



CANTINE
SOLLAMI



I nostri vigneti SI TROVANO NELLE CONTRADE TORRETTA E FURIANA, A SUD DI
CALTANISSETTA, IN UNA PARTE DELL'ENTROTERRA SICILIANO DOVE EMERGONO LIEVI COLLINE APERTE AL
SOLE, CON CALCARI CHE AFFIORANO E, IN LONTANANZA, UN PAESAGGIO MUTEVOLE DI VALLI E ALTURE
INONDATE DI LUCE COME SOLO LA SICILIA PUÒ OFFRIRE.

QUESTI LUOGHI SONO SEGNATI ANCHE DA PRESENZE IMPRESCINDIBILI: UNA PINETA CHE CELA ANTICHE
SCULTURE NELLA PIETRA CHE AFFIORA NEL SOTTOBOSCO, VESTIGIA DI ZOLFARE, BORGHI RURALI DOVE
ANCORA È FORTE IL LEGAME CON LA PROPRIA TERRA. LUOGHI, CLIMA, STORIE E AMORI CHE
DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE DANNO ORIGINE AL NOSTRO VINO.



Our vineyards ARE LOCATED IN SOUTH OF CALTANISSETTA IN THE DISTRICTS OF TORRETTA AND FURIANA, A PART OF THE SICILY WHERE HILLS ARE SLIGHTLY OPEN TO THE SUN WITH LIMESTONES OUTCROPPING IN THE DISTANCE, A SHIFTING LANDSCAPE OF VALLEYS AND HILLS FLOODED WITH LIGHT THAT ONLY SICILY CAN OFFER.

THESE PLACES ARE ALSO MARKED BY INESCAPABLE PRESENCES: A PINE FOREST THAT HIDES ANCIENT SCULPTURES IN STONE THAT OUTCROPS IN THE UNDERGROWTH, TRACES OF SULFUR MINES, RURAL VILLAGES WHERE STILL THERE IS A STRONG LINK WITH THEIR LAND. PLACES, CLIMATE, AND LOVE STORIES THAT DIRECTLY OR INDIRECTLY GIVE RISE TO OUR WINE.



Classificazione: IGP Rosso Sicilia – **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol. – **Vitigno:** 100% Syrah
– **Zona di produzione:** contrada Torretta, Agro di Caltanissetta – **Altitudine:** 450 m s.l.m. –
Morfologia terreno: lieve pendenza su area collinare a dolce declivio – **Anno di impianto:** 2002
– **Sistema di allevamento:** spalliera con cordone speronato – **Resa per ettaro:** 80 q –
Vendemmia: prima/seconda decade di settembre, con raccolta manuale nelle prime ore della
giornata e selezione dei grappoli con sistemazione in cassette – **Vinificazione:** i grappoli
vengono diraspati e la fermentazione è condotta con lieviti selezionati, con macerazione con le
bucce per circa 8 giorni a temperatura controllata di 24°-25°C – **Fermentazione malolattica:**
effettuata – **Affinamento:** sei mesi in barrique – **Aspetto visivo:** colore rosso rubino intenso –
Olfatto: profumi di frutti di bosco, note aromatiche e speziate ben amalgamate – **Gusto:** vino
equilibrato, morbido e dai tannini equilibrati – **Temperatura di servizio:** 18°C circa –
Abbinamento: piatti forti e strutturati

Classification: IGP Rosso Sicilia – **Alcohol:** 13,5% Vol. – **Grape variety:** 100% Syrah –
Production area: contrada Torretta, Agro di Caltanissetta – **Altitude:** 450 m.a.s.l. – **Soil
morphology:** hilly area with gentle slope – **Year of implantation:** 2002 – **System of cultivation:**
vertical trellis and spur pruned cordon – **Yield per ectar:** 80 q – **Harvest:** first/second decade
of september, hand picked in the early hours of the day, grape selection and arrangement in
boxes – **Vinification:** the grapes are destemmed and fermentation is carried out with selected
yeasts, with maceration on the skins for 8 days at a controlled temperature of 24° -25° C –
Malolactic fermentation: held – **Ageing:** six months in barrique – **Colour:** intense ruby red –
Nose: aromas of berries, aromatic and spicy mix well – **Palate:** balanced wine, soft and
balanced tannins – **Serving temperature:** about 18°C – **Pairing:** main dishes and structured

PUNTARA SANTA



Classificazione: IGP Sicilia Bianco – **Gradazione alcolica:** 12,5% Vol. – **Vitigno:** Insolia 80% e Chardonnay 20% – **Zona di produzione:** contrada Furiana, Agro di Caltanissetta – **Altitudine:** 450 m s.l.m. – **Morfologia terreno:** lieve pendenza su area collinare a dolce declivio – **Anno di impianto:** 2002 – **Sistema di allevamento:** spalliera con cordone speronato – **Resa per ettaro:** 80 q – **Vendemmia:** prima/seconda decade di settembre, con raccolta manuale nelle prime ore fresche della giornata e selezione dei grappoli con sistemazione in cassette – **Vinificazione:** i grappoli vengono pigia-diraspati e sottoposti direttamente ad una pressatura soffice; la fermentazione in bianco è condotta con lieviti selezionati, per circa 20 giorni a temperatura controllata di 16°C – **Affinamento:** in botti di acciaio inox – **Aspetto visivo:** colore paglierino con riflessi verdognoli – **Olfatto:** profumo molto intenso e fruttato con sentori di frutta matura – **Gusto:** vino equilibrato, morbido e persistente, con una buona acidità che richiama l'aroma percepito al naso – **Temperatura di servizio:** si consiglia di servire ghiacciato – **Abbinamento:** antipasti, pesce, carni bianche e cibi delicati

Classification: IGP Sicilia Bianco – **Alcohol:** 12,5% Vol. – **Grape variety:** 80% Insolia and 20% Chardonnay – **Production area:** contrada Furiana, Agro di Caltanissetta – **Altitude:** 450 m.a.s.l. – **Soil morphology:** hilly area with gentle slope – **Year of implantation:** 2002 – **System of cultivation:** vertical trellis and spur pruned cordon – **Yield per ectar:** 80 q – **Harvest:** first/second decade of september, hand picked in the early hours of the day, grape selection and arrangement in boxes – **Vinification:** the grapes are destemmed throngs, and directly subjected to a soft pressing, fermentation in white is carried out with yeasts, for about 20 days at controlled temperature of 16°C – **Malolactic fermentation:** held – **Ageing:** in stainless steel barrel – **Colour:** straw color – **Nose:** very intense and fruity aroma with hints of ripe fruit – **Palate:** balanced wine, soft and persistent, with good acidity reminiscent of the aroma perceived on the nose – **Serving temperature:** it should be served frozen – **Pairing:** appetizers, fish, white meat and delicate foods

FURIANA



Classificazione: IGP Sicilia Rosso – **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol. – **Vitigno:** 100% Nero d'Avola – **Zona di produzione:** contrada Torretta, Agro di Caltanissetta – **Altitudine:** 450 m s.l.m. – **Morfologia terreno:** lieve pendenza su area collinare a dolce declivio – **Anno di impianto:** 2000 – **Sistema di allevamento:** spalliera con cordone speronato – **Resa per ettaro:** 80 q – **Vendemmia:** prima/seconda decade di settembre, con raccolta manuale nelle prime ore fresche della giornata e selezione dei grappoli con sistemazione in cassette – **Vinificazione:** i grappoli vengono diraspati e la fermentazione è condotta con lieviti selezionati, con macerazione con le bucce per circa 8 giorni a temperatura controllata di 24°-25°C – **Fermentazione malolattica:** effettuata – **Affinamento:** sei mesi in barrique – **Aspetto visivo:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei – **Olfatto:** profumi di frutta rossa, prugna e ciliegia, tipico del Nero d'Avola, con note aromatiche di vaniglia – **Gusto:** corposo, con tannini evidenti ma morbidi, buona struttura – **Temperatura di servizio:** 18°C circa – **Abbinamento:** ottimo per accompagnare piatti importanti e formaggi stagionati

Classification: IGP Rosso Sicilia – **Alcohol:** 13,5% Vol. – **Grape variety:** 100% Nero d'Avola – **Production area:** contrada Torretta, Agro di Caltanissetta – **Altitude:** 450 m.a.s.l. – **Soil morphology:** hilly area with gentle slope – **Year of implantation:** 2000 – **System of cultivation:** vertical trellis and spur pruned cordon – **Yield per ectar:** 80 q – **Harvest:** first/second decade of september, hand picked in the early hours of the day, grape selection and arrangement in boxes – **Vinification:** the grapes are destemmed and fermentation is carried out with selected yeasts, with maceration on the skins for 8 days at a controlled temperature of 24°-25° C – **Malolactic fermentation:** held – **Ageing:** six months in barrique – **Colour:** intense ruby red with violet reflections – **Nose:** aromas of red fruit, plum and cherry, typical of Nero d'Avola, aromatic with notes of vanilla – **Palate:** balanced wine, soft and balanced tannins – **Serving temperature:** about 18°C – **Pairing:** great to accompany main dishes and mature cheeses

**DON
MICHELE**





Intuire la vocazione di un luogo E NON SACRIFICARE LE PROPRIE
ASPIRAZIONI. COSÌ DON MICHELE SOLLAMI, IN TEMPI SEGNATI DA MISERIA E CONTRASTI, TRASFORMÒ
TERRE COLTIVATE FINO AD ALLORA SOLO A GRANO IN VIGNETI. OGGI IL FIGLIO GIOVANNI E I TRE NIPOTI
MICHELE, PIERLUIGI E FABIO ATTUANO CON PASSIONE ED ESTREMA ATTENZIONE L'EVOLUZIONE DI VINI
SEMPRE MIGLIORI, CARICHI DI UNICITÀ, COSÌ COME UNICHE SONO LE PERSONE E LE TERRE CHE LI
PRODUCONO: CONTINUITÀ, TRADIZIONE E INNOVAZIONE.

Intuit the vocation of a place AND NOT TO SACRIFICE THEIR OWN
ASPIRATIONS. SO DON MICHELE SOLLAMI, IN TIMES MARKED BY POVERTY AND CONFLICTS, BECAME
FARMLAND UNTIL THEN ONLY TO CORN IN VINEYARDS. TODAY HIS SON GIOVANNI AND THREE
GRANDCHILDREN, MICHELE, FABIO AND PIERLUIGI IMPLEMENT WITH PASSION AND EXTREME ATTENTION
TO THE DEVELOPMENT OF BETTER WINES, FULL OF UNIQUENESS, AS UNIQUE ARE THE PEOPLE AND
LANDS THAT PRODUCE THEM: CONTINUITY, TRADITION AND INNOVATION.

CANTINE SOLLAMI



Azienda Agricola Sollami Fabio
C.da Torretta, Caltanissetta
T: 0934 568225 – M: 388 7626850
info@cantinesollami.it
www.cantinesollami.it



design: **altergo** studio



LUCE
MEMORIA
TERRITORIO

E PASSIONE

WWW.CANTINESOLLAMI.IT

