



TENUTE MOKARTA



*Produttori dal 1916*

# L' Azienda

È dal 1916 che l'azienda agricola TENUTE MOKARTA è gestita con amore e passione dalla famiglia Favuzza di generazione in generazione producendo vini di fascia medio-alta. I vini di TENUTE MOKARTA si contraddistinguono per personalità, contemporaneità e antichi sapori. TENUTE MOKARTA prendono il loro nome dalla omonima contrada ubicata nelle soleggiate colline di Salemi in provincia di Trapani, territorio molto fertile favorevole alla produzione di ottimi vigneti. Salemi si trova a 450 metri sul livello del mare, e i vini hanno una gradazione di almeno 13 gradi grazie ad un alto grado zuccherino. L' uva così prodotta è incomparabile nel suo genere con una giusta alcolicità, una buona acidità totale e soprattutto una capacità di caratterizzare i vini con una personalissima carica di aromi e sapidità ben strutturati e piacevoli. È recente anche il lancio della nuova Linea MOKARTA per un segmento più commerciale e competitivo. Segnaliamo la varietà di uva autoctona che caratterizza il territorio: il GRILLO, una che sin dai tempi dei Fenici costituisce il grande patrimonio "genetico" della viticoltura dell' agro-marsalese-salemitano. Tra i vini rossi prodotti invece degno di nota è il NERO D' AVOLA. Oltre all' autoctono, abbiamo anche vitigni internazionali tra i quali il MERLOT, CABERNET, SYRAH e CHARDONNAY. I difficili lavori di potatura e vendemmia sono effettuati ancora manualmente, sotto la guida di abili esperti, per garantire un' ottima scelta delle uve migliori. Tutto questo porta a delle vere e proprie CREAZIONI che soddisfano ogni tipo di abbinamento culinario, dal' aperitivo al dolce.

---

*Since 1916 the wine farm TENUTE MOKARTA is managed with love and passion by Favuzza Family from generation to generation producing wines of medium-high quality. The TENUTE MOKARTA wines are characterized by personality, contemporaneity and ancient tastes. TENUTE MOKARTA take their name from the homonymous district located in the sunny hills of Salemi in the province of Trapani, where the very rich soils allow to the production of excellent vineyards. Salemi is located at 450 m above then sea level, and the wines have an alcohol content of at least 13 degrees thanks to its high sugar content. The grapes produced is incomparable in its kind with the right alcohol content, a good total acidity and the ability to characterize the wines with a very personal charge of aroma and flavor well structured and enjoyable. We report the recent launch of the new line MOKARTA, a wine segment more commercial and competitive. Instead the variety of native grape that characterizes the territory is GRILLO, grape well known since the time of the Phoenicians that represents the great "genetic" patrimony of viniculture of West Sicily.*

*Among the red wines produced noteworthy is the Nero D' Avola. Besides autochthonous, we also produce international varieties such as the Merlot, Cabernet, Syrah and Chardonnay. The difficult works of pruning and harvesting are still carried out manually under the direction of skilled experts, to guarantee an excellent selection of the best grapes. This all leads to real WINE CREATIONS to meet every of culinary combination, from aperitif to dessert.*





*Rossi*  
TALIA



## VINO ROSSO NERO D'AVOLA

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

Le uve sono vinificate in acciaio con macerazione a cappello emerso, alla temperatura di 18°C per circa 10 giorni, subendo ripetuti rimontaggi e "delestage". Affinamento in barriques Seguin Moreau per circa tre mesi.

*The grapes are vinified in stainless steel vessels with surface maceration, at a temperature of 18 °C for about 10 days, undergoing repeated pumping and shedding. Aged in Seguin Moreau barrels for about three months.*

### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Vinificato in purezza, il Nero d'Avola produce vini di buon corpo ed elevata alcolicità grazie all'elevato contenuto zuccherino dei mosti. Colore rosso rubino intenso con vivaci sfumature violacee e complessità olfattiva le sue peculiarità. Al naso infatti risulta fragrante e articolato, spiccano gli aromi primari di frutti e fiori tipici dell'uva. Al gusto si presenta fine ed elegante, caldo e asciutto, di grande corpo e ricco di personalità. Il Nero d'Avola si accompagna con carni alla brace e con formaggi di buona stagionatura.

*Single variety wine making, Nero d'Avola produces full-bodied wines with high alcohol content and high sugar content from its must. Deep, ruby, red in colour with vibrant purple hues and a complex taste of its peculiarities. On the nose it is fragrant and articulate, its primary aromas of fruit with distinctive grape flower stand out. Its flavour is delicate and elegant, warm and dry, full-bodied and rich in personality. Nero d'Avola is served with grilled meats and mature cheeses.*

### COME SERVIRLO / HOW TO SERVE

Utilizzare un calice di dimensioni medio-grandi, baloon o a luce ampia per permettere la diffusione dei profumi. Temperatura di degustazione 16°-18° C.

*Use a medium to large size or balloon glass or one of ample light to allow the diffusion of perfumes. Serving temperature 16 ° -18 ° C.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** Nero D'Avola in purezza

**Grado Alcolico:** 13,5% vol.

**Colore:** Rosso



TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia

Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792

[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)



## VINO ROSSO SYRAH

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

Dopo la diraspatura, le uve vengono lasciate a macerare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e "delestage". Affinamento in acciaio inox per un periodo di 10-12 mesi.

*After de-stemming, the grapes are left to macerate in temperature-controlled stainless steel vessels for about 10 days undergoing repeated pumping and shedding. Matured in stainless steel vessels for a period of 10-12 months.*

### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il vitigno Syrah dà vita ad un vino di colore rosso con sfumature violacee. Al naso svela tutta la sua complessità: fruttato e floreale, emergono note persistenti di frutti a bacca rossa come il ribes nero, il mirtillo e la ciliegia, fusi a sentori delicati di spezie e vaniglia. Al palato è secco, di corpo, tannico e discretamente alcolico, ideale in abbinamento con formaggi mediamente stagionati e carni rosse. Inaspettato l'abbinamento con tagliata di tonno alla griglia: un connubio originale ma sicuramente di grande effetto.

*The Syrah gives life to a red colour with purple hues, all its complexities are revealed to the nose: fruity and floral, with the emergence of persistent hints of red fruits such as black currant, blueberry and cherry, blended with delicate suggestions of spices and vanilla. Its palate is dry, full-bodied, tannic and fairly alcoholic, ideal with mildly mature cheeses and red meats. An unexpected combination with grilled tuna steak: an original pairing but very impressive.*

### COME SERVIRLO / HOW TO SERVE

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura tra i 16°-20° C

*Serve in medium-wide goblets at a temperature between 16°-20° C*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** Syrah in purezza

**Grado Alcolico:** 13,5% Vol.

**Colore:** Rosso



## TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia

Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792

[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)



## VINO ROSSO MERLOT CABERNET

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

*Dopo la diraspatura, le uve vengono lasciate a macerare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e "delestage" per dieci giorni circa. Affinamento in barrique di rovere francese.*

*After de-stemming, the grapes are left to macerate in temperature-controlled stainless steel vessels for about 10 days undergoing repeated pumping and shedding for about ten days. Aged in French oak barrels.*

### DESCRIZIONE DESCRIPTION

Soffice e seducente al palato, mostra tutta la sua potenza gustativa grazie a note di frutti a bacca rossa quali more e mirtilli, con delicate note di cannella, eucalipto e ciliegia.

*Soft and seductive on the palate, showing all its gustatory power thanks to notes of red berry such as blackberries and cranberries, with delicate hints of cinnamon, eucalyptus and cherry.*

### COME SERVIRLO HOW TO SERVE

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di 16-18° C.

*Serve in medium-sized glasses at a temperature of 16-18 ° C.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** Merlot 70%, Cabernet 30%

**Grado Alcolico:** 13,5% Vol.

**Colore:** Rosso



TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia

Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792

[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)



*Bianchi*  
TALIA



## VINO BIANCO GRILLO

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi acciaio inox dove affina "sur-lie", con "batonnages" mensili per tre mesi circa.

*Soft pressing, temperature-controlled fermentation, aged in stainless steel vessels, matured "sur-lie" (on lees) with monthly "batonnages" (lees stirring) for three months.*

### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il vitigno Grillo dona al vino freschezza e profumi, con note agrumate e minerali con sentori di the verde e salvia. In bocca mantiene una gradevole freschezza che unita alla buona alcolicità ne fa un vino da bere giovane ma che accetta anche un breve affinamento in bottiglia. E' in accompagnamento con piatti a base di pesce o carni bianche che questo vino esprime a pieno le sue potenzialità, perfetto con il cous cous di pesce, ne esalta il sapore grazie alle sue note fresche e secche al palato.

*The Grillo grape gives the wine freshness and perfume, with citrus and mineral notes and hints of green tea and sage. In the mouth it maintains a pleasant freshness that is combined with good alcohol, making it a wine to be drunk young that also recognizes a short aging in the bottle. With fish or white meat dishes this wine expresses its full potential, perfect with couscous with fish, its flavour is enhanced, thanks to its fresh and dry notes on the palate.*

### COME SERVIRLO / HOW TO SERVE

La temperatura ideale di servizio è di 8-10° C . Versare in calici di media ampiezza per gustarlo al meglio.

*Ideal serving temperature is 8-10 ° C. Pour into medium sized glasses to enjoy its full potential*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** Grillo in purezza

**Grado Alcolico:** 13% Vol.

**Colore:** Bianco



## TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia

Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792

[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)



## VINO BIANCO CATARRATTO CHARDONNAY

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione e temperatura controllata, affinamento in barrique di rovere francese per tre mesi circa.

*Soft pressing, fermentation at controlled temperature, aged in French oak barrels for about three months.*

### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il suo colore giallo paglierino vive di riflessi verdognoli, e anticipa al naso la sua anima fruttata, ampia ed esuberante, con delicate note di pesca, mela matura, passion fruit e sentori dolci di vaniglia dati dall'affinamento in barrique di rovere. Al palato rimane fresco e largo con un ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e volume. Perfetto l'abbinamento con pesce alla brace e carni bianche, accompagna bene anche i formaggi a pasta dura.

*Its straw colour, alive with greenish reflections succumbs the nose to its great and exuberant soul with delicate hints of peach, ripe apple, passion fruit with sweet suggestions of vanilla from the aging process in oak barrels. The palate remains fresh with a great balance between tartness, flavour and volume. Perfect coupled with grilled fish, white meat, and well-matured cheese.*

### COME SERVIRLO / HOW TO SERVE

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di 16-18° C.

*Served in large chalice at a temperature of 16-18 °C.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 20% Catarratto, 80% Chardonnay

**Grado Alcolico:** 13% Vol.

**Colore:** Bianco



## TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia

Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792

[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)



## VINO BIANCO ZIBIBBO

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi acciaio inox dove affina "sur-lie", con "batonnages" mensili per tre mesi circa.

*Soft pressing, temperature-controlled fermentation, aged in stainless steel vessels matured "sur-lie" (on lees) with monthly (lees stirring) "batonnages" for three months.*

### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Nel bicchiere si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso si rivela intenso e aromatico, avvolgente e persistente. Al palato risulta secco, con una buona sapidità, fresco e di fondo asciutto. Note di frutta esotica, pesca bianca e vaniglia lo rendono interessante e rinfrescante. Perfetto per l'aperitivo, soprattutto in accompagnamento con formaggi saporiti, esalta il gusto di primi piatti piccanti, zuppe di pesce e crostacei.

*A pleasant straw- yellow colour with greenish reflections; on the nose it is intense, aromatic, enveloping and persistent. Its palate is dry, with a good flavour with fresh and dry notes. Hints of tropical fruit, white peach and vanilla make it interesting and refreshing. Perfect as an aperitif, especially with mature and strong cheeses, enhancing the taste of spicy first courses, fish soups and shellfish.*

### COME SERVIRLO/HOW TO SERVE

Lo Zibibbo viene servito rigorosamente freddo, a temperature comprese fra gli 8° e i 12°C.

*Zibibbo is strictly served cold, at a temperature between 8 ° and 12 ° C.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** Zibibbo in purezza (Moscato di Alessandria)

**Grado Alcolico:** 12,5% Vol.

**Colore:** Bianco



## TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia

Tel / Fax 0924 185124 - Mobile 334 3633792

[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)



*Rossi*

TENUTE MOKARTA



## VINO ROSSO - NERO D'AVOLA

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

WINE MAKING AND AGEING

Le uve sono vinificate in acciaio con macerazione a cappello emerso, alla temperatura di 25°C per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e "delestage".

*The grapes are crushed and destemmed and the must is fermented at controlled temperature (25°C) in stainless steel tanks with frequent "pumping-over" and "delestage" for 10 days; the wine is then racked in French oak barrels where it.*

### DESCRIZIONE

DESCRIPTION

Si distingue per il colore violaceo accompagnato all'olfatto da note che ricordano amarene, more selvatiche e gelsi rossi, di notevole complessità. In bocca è speziato, sapido, avvolgente e vellutato.

*Deep blue with violet nuances. The nose reveals notes of cherry, blackberry and mulberry with remarkable complexity; on the palate is spicy, luscious, embracing and velvety.*

### COME SERVIRLO

HOW TO SERVE

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di servizio tra 16° - 18°C.

*Serve at a temperature between 16° - 18°C in average size stem glasses.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 100% Nero D'Avola  
**Grado Alcolico:** 13% Vol.  
**Colore:** Rosso



TENUTE MOKARTA

Tenute Mokarta S.r.l.

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia  
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792  
www.tenutemokarta.com



## VINO ROSSO - SYRAH

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

WINE MAKING AND AGEING

Dopo la diraspatura, le uve vengono lasciate a macerare a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e "delestage".

*After the de-stemming, grapes macerate at a controlled temperature in stainless steel tanks for 10 days with frequently "pumping-over" and "delestage".*

### DESCRIZIONE

DESCRIPTION

*Si distingue per il colore violaceo. Al naso risaltano note intense ed armoniose di ciliegia, more e spezie. In bocca è imponente, cremoso, ma allo stesso tempo fine, elegante e persistente. Un vino che meglio rappresenta il contrasto della nostra terra.*

*Deep blue with violet nuances. The nose reveals notes of cherry, blackberry and mulberry with remarkable complexity; on the palate is spicy, luscious, embracing and velvety.*

### COME SERVIRLO

HOW TO SERVE

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di servizio tra 16° - 18°C.

*Serve at a temperature between 16° - 18°C in average size stem glasses.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 100% Syrah  
**Grado Alcolico:** 13% Vol.  
**Colore:** Rosso



TENUTE MOKARTA

Tenute Mokarta S.r.l.

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia  
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792  
www.tenutemokarta.com



## VINO ROSSO - MERLOT CABERNET

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

Le uve sono vinificate in acciaio con macerazione a cappello emerso, alla temperatura di 25°C per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e "delestage".

*The grapes are crushed and destemmed and the must is fermented at controlled temperature (25°C) in stainless steel tanks with frequent "pumping-over" and "delestage" for 10 days; the wine is then racked in French oak barrels where it.*

### DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Eleganti sentori di lamponi, mirtilli e fragoline di bosco combinate a delicate note di cannella, ciliegie e di eucalipto danno corpo ad un bouquet e una complessità di aromi. Morbida e seducente al palato, lo travolge con la sua fruttuosità ricca e succosa. I tannini raffinati portano un sapore fresco e pieno di ricordi al palato.

*Elegant scents of raspberries, blueberries and wild strawberries combined with delicate notes of cinnamon, cherries and eucalyptus give the bouquet body and a complexity of aromas. Soft and seductive on entry, it overwhelms the palate with its juicy and opulent fruitness. The refined tannins bring a fresh flavour and rich memories to the palate.*

### COME SERVIRLO/HOW TO SERVE

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di servizio tra 16° - 18°C.

*Serve at a temperature between 16° - 18°C in average size stem glasses.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 50% Merlot 50% Cabernet

**Grado Alcolico:** 13% Vol.

**Colore:** Rosso



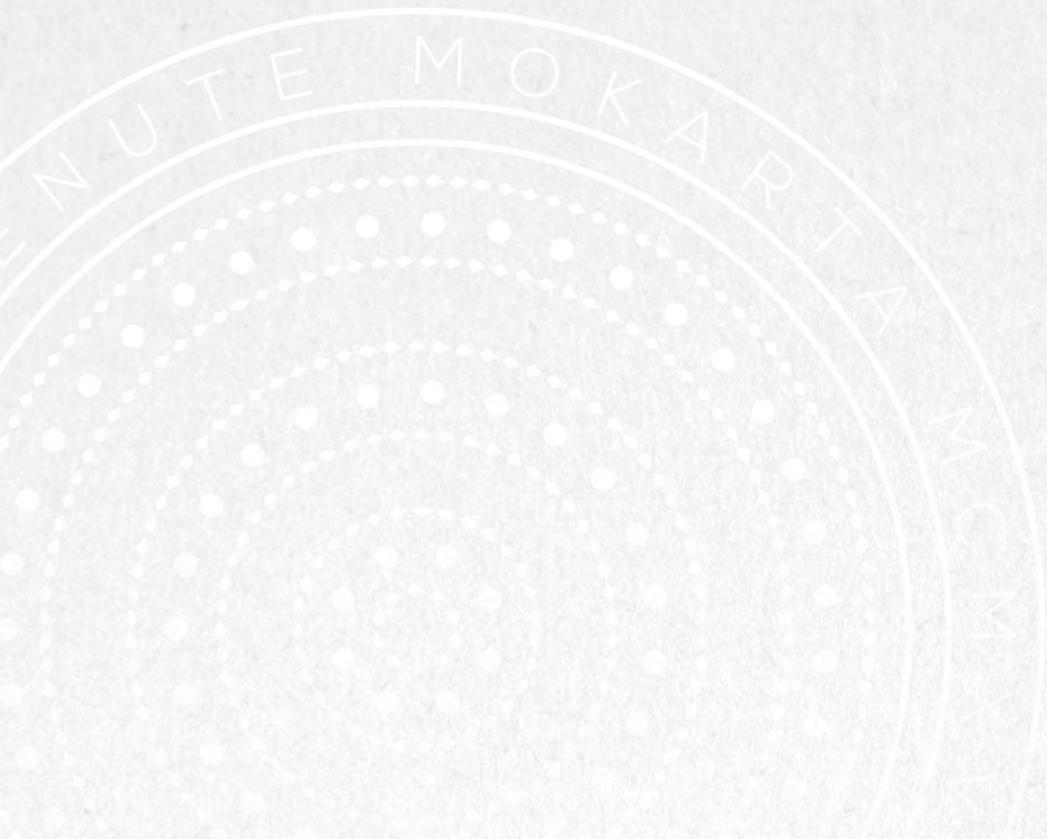
TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia

Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792

[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)



# *Bianchi*

TENUTE MOKARTA



## VINO BIANCO - GRILLO

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

*WINE MAKING AND AGEING*

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi in acciaio inox dove affina "sur-lie", con "batonnages" mensili per cinque mesi circa.

*Soft-pressing, fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks, the wine is aged "sur-lie" with monthly "batonnages" for about five months.*

### DESCRIZIONE

*DESCRIPTION*

Al naso mostra note di pesca bianca, erbe selvatiche e fiori di campo, in bocca è fresco, fragrante e sapido.

*The nose reveals notes of white peach, wild herbs and flowers; on the palate is fresh, fragrant and sapid.*

### COME SERVIRLO

*HOW TO SERVE*

La migliore temperatura di servizio è intorno ai 9° - 10°C. Servire in calici di media ampiezza.

*Serve at a temperature between 9° - 10°C in average size stem glasses.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 100% Grillo  
**Grado Alcolico:** 12,5% Vol.  
**Colore:** Bianco



TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia  
Tel / Fax 0924 185124 - Mobile 334 3633792  
[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)



## VINO BIANCO - CHARDONNAY

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

*WINE MAKING AND AGEING*

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi in acciaio inox dove affina "sur-lie", con "batonnages" mensili per cinque mesi circa.

*Soft-pressing, fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks, the wine is aged "sur-lie" with monthly "batonnages" for about five months.*

### DESCRIZIONE

*DESCRIPTION*

Al naso presenta note di frutta esotica.

*The nose reveals notes of exotic fruit.*

### COME SERVIRLO

*HOW TO SERVE*

La migliore temperatura di servizio è intorno ai 9° - 10°C. Servire in calici di media ampiezza.

*Serve at a temperature between 9° - 10°C in average size stem glasses.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 100% Chardonnay  
**Grado Alcolico:** 12,5% Vol.  
**Colore:** Bianco



TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia  
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792  
[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)



## VINO BIANCO - INZOLIA

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

*WINE MAKING AND AGEING*

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi in acciaio per quattro mesi circa.

*Soft-pressing, fermentation at controlled temperature, maturation in steel tanks aging for about four months.*

### DESCRIZIONE

*DESCRIPTION*

Vivace di colore. è un vino piacevole, accattivante, con spiccata florealità e note fruttate. In bocca è dolcemente imponente. Ci piace definirlo rilassante.

*A pleasant wine with a vivid and clear colour, the nose reveals strong notes of flowers and fruits. On the palate is sweetly persistent. We can define it soothing.*

### COME SERVIRLO

*HOW TO SERVE*

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di servizio di 11°C.

*Serve at a temperature of 11°C in average size stem glasses.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 100% Inzolia  
**Grado Alcolico:** 12,5% Vol.  
**Colore:** Bianco



TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia  
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792  
[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)

Rosato



## NERO D'AVOLA - ROSATO

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

*Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi acciaio inox dove affina "sur-lie", con "batonnages" mensili per tre mesi circa.*

*Soft pressing, temperature-controlled fermentation, aged in stainless steel vessels, matured "sur-lie" (on lees) with monthly "batonnages" (lees stirring) for three months.*

### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il suo colore rosa salmone con delicati riflessi ciliegia e la luminosità al calice anticipa fresche note floreali con sentori di spezie e frutta esotica. Conserva nel tempo la ciliegia intensa del vitigno Nero D'Avola, restando pieno, armonico e vellutato al sorso. Perfetto per l'aperitivo, da' il meglio in abbinamento con pietanze gustose a base di pesce, paste asciutte con sughi delicati e salumi leggeri.

*Its pink- salmon colour with delicate cherry hues and glow to the chalice anticipates fresh floral notes with hints of spices and exotic fruit. It preserves its long, intense, cherry vine Nero D'Avola, staying full, harmonious and velvety on the palate. Perfect for an aperitif, even finer with fish, pasta dishes with delicate sauces and light meats.*

### COME SERVIRLO / HOW TO SERVE

Il Rosato Tenute Mokarta viene servito rigorosamente freddo, a temperature comprese fra gli 8° e i 10°C.

*Rosato Tenute Mokarta is strictly served cold, at a temperature between 8° and 10° C.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 100% Inzolia  
**Grado Alcolico:** 12,5% Vol.  
**Colore:** Bianco



TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**  
C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia  
Tel / Fax 0924 185124 - Mobile 334 3633792  
[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)

*Libibbo dolce*  
AMBROSIA



## AMBROSIA - ZIBIBBO DOLCE

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi acciaio inox dove affina "sur-lie", con "batonnages" mensili per tre mesi circa.

*Soft-pressing, fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks, the wine is aged "sur-lie" with monthly "batonnages" for about five months.*

### DESCRIZIONE DESCRIPTION

Lo Zibibbo, con il suo inconfondibile colore giallo dorato richiama alla mente i sapori e le atmosfere del Mediterraneo. Il suo profumo tipico, morbido e fruttato con note di pesca, frutta esotica e zagara anticipa e accompagna un sapore dolce e vellutato. Risulta perfetto per concludere il pasto con il dessert.

*Zibibbo, with its distinctive golden yellow colour recalls the flavour and atmosphere of the Mediterranean. Its typical soft and fruity fragrance, with hints of peach, tropical fruit and orange blossom is accompanied by a sweet, velvety flavour. An excellent way to end a meal with dessert, leaving an aromatic and elegant taste in the mouth.*

### COME SERVIRLO HOW TO SERVE

Lo Zibibbo viene servito in un tulipano medio piccolo, a temperature comprese fra i 12 e i 15°C.

*Zibibbo is served in a small to medium tulip glass, at a temperature between 12 and 15 °C.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 100% Inzolia  
**Grado Alcolico:** 12,5% Vol.  
**Colore:** Bianco



TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**  
C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia  
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792  
[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)

# *La selezione*

NERO D'AVOLA 2012

576 | EDIZIONE  
BOTTIGLIE | LIMITATA



## VINO ROSSO - NERO D'AVOLA

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

*WINE MAKING AND AGEING*

Le uve sono vinificate in acciaio con macerazione a cappello emerso, alla temperatura di 25°C per circa 6 mesi subendo ripetuti rimontaggi e "delestage".

*The grapes are crushed and destemmed and the must is fermented at controlled temperature (25°C) in stainless steel tanks with frequent "pumping-over" and "delestage" for 6 months; the wine is then racked in French oak barrels where it.*

### DESCRIZIONE

*DESCRIPTION*

Caratterizzato da profumi netti di ciliegio, amarena e gelso, che si intrecciano a sentori di vaniglia, cannella e caffè tostato. Deciso, di spiccata personalità, coerente con l'aristocratica impronta data dall'uva che gli dà la vita, colpisce per la solidità e l'estrema compostezza, frutto di una tessitura nobile e di una componente acida appropriata.

*The net is characterized by aromas of cherry, black cherry and mulberry, which are interwoven with hints of vanilla, cinnamon and roasted coffee. Decided, with a strong personality, consistent with the aristocratic imprint on graper that gives it life, affects the strength and the extreme composure, the result of a texture component of a noble and appropriate acid.*

### COME SERVIRLO

*HOW TO SERVE*

Servire a temperature comprese fra i 18 e i 20°C.

*Best served at 18 - 20°C*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 100% Nero D'Avola

**Grado Alcolico:** 14,0% Vol.

**Colore:** Rosso



TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia

Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792

[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)

*Le Collicine*



## VINO SPUMANTE - TÀREQ

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi acciaio inox dove affina "sur-lie", con "batonnages" mensili per tre mesi circa.

*Soft pressing, temperature-controlled fermentation, aged in stainless steel vessels where it matures "sur-lie" (on lees) with monthly "batonnages" (lees stirring) for three months.*

### DESCRIZIONE DESCRIPTION

Nel bicchiere questo spumante esprime la sua personalità attraverso un colore giallo paglierino luminoso, con un perlage persistente e fine. Al palato rimane raffinato ed elegante, armonioso con spiccate note di frutta bianca e agrumi, il sorso è intenso, secco e decisivo.

*In the glass, this sparkling wine expresses its personality through a straw-yellow colour, with a persistent and fine beading. Its palate is refined and elegant, harmonious with marked notes of white and citrus fruit; its taste is intense, dry and decisive.*

### COME SERVIRLO HOW TO SERVE

Lo spumante Tàreq viene servito rigorosamente freddo, ad una temperatura di 9°C.

*Tareq sparkling wine is served cold, at a temperature of 9 °C.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 100% Inzolia  
**Grado Alcolico:** 12,5% Vol.  
**Colore:** Bianco



TENUTE MOKARTA

Tenute Mokarta S.r.l.

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia  
Tel / Fax 0924 185124 - Mobile 334 3633792  
[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)

*Premi*

# 2008

---



CONCORSO INTERNAZIONALE ENOLOGICO VINITALY  
**DIPLOMA DI MEDAGLIA DI BRONZO**  
SICILIA IGT ZIBIBBO LIQUOROSO "AMBROSIA" 2006

# 2009

---



CONCORSO INTERNAZIONALE ENOLOGICO VINITALY - **DIPLOMA DI MEDAGLIA DI BRONZO**  
SICILIA IGT ZIBIBBO LIQUOROSO "AMBROSIA" 2006

8° CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE - **MEDAGLIA D' ORO**  
SICILIA IGT ZIBIBBO LIQUOROSO "AMBROSIA"

# 2010

---



CONCORSO INTERNAZIONALE ENOLOGICO VINITALY - **DIPLOMA DI GRAN MENZIONE**  
SICILIA IGT ZIBIBBO LIQUOROSO "AMBROSIA" 2008

CONCORSO INTERNAZIONALE ENOLOGICO VINITALY - **DIPLOMA DI GRAN MENZIONE**  
SICILIA IGT GRILLO "TALiÀ" 2008

CONCORSO INTERNAZIONALE ENOLOGICO VINITALY - **DIPLOMA DI GRAN MENZIONE**  
SICILIA IGT NERO D' AVOLA "TALiÀ" 2008

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES - **MEDAGLIA D' ARGENTO**  
SICILIA IGT NERO D' AVOLA "TALiÀ" 2009

# 2017

---



**ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017**  
ZIBIBBO TALiÀ 2015  
NERO D' AVOLA TALiÀ 2014  
CATARRATTO CHARDONNAY TALiÀ 2015