelle vicinanze di Castiglione di Sicilia, affiora il substrato sedimentario dell'Etna, assai più antico dell'origine stessa del vulcano risalente a 25-20 milioni di anni fa.

Some volcanic formations that fall within one of the 4 districts are even more ancient and estimated going back to around 15,000 and 40,000 years ago. Finally, near Contrada Grasà, near Castiglione di Sicilia, the sedimentary substratum of Etna emerges, much older than the origin of the volcano itself and estimated to be between 25 million and 20 million years ago.



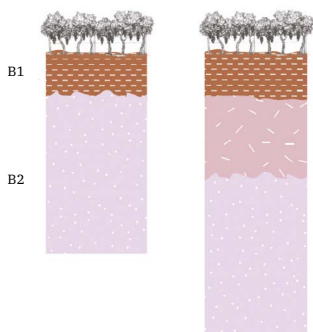
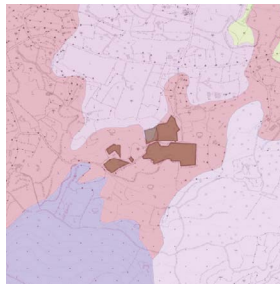
Le terre delle nostre contrade sono quindi composte da materiale piroclastico, che include lapilli, scorie e cenere. Lo spessore della terra coltivata varia da pochi centimetri a grandi profondità, e la percentuale di sassi è tra il 20% e più del 70%. Un livello elevato di precipitazioni annue assicura al suolo tutte le necessarie riserve idriche, mentre le escursioni termiche tra il giorno e la notte preservano nelle uve il patrimonio aromatico sintetizzato nelle ore di luce.

The lands of our districts are therefore composed of pyroclastic material, which includes lapilli, scoria and ash. The thickness of the cultivated land varies from a few centimeters to great depths and the percentage of stones is between 20% and more than 70%. A high level of yearly rainfall provides all the necessary water reserves to the soil, while the temperature ranges between day and night preserve the aromatic heritage synthesized in the hours of light in the grapes.





Contrada Sciaranuova

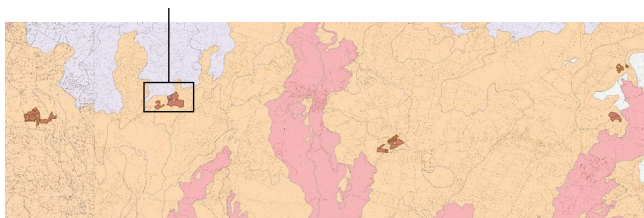


A | Suolo / Soil

B1 | Terreni vulcanici di età compresa tra i 15 ka e i 4 ka (Form.ne Sant'Antonio)
Volcanic soils between 15k - 4k years old (Sant'Antonio Formation)

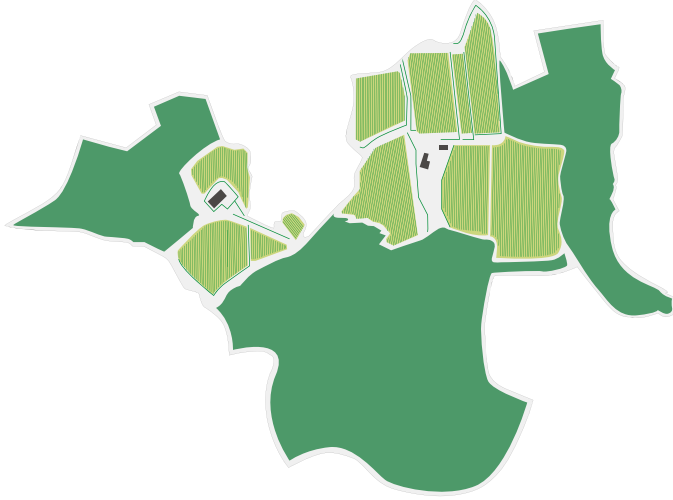
B2 | Terreni vulcanici di età compresa tra i 40 ka e i 30 ka (Form.ne Calderara)
Volcanic soils between 40k - 30k years old (Calderara Formation)

C.da Sciaranuova



A un'altitudine media di 730 metri s.l.m., tra le frazioni di Montelaguardia e Passopisciaro, è un'area di 14,40 ettari di cui 4,9 ettari a vigneto, caratterizzata da terrazzamenti con muri a secco e più di 7 ettari di castagneto. Presenta una morfologia degradante da Sud-Ovest verso Nord-Est con pendenza media dell'8,5%. Il territorio in cui ricadono i vigneti di contrada Sciaranuova è caratterizzato da formazioni di origine vulcanica di età compresa tra i 40.000 e 4.000 anni.

At an average elevation of 730 meters a.s.l., between the districts of Montelaguardia and Passopisciaro, it is an area of 14.40 hectares of which 4.9 hectares of vineyards, characterized by terracing with dry stone walls and more than 7 hectares of chestnut grove. It presents a degrading morphology from South-West to North-East with an average incline of 8.5%. The territory in which Sciaranuova vineyards are located is characterized by volcanic formations that are between 40,000 and 4,000 years old.



12

—
terrazze a vigneto
vineyard terraces

7,5 ha

—
castagneto
chestnut groves

44

—
piante di olivo
olive trees

9

—
muretti a secco
dry stone walls

696

—
metri lineari di muretti a secco
linear meters of dry stone walls

—
Nerello
Mascalese
Carficante

—
varietà coltivate
cultivated varieties



Contrada Sciaranuova VV 2017

Nerello Mascalese

Suolo formazione Sant'Antonio (15 ka - 3,9 ka) e formazione Calderara (40 ka - 30 ka), ricco in scheletro, costituito da sabbie vulcaniche con presenza di rocce di piccole e medie dimensioni che vanno dai basalti alle bemnoreiti, e di pomice

Anno d'impianto 1961

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione In vasche di acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C

Affinamento in botti di rovere di slavia da 12 Hl per 12 mesi, e 30% in Tonneaux da 300 L di rovere francese di terzo passaggio per 12 mesi

Rosso Etna DOC

Nerello Mascalese

Soil S. Antonio Formation 15 ka - 3.9 ka and Calderara Formation (40 ka - 30 ka), rich in rocks, formed mainly by volcanic sand with small to medium size fragments composed of basalt or even Bemnoreiti and pumice

Year planted 1961

Training system espalier

Fermentation in stainless steel tanks at 25 - 30°C

Ageing 12 hl Slavonian oak barrels for 12 months and 30% in 300 l third passage French oak barrels for 12 months

Red Etna DOC



Contrada Sciaranuova 2019

Nerello Mascalese

Suolo formazione Sant'Antonio (15 ka - 3,9 ka), ricco in scheletro, costituito da sabbie vulcaniche, basalti e pomice

Anno d'impianto 2008

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C

Affinamento in botti di rovere di slavia da 25 Hl e una piccola percentuale in tonneaux da 300 litri di rovere francese per 12 mesi

Rosso Etna DOC

Nerello Mascalese

Contrada Sciaranuova

Soil S. Antonio Formation (15 ka - 3.9 ka), rocky soil consisting of volcanic sands, basalt and pumice

Year planted 2008

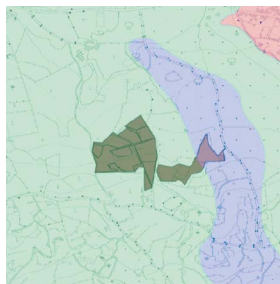
Training system espalier

Fermentation in stainless steel tanks at 25 - 30°C

Ageing in 25hl oak Slavonian barrels and in 300 l French oak barrels for 12 months

Red Etna DOC

Contrada Pianodaño

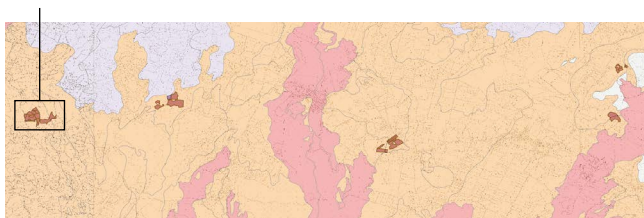


A | Suolo / Soil

B1 | Terreni vulcanici di età compresa tra i 15 ka e i 4 ka (Form.ne Santa Maria)
Volcanic soils between 15k - 4k years old (Santa Maria Formation)

B2 | Terreni vulcanici di età compresa tra i 40 ka e i 30 ka (Form.ne Statella)
Volcanic soils between 40k - 30k years old (Statella Formation)

C.da Pianodario



Collocata a un'altitudine media di 775 metri s.l.m., tra la frazione di Montelaguardia e Randazzo, è un'area di 7,91 ettari di cui 3,8 ettari a vigneto, caratterizzata da terrazzamenti con muri a secco e con una morfologia degradante da Sud verso Nord con pendenza media del 7%. Il territorio in cui ricadono i vigneti è caratterizzato da formazioni di origine vulcanica di età compresa tra i 15.000 e i 4.000 anni. È possibile ipotizzare una successione stratigrafica al di sotto dei vigneti di Pianodario in cui sotto una copertura di suolo si riscontrano terreni di età compresa tra 15.000 e 4.000 anni su terreni molto più antichi (40.000-30.000 anni).

Located at an average elevation of 775 meters a.s.l., between the district of Montelaguardia and Randazzo, it is an area of 7.91 hectares of which 3.8 hectares of vineyards, characterized by terracing with dry stone walls and a degrading morphology from South to North with an average incline of 7%. The territory of the vineyards is characterized by volcanic formations that are between 15,000 and 4,000 years old. It is possible to hypothesize a stratigraphic succession below the vineyards of Pianodario in which, under a land cover, there are lands that are between 15,000 and 4,000 years old on much older land (40,000-30,000 years).



178

terrazze a vigneto
vineyard terraces

235

muretti a secco
dry stone walls

8000

metri lineari di muretti a secco
linear meters of dry stone walls

14000

paletti di castagno
chestnut stakes

55

piante di olivo
olive trees

**Nerello Mascalese
Nerello Cappuccio**

varietà coltivate
cultivated varieties



Contrada Pianodarfio 2019

Nerello Mascalese

Suolo formazione Monte Santa Maria (15 ka - 3,9 ka) poco profondo, molto ricco di scheletro di origine eruttiva ed effusiva, costituito da sabbie vulcaniche, rocce di piccole e medie dimensioni, e pomice

Anno d'impianto 2010

Sistema di allevamento alberello a parete

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C

Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 12 mesi

Rosso Etna DOC

Nerello Mascalese

Soil *M.te S.ta Maria Formation (15 ka - 3.9 ka) shallower terrain, rich in minerals of explosive and effusive origin consisting of volcanic sands, small to medium size rocks, and pumice*

Year planted *2010*

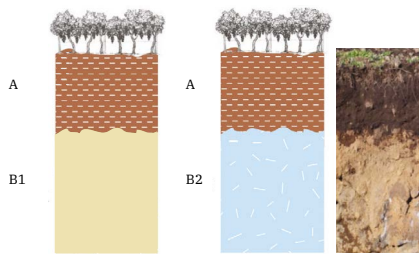
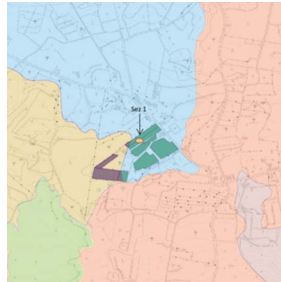
Training system *espalier, bush*

Fermentation *in stainless steel tanks at 25 - 30°C*

Ageing *12 months in 25hl oak Slavonian barrels*

Red Etna DOC

Contrada Rampante



A | Suolo / Soil

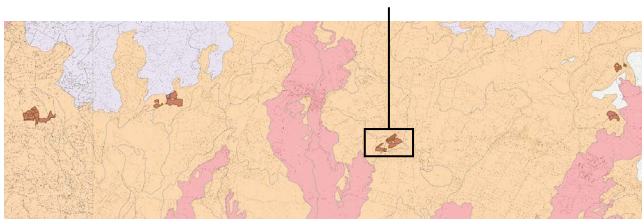
B1 | Terreni vulcanici di età compresa tra i 15 ka e i 4 ka
(Form.ne Marchesa)

Volcanic soils between 15k - 4k years old (Marchesa Formation)

B2 | Terreni vulcanici di età compresa tra i 15 ka e i 4 ka
(Form.ne Passopisciaro)

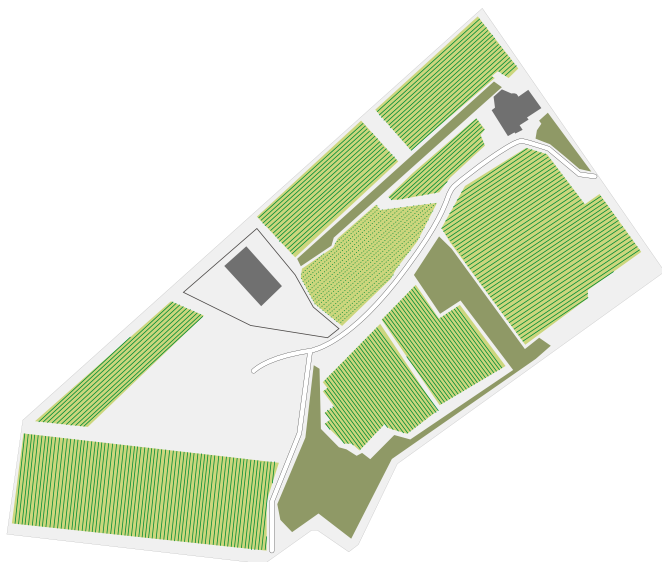
Volcanic soils between 15k - 4k years old (Passopisciaro Formation)

C.da Rampante



Collocata a un'altitudine media di 740 metri s.l.m., tra Solicchiata e Passopisciario, è un'area di 4,6 ettari a vigneto, con ampi terrazzamenti a muro a secco e una morfologia degradante da Sud-Est verso Nord-Est con pendenza media del 4,7%. Il territorio in cui ricadono i vigneti di contrada Rampante è caratterizzato da formazioni di origine vulcanica di diversa caratterizzazione litologica, ma dello stesso periodo temporale (tra 15 mila e 4 mila anni).

Located at an average elevation of 740 meters a.s.l., between Solicchiata and Passopisciario, it is an area of 4.6 hectares of vineyards, with large dry-wall terraces and a degrading morphology from South-East to North-East with average incline of 4.7%. The territory of the Contrada Rampante vineyards is characterized by formations of volcanic origin of different lithological characterization, but of the same time period (between 15 thousand and 4 thousand years).



5

—
terrazze a vigneto
vineyard terraces

8

—
muretti a secco
dry stone walls

618

—
metri lineari di muretti a secco
linear meters of dry stone walls

21400

—
piante di vite
grapevine plants

150

—
piante di olivo
olive trees

—
Nerello Mascalese
Chardonnay

—
varietà coltivate
cultivated varieties



Contrada Rampante 2019

Nerello Mascalese

Suolo Formazione Passopisciaro e Marchesa (15 ka - 3.9 ka), di profondità variabile costituito da sabbie vulcaniche e blocchi di basalto di piccola e media grandezza, con affioramenti di rocce di grandi dimensioni

Anno d'impianto 2000

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C

Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 12 mesi

Rosso Etna DOC

Nerello Mascalese

Soil Passopisciaro and Marchesa Formation (15 ka – 3.9 ka), of various depths defined by volcanic sands and chunks of basalt ranging from small to medium in size, with large rock outcrops.

Year Planted 2000

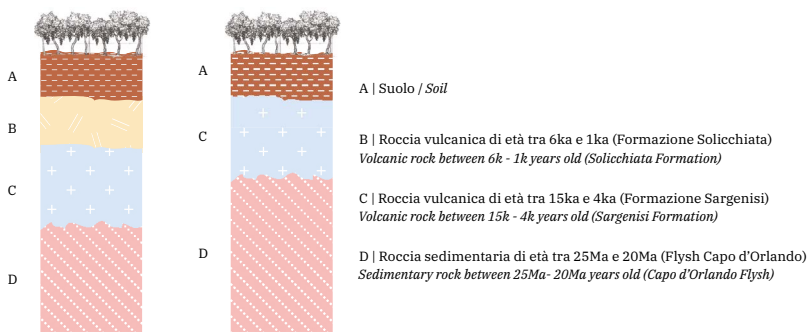
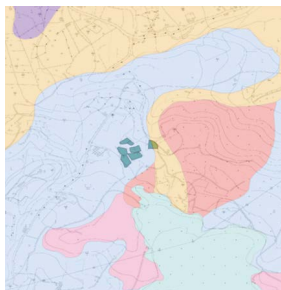
Training system espalier

Fermentation in stainless steel tanks at 25 - 30°C

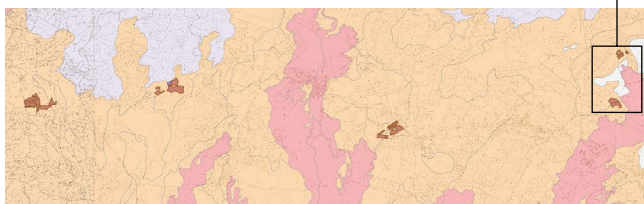
Ageing 12 months in 25hl oak Slavonian barrels

Red Etna DOC

Contrada Grasà



C.da Grasà



Collocata a una quota media assoluta di 550 metri s.l.m., a ovest di Castiglione di Sicilia, è un'area di 0,75 ettari a vigneto, con terrazzamenti a muro a secco e presenta una morfologia degradante da Sud-Ovest verso Nord-Est con pendenza media del 12%. Il territorio è caratterizzato da formazioni di origine vulcanica e formazioni di origine sedimentaria di età molto diversa. In particolare, in questa zona inizia ad affiorare il basamento sedimentario rappresentato dal Flysh di Capo d'Orlando di età stimata tra 25 e 20 milioni, cioè di età ben più antica dell'origine stessa del vulcano Etna. Le formazioni vulcaniche affioranti sono invece di età relativamente recente e rappresentate da una formazione, in cui ricadono la maggior parte del vigneto, di età tra 15.000 e 4.000, e una parte di età intorno a 6000 anni. Nelle vicinanze più a Sud si trova il fronte lavico della colata del 1911.

Located at an average elevation of 550 meters a.s.l., to the west of Castiglione di Sicilia, it is an area of 0.75 hectares of vineyards, with dry-wall terracing and presents a degrading morphology from South-West to North-East with an average incline of 12%. The territory is characterized by volcanic formations and sedimentary formations of very different ages. In particular, in this area the sedimentary base begins to emerge, that is represented by the Flysh of Capo d'Orlando of an estimated age between 25 and 20 million, that is, of a much older age than the origin of the Etna volcano itself. The outcropping volcanic formations are instead relatively recent and represented by a formation, in which the majority of the vineyard is, aged between 15,000 and 4,000 and a part aged around 6000 years. In that vicinity, further South, there is the lava front of the 1911 casting.



3

—
terrazze a vigneto
vineyard terraces

9

—
muretti a secco
dry stone walls

500

—
metri lineari di muretti a secco
linear meters of dry stone walls

300

—
piante di vite
grapevine plants

20

—
piante di olivo
olive trees

—
Nerello Mascalese

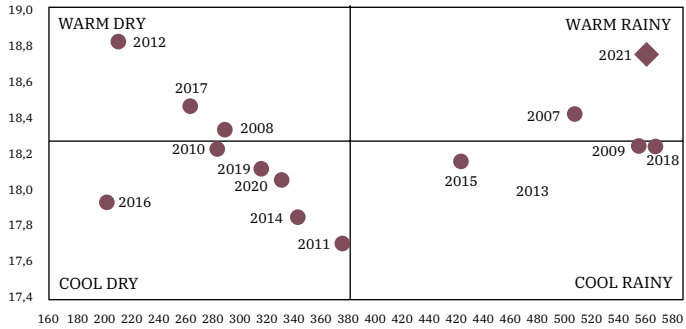
—
varietà coltivate
cultivated varieties



Tenuta Tascante

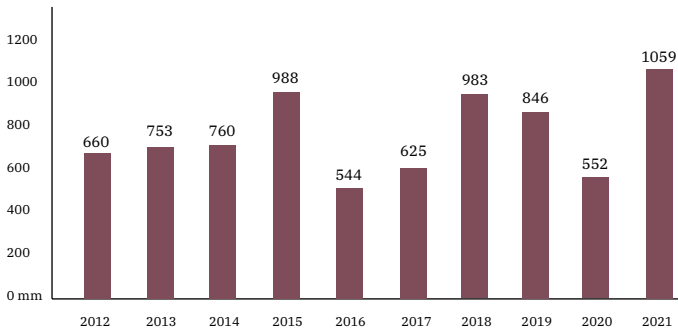
Climatogramma marzo - settembre

Climate chart march - september



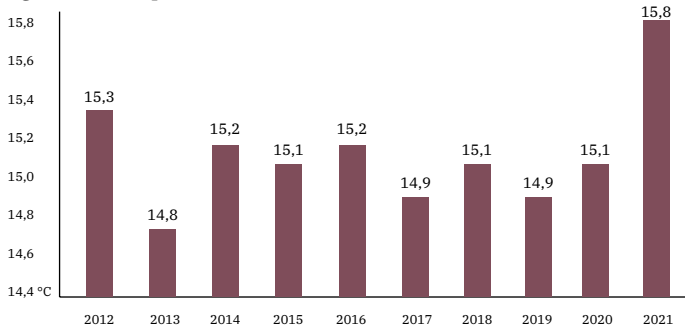
Piogge annuali

Annual rainfall



Temperatura media annuale

Average annual temperature







Ghiaia Nera 2019

Nerello Mascalese

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 25 - 30°C

Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 12 hl per 12 mesi

Rosso Etna DOC

Nerello Mascalese

Training System espalier

Fermentation in stainless steel tanks at 25 - 30°C controlled temperature

Ageing 12 months in 12 hl oak Slavonian barrels

Red Etna DOC

Frutto dell'interazione tra il Nerello Mascalese e i suoli vulcanici dell'Etna, questo vino nasce in terrazze circondate da boschi di castagno e roverella, in un territorio ricco di biodiversità. Tannini morbidi, buona bevibilità e freschezza. Affina in grandi botti di rovere di Slavonia, un legno non invasivo come richiede il Nerello Mascalese.

The perfect blend between the Nerello Mascalese grape and the volcanic soil of Etna, this wine comes from terraces surrounded by chestnut and oak woods, an area rich in biodiversity. Soft tannins, with freshness and drinkability. Aged in large non-invasive oak barrels to which the Nerello Mascalese variety is well suited.



Buonora 2021

Carricante

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16 - 18°C

Affinamento per 4 mesi in vasche di acciaio in presenza di lieviti

Bianco Etna DOC

Carricante

Training System espalier

Fermentation in stainless steel tanks

at 16 - 18°C controlled temperature

Ageing for 4 months in stainless steel tanks on yeasts

White Etna DOC

Storicamente un vitigno utilizzato per la sua acidità e la sua produttività, il Carricante è probabilmente oggi una delle varietà più interessanti e dalle diverse sfaccettature ancora da scoprire. Mineralità, note sulfuree, sentori di idrocarburi con l'affinamento. È espressione della verticalità dei vini del Vulcano. Un vino che riflette la natura del territorio da cui proviene, l'Etna.

Historically one of the vineyards used for its acidity and productivity, the Carricante variety is probably one of the most interesting multi-faceted varieties. Mineral and sulfur notes, hints of hydrocarbons with ageing. It's the expression of the vertical elements of the wines of the Vulcano. A wine that reflects the nature of the territory it comes from, the Etna Volcano.



C'era già 2019

Chardonnay

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in barili di rovere francese
da 300 litri

Affinamento in barili di rovere francese

Bianco Sicilia DOC

Chardonnay

Training System espalier

Fermentation in 30 hl French oak barrels

Ageing in French oak barrels

White Sicilia DOC

Da una piccola vigna di un ettaro in contrada Rampante la nostra interpretazione dello Chardonnay. La nostra idea difficile ma affascinante di vinificare alle pendici dell'Etna il vitigno internazionale più celebrato, che "c'era già".

From the small one-hectare grapevines of the Rampante contrada on Mount Etna, this is our interpretation of Chardonnay. We took on the fascinating challenge of vinifying this celebrated international grape that 'was already there' (C'era già) on the slopes of Etna.



Tefra 2020

Nerello Mascalese

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16 - 18°C

Affinamento per 2 mesi in vasche di acciaio in presenza di lieviti

Rosato Etna DOC

Nerello Mascalese

Training System espalier

Fermentation in stainless steel tanks at 16 - 18°C controlled temperature

Ageing for 2 months in stainless steel tanks on yeasts

Rosé Etna DOC

Il Nerello Mascalese etneo, grazie al suo colore scarico e brillante, storicamente si presta a produrre vini rosati di qualità. Da una parcella di una vigna in Contrada Rampante, nasce Tefra - dal greco “cenere” - l’insieme dei materiali piroclastici generati da un’eruzione vulcanica. Al naso è delicato e netto, fedele al Nerello Mascalese; in bocca molto dinamico, grazie alla sua freschezza e sapidità.

The Nerello Mascalese grape from the slopes of Etna was historically used in the production of high quality rosé wines due to its intense and striking colour. Tefra, a word which derives from the Greek for “ashes” - the pyroclastic matter generated by a volcanic eruption, is made from a parcel of vines from the Contrada Rampante.

Delicate and clean on the nose, it stays true to the Nerello Mascalese variety; its freshness and flavour make it very lively in the mouth.

MAR TI

Ustica

TENUTA
SALLIER DE LA TOUR

Isole Egadi



VAL DI MAZARA

MAR MEDITERRANEO

TENUTA
REGALEALI

Pantelleria

SRACENO

Isole Eolie

TENUTA
CAPOFARO



TENUTA
TASCANTE

MAR IONIO





Dal 2001 abbiamo intrapreso un percorso, un progetto agricolo, per conoscere e sperimentare territori diversi della Sicilia e le varietà maggiormente vocate. Famiglia, natura e cultura, sono sempre stati i capisaldi del nostro sistema di pensiero che valorizza la Sicilia nella sua unicità e diversità. È in questa prospettiva che, maturate le giuste condizioni, abbiamo deciso di seguire un nuovo corso che vede le singole Tenute al centro. Espressioni territoriali, ognuna portatrice di una propria identità e di una vocazione enologica, affidate a giovani e dinamici team, che vivono e lavorano nelle singole Tenute, curandone gli aspetti enologici e agronomici, l'accoglienza e la comunicazione. Cinque Tenute, ognuna con peculiarità diverse e con una forte personalità, luoghi simbolo di varietà, identificative dei territori.

In 2001, we began an agricultural project to learn about and experiment on different territories and the varieties that are the most suitable to those conditions, while preserving the relationship with the local traditions. Family, nature and culture have always been the pillars of our thought process that promotes Sicily's uniqueness and diversity. With this outlook, once the ideal conditions were achieved, we decided to pursue a new direction that puts the individual Estates at the center of the project. Territorial expressions, each with an exceptional identity and a wine producing predisposition, managed by young and dynamic teams living and working in the individual Estates, with a key role in wine production, agriculture, hospitality and communication. Five Estates, each with a unique and bold character and symbolic places identified by the native varieties.

Tenuta Regaleali, la casa della nostra famiglia dal 1830, azienda agricola, laboratorio a cielo aperto della viticoltura, luogo di sperimentazione costante e ricerca: qui è iniziata la nostra opera di valorizzazione dei vitigni autoctoni. A Salina, il centro dell'ospitalità Tasca è Capofaro Locanda & Malvasia, oggi membro del circuito Relais & Chateaux, il racconto passa attraverso la malvasia delle Lipari. Sull'Etna, con il progetto Tascante, dopo anni di ricerca, degustazioni e prove di vinificazione, oggi vendemmiamo contrada per contrada per trasferire le caratteristiche dei vini delle 4 contrade. A Mozia proseguiamo la collaborazione con la Fondazione Whitaker che nel 2007 ci ha affidato l'incarico di recupero e valorizzazione delle uve grillo. Dal 2009 con la gestione della tenuta dei nostri cugini Sallier de La Tour - nella Doc Monreale – ci stiamo confrontando con la varietà simbolo di questo territorio, il Syrah.

The Regaleali Estate, our family home since 1830, an agricultural business and outdoor laboratory for viticulture, where there is constant testing and research: this is where we began our project for promoting the native varieties. Salina, at the core of Tasca's hospitality, is the location for Capofaro Locanda & Malvasia, now a member of the Relais & Chateaux, and where we tell the story of Malvasia delle Lipari. On Mount Etna, with the Tascante Estate Project and years of research with tastings of the vinification of the local varieties, we acquired a winery in Passopisciaro that allows us to produce wines from individual local districts. In Mothia, we will continue our collaboration with the Whitaker Foundation that hired us for the production of the Grillo variety. Since 2009, with the management of the Estate of our cousins Sallier de La Tour – in the Doc Monreale area – we are working on the symbolic variety of this territory, the Syrah.



Nel 2019, siamo stati premiati Cantina europea dell'anno da Wine Enthusiast.

“L'impegno assunto dalla famiglia Tasca d'Almerita per la vitivinicoltura sostenibile in Sicilia ha avuto un'influenza estremamente positiva sul vino, sull'ambiente e sulle altre cantine anche in tutta Italia, migliorando la qualità e diffondendo il messaggio di sostenibilità”.

In 2019 we were honoured with the European Winery of the Year award from Wine Enthusiast for the following reasons: “The responsibility assumed by the Tasca d'Almerita family towards the commitment to sustainable viticulture in Sicily has had an extremely positive influence on the wine, the environment and other wineries across Italy...improving quality and spreading the message of sustainability”.



Tasca d'Almerita è tra le 24 cantine più green al mondo e una delle 3 italiane ad avere ricevuto il “Robert Parker Green Emblem 2021”, un prestigioso riconoscimento attribuito alle cantine che hanno dimostrato sforzi straordinari nella ricerca di pratiche agricole ed enologiche virtuose, guardando alla protezione ambientale a lungo termine e alla tutela della biodiversità.

Tasca d'Almerita is among 24 wineries in the world and only 3 in Italy to receive the “Robert Parker Green Emblem 2021”, an award given to wineries that have demonstrated extraordinary commitment in the pursuit of virtuous agricultural and oenological practices and – aside from being certified – are exceptional advocates of sustainability with an eye to long-term environmental protection and the preservation of biodiversity.



Per noi, produttori di vino a livello artigianale e familiare, è molto importante essere precisi nelle scelte agronomiche che determinano la salute del territorio in cui viviamo e lavoriamo. Così come è necessario misurare l'impatto potenziale – e reale – di ogni azione che compiamo. Per questa ragione abbiamo scelto di aderire a SOSTain, il protocollo di sostenibilità per la viticoltura siciliana, nato nel 2010 grazie al contributo scientifico dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. SOSTain ci consente non solo di misurare e di certificare, tramite l'utilizzo di rigorosi indicatori scientifici, il nostro livello di sostenibilità complessiva, ma ci permette anche di avere a disposizione dati che ci aiutano a evitare gli sprechi e a ridurre i costi.

For us, artisanal and family run wine producers, it's very important to make the right agricultural choices that impact the health of the territory we live and work in. It is important as well to measure the potential – and real – impact of each action we take. For this reason, we have chosen to join SOSTain, a sustainability registry for Sicilian viticulture, created in 2010 thanks to the scientific contribution by the European Observatory for sustainable agriculture – Opera – from the Università Cattolica del Sacro Cuore in Piacenza. SOSTain allows us to measure and certify, through rigorous scientific indicators, our overall level of sustainability, as well as to have access to data that helps us avoid waste and to reduce costs.



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

SOSStain promuove la qualità del bene comune, come guida e bussola delle nostre vite: una visione a lungo termine che va oltre la logica della semplice concorrenza commerciale. Nel 2019 abbiamo ottenuto, per la seconda volta, la certificazione SOSStain/VIVA, concessa da un ente terzo indipendente solo a quei produttori che rispettano rigorosi requisiti minimi, tra i quali rientra anche il calcolo dei 4 indicatori (aria, acqua, vigneto e territorio) VIVA- La sostenibilità nella viticoltura in Italia - programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

SOSStain promotes the quality of the common good, as a guide and compass of our behavior: a long-term vision that goes beyond the simple logic of business competition. In 2019, we received the SOSStain/VIVA certification for the second time, granted by an independent authority to the producers that respect the rigorous minimum requirements, which is based on the calculation of the 4 indicators (air, water, vineyard and territory), known as VIVA – sustainability in Italian viticulture – promoted by the Ministry of the Environment and of the Protection of the Territory and of the Sea.







Seguici su Instagram  - tascadalmerita