




Soffio sulle Isole®
ISLAND AND WINE

Soffio sulle isole	
Donna allo specchio	
I due professori	
Omaggio floreale	
Respiro primordiale	
Olio	
Miele	



Soffio sulle Isole®

ISLAND AND WINE



SOFFIO SULLE ISOLE BREATH ON THE ISLANDS

TERRE SICILIANE IGT

Indicazione Geografica Tipica

Typical Geographic Indication

VITIGNO / GRAPE: CILIEGIOLO

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA: Isola di Vulcano, Isole Eolie (Me) - Sicilia, Italia / *Vulcano Island, Aeolian Islands (ME) - Sicily, Italy.*

CARATTERISTICHE DI DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES: Il vino è rosso rubino con riflessi violacei. Fruttato con note di ciliegia e lampone e con una buona struttura / *The wine is ruby red with violet reflections. Fruity with notes of cherry and raspberry with a good structure.*

VENDEMMIA / HARVEST: La raccolta delle uve avviene generalmente nella prima settimana di Settembre. Dopo un'accurata selezione, le uve vengono raccolte a mano, riposte in casse e immediatamente trasportate in cantina per essere lavorate / *The grape harvest takes place in the first week of September. After a careful selection, the grapes are hand picked, placed in crates and immediately transported to the cellar to be processed.*

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS: I grappoli vengono diraspatis, pigiati e trasferiti nel serbatoio di vinificazione, dove rimangono a freddo per 24 ore «macerazione a freddo» per poter estrarre la parte aromatica. Successivamente inizia la fermentazione alcolica, ed infine si completa con alcuni giorni di macerazione. Il vino ottenuto viene messo a maturare in botti di legno / *The grapes are de-stemmed and crushed. Then transferred to vinification tanks where they stay cold for 24 hours, "cold maceration", in order to extract the aromatic part. The alcoholic fermentation begins and it is completed after several days of maceration. The wine obtained is left in wooden barrels to mature barrels to mature.*

TENORE ALCOLICO / ALCOHOL CONTENT: 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: 18°C

ABBINAMENTI / PAIRINGS: Carni rosse, in particolare cacciagione, arrostiti dal sapore deciso, grigliate / *Red meats, in particular grilled game and roasts with a strong flavour.*



www.soffiosulleisole.com

info@soffiosulleisole.com

SOFFIO SULLE ISOLE - C.da Piano - 98055 Isola di Vulcano, Isole Eolie (Me) - Tel. +39 338 2201643



DONNA ALLO SPECCHIO WOMAN IN THE MIRROR

TERRE SICILIANE IGT

Indicazione Geografica Tipica

Typical Geographic Indication



VITIGNO / GRAPE: Malvasia delle Lipari

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA: Isola di Vulcano, Isole Eolie (Me) - Sicilia, Italia / *Vulcano Island, Aeolian Islands (ME) - Sicily, Italy*

CARATTERISTICHE DI DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES: Note aromatiche d'erbe e fiori / *Floral notes along with those of herbs*

VENDEMMIA / HARVEST: La raccolta delle uve avviene generalmente nella seconda settimana di Settembre, dopo un'accurata selezione delle uve, che dopo essere state raccolte a mano, vengono riposte in cassette, e trasportate immediatamente in cantina per essere lavorate / *The grape harvest takes place in the second week of September. After a careful selection, the grapes are hand picked, placed in crates and immediately transported to the cellar to be processed.*

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS: I grappoli vengono diraspatis, pigiati. Il mosto ottenuto viene trasferito nel serbatoio a temperatura controllata dove inizia la fermentazione. Dopo l'imbottigliamento il vino resta in affinamento in cantina per almeno tre mesi / *The grapes are de-stemmed and crushed. The must obtained is transferred into a special tank at a controlled temperature. Here the fermentation begins. After bottling, the wine is aged in the cellar for at least three months.*

TENORE ALCOLICO / ALCOHOL CONTENT: 12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: 12°C

ABBINAMENTI / PAIRINGS: Primi piatti di pesce, grigliate di pesce, carni bianche e ricotta fresca / *It pairs with first courses of fish, grilled fish, white meat and cheese.*



I 2 PROFESSORI THE 2 PROFESSORS

TERRE SICILIANE IGT
Indicazione Geografica Tipica
Typical Geographic Indication

VITIGNO / GRAPE: NOCERA E MOSCATO

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA: Isola di Vulcano, Isole Eolie (Me) - Sicilia, Italia. / Vulcano Island, Aeolian Islands (ME) - Sicily, Italy.

CARATTERISTICHE DI DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES: Il vino è rosso rubino con riflessi violacei. Fruttato con note di ciliegia e lampone e con una buona struttura. / The wine is ruby red with violet reflections. Fruity with notes of cherry and raspberry with a good structure.

VENDEMMIA / HARVEST: La raccolta delle uve avviene generalmente nella prima settimana di Settembre. Dopo un'accurata selezione, le uve vengono raccolte a mano, riposte in casse e immediatamente trasportate in cantina per essere lavorate. / The grape harvest takes place in the first week of September. After a careful selection, the grapes are hand picked, placed in crates and immediately transported to the cellar to be processed.

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS: I grappoli vengono diraspatis e trasferiti nel serbatoio di vinificazione, dove avviene una macerazione pre-fermentativa a freddo 6-8°C per 24 ore (ha lo scopo di aumentare la ricchezza aromatica), successivamente vengono lasciate a macerare e fermentate per circa 7-8 giorni a temperature di 16-18°C. Il vino ottenuto viene messo a maturare in botti di legno. / The bunches are de-stemmed and transferred to the vinification tank, where a pre-fermentation cold maceration takes place at 6-8°C for 24 hours (with the aim of increasing the aromatic richness), then they are left to macerate and fermented for about 7-8 days at a temperature of 16-18°C. The wine obtained is left to mature in wooden barrels.

TENORE ALCOLICO / ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: 16°C

ABBINAMENTI / PAIRINGS: Carni rosse, in particolare cacciagione, arrostiti dal sapore deciso, grigliate. / Red meats, in particular grilled game and roasts with a strong flavour, grilled.



OMAGGIO FLOREALE FLORAL TRIBUTE

TERRE SICILIANE IGT

Indicazione Geografica Tipica

Typical Geographic Indication



VITIGNO / GRAPE: CILIEGIOLO

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA: Isola di Vulcano, Isole Eolie (Me) - Sicilia, Italia / *Vulcano Island, Aeolian Islands (ME) - Sicily, Italy.*

CARATTERISTICHE DI DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES: Colore rosa tenue leggermente mosso con note di ciliegia e lampone. / *The wine is rosè with notes of cherry and raspberry.*

VENDEMMIA / HARVEST: La raccolta delle uve avviene generalmente nella prima settimana di Settembre. Dopo un'accurata selezione, le uve vengono raccolte a mano, riposte in cassette e immediatamente trasportate in cantina per essere lavorate / *The grape harvest takes place in the first week of September. After a careful selection, the grapes are hand picked, placed in crates and immediately transported to the cellar to be processed.*

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS: Pressatura soffice degli acini e fermentazione a 14-15°C in serbatoi in acciaio inox. Il vino ottenuto viene messo subito in bottiglia per preservare il perlage di fine fermentazione. / *Soft pressing of the grapes and fermentation at 14-15 ° C in stainless steel tanks. The wine obtained is immediately bottled to preserve the perlage of the end of fermentation.*

TENORE ALCOLICO / ALCOHOL CONTENT: 12% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: 8/10°C

ABBINAMENTI / PAIRINGS: Formaggi di media stagionatura, delicati antipasti e grigliate di carni bianche. / *Red meats, in particular grilled game and roasts with a strong flavour.*



RESPIRO PRIMORDIALE PRIMORDIAL BREATH

MALVASIA PASSITO

TERRE SICILIANE IGT

Indicazione Geografica Tipica
Typical Geographic Indication



VITIGNO / GRAPE: MALVASIA

VITIGNO / GRAPE: Malvasia delle Lipari DOC

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA: Vulcano, Isole Eolie (Sicily)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC:
colore / color: giallo ambrato dai riflessi dorati / *amber yellow with golden reflexes*
profumo / bouquet: aromatico, caratteristico / *aromatic, individual*
sapore / flavor: dolce, armonico / *sweet, harmonious*.

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS: fermentazione a temperatura controllata / *fermentation at controlled temperature*.

TENORE ALCOLICO / ALCOHOL CONTENT: 16% vol.

CONSERVAZIONE / STORAGE: ambiente fresco a temperatura costante / *store in a cool place at constant temperature*.

ABBINAMENTI / PAIRINGS: vino da dessert, ideale con biscotti secchi, frutta, gelati e piccola pasticceria / *dessert wine, ideal with dry biscuits, fruit, ice creams and small confectionery*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: 12-14°C



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



NATURA MERCEOLOGICA / COMMODITY GLASS: olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici / *superior extra virgin olive oil category made directly from olives and entirely through mechanical procedures.*

CULTIVAR / CULTIVARS: nocellara messinese, verdello.

METODO DI RACCOLTA / HARVESTING METHOD: brucatura a mano / *hand picking.*

SISTEMA DI ESTRAZIONE / EXTRACTION SYSTEM: estrazione meccanica a freddo / *cold mechanical extraction.*

FILTRAGGIO / FILTRATION: non eseguito a decantazione naturale / *not performed, natural decantation.*

STOCCAGGIO / STORAGE: silos di acciaio / *steel silos.*

AROMA / AROMA: fresco fruttato / *fresh and fruity.*

GUSTO / FLAVOUR: intenso di oliva spremuta / *intense crushed olive flavor.*

ACIDITA' / ACIDITY: espressa in acido oleico 0,3 a 0,6 / *expressed in oleic acid 0,3 to 0,6.*

UTILIZZO / USE: per insalate, cibi a crudo, legumi, verdure, zuppe, bruschetta, pinzimoni, carne, pesce, ecc. / *for salads, raw foods, vegetables, greens, soups, bruschetta, pinzimonio (olive oil sauce), meat, fish, etc.*

CONSERVAZIONE / CONSERVATION: conservare a riparo della luce e in luogo fresco / *store away from light and in a cool place.*



MIELE MILLEFIORI MILLEFLOWER HONEY

DESCRIZIONE / DESCRIPTION: Il miele Millefiori è un prodotto non uni-floreale. Ogni millefiori possiede proprie caratteristiche dal risultato variabile e straordinario. Ricostituente vitaminico, ricco di sali minerali. Ottimo come dolcificante / *Millefior honey is not a single-flower product. Each millefior has its own characteristics with variable and extraordinary results. A vitaminic tonic, rich in mineral salts. Excellent as a sweetener.*

ORIGINE / ORIGIN: Sicilia / *Sicily*

FIORITURA / FLOWERING PERIOD: Da Maggio a Settembre / *From May to September.*

ASPETTI ORGANOLETTICI / ORGANOLEPTIC ASPECTS:

colore / colour: Vario. Di pianura dal colore chiaro, di montagna dal colore scuro bruno / *Various. Light in colour from lowlands, dark brown from mountains*

odore / scent: Lieve, gradevole / *Light, pleasant*

sapore / flavour: Composito, ottenuto da fioriture spontanee miste. Tendenzialmente aromatico se di montagna / *Composite, deriving from mixed spontaneous flowerings. Potentially aromatic if it comes from the mountains.*

CONSISTENZA / CONSISTENCY: Liquido, cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto / *Liquid, it spontaneously crystallizes some months after harvesting.*

CONSERVAZIONE / CONSERVATION: Temperatura ambiente al riparo dal sole / *Room temperature sheltered from the sun.*

CONFEZIONI / SIZES: 120g – 100g

DATA DI SCADENZA / EXPIRY DATE: Due anni dalla data di produzione / *Two years from the date of production.*