



Azienda Vitivinicola
LOMBARDO

CANTINA

C.da Cusatino - Caltanissetta
SS 122 - Km 49

PUNTO VENDITA

Via Misteri, 109 - 93017 San Cataldo (CL)
Sicilia - Italia
Cell. 340 3108641

Cell. 328 6221797 - 368 7358994 - Fax 0934 572098
www.vitivinicolalombardo.it - info@vitivinicolalombardo.it



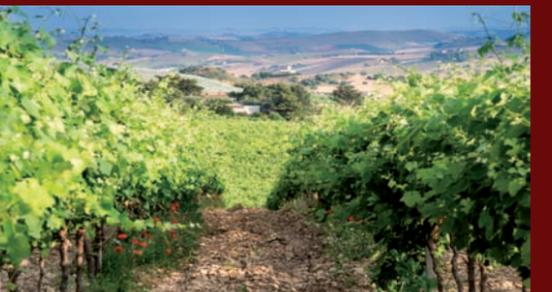
Una famiglia, una storia

La famiglia Lombardo, agricoltori da oltre due generazioni portano avanti una tradizione di produttori e vinificatori, che nasce negli anni sessanta quando si iniziò a vinificare le proprie uve nella cantina situata in un antico feudo baronale circondata da vigneti, nei quali viene rispettata la vocazione del territorio, la passione per la terra, l'interesse e l'entusiasmo per le innovazioni che hanno rafforzato l'antico e profondo legame con la tradizione agricola del nostro territorio.



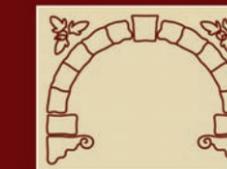
Il Vigneto

L'Azienda Vitivinicola Lombardo si estende tra le colline e le pianure del Niseno, con una superficie di circa 60 ettari, di cui 40 coltivati a Nero d'Avola e Syrah ad un'altitudine di circa 550 mt s.l.m. in un territorio molto vocato per la viticoltura, con terreni argillosi calcarei di medio impasto e un clima caldo mediterraneo caratterizzato da sbalzi termici giorno notte che precedono la vendemmia e che consentono di ottenere una migliore maturazione fenolica.



La Cantina

La cantina, situata all'interno di un antico casale, dispone di tecnologie all'avanguardia per la vinificazione e l'imbottigliamento di vini D.O.C. e IG Terre Siciliane, che uniti alla creatività e alla professionalità della gestione familiare fanno sì che la qualità rimanga intatta nel tempo.



Azienda Vitivinicola
LOMBARDO

*Vini che corrono lungo una strada
fatta di antiche e forti tradizioni*



KALÝROON

inzolia

IG TERRE SICILIANE

Uva: 100% Inzolia
 Zona di produzione: C/da Cusatino Caltanissetta
 Altitudine dei vigneti: 550 metri s.l.m.
 Tipologia dei terreni: argillosi/calcarei di medio impasto
 Sistema di allevamento: contropalliera allevata a guyot
 Densità dei ceppi: 3500 ceppi per ettaro
 Produzione per ettaro: 80 quintali
 Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre
 Temperatura di fermentazione: 16 °C
 Sistema di vinificazione: pressatura soffice e vinificazione in bianco per 15 giorni
 Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio, 2 mesi in bottiglia a temperatura controllata (6 °C)
 Gradazione alcolica: 12,5% vol.
 Scheda organolettica: elegante e fine dal colore giallo paglierino con uno spettro aromatico ampio che unisce in sintonia fiori di rose fresche e frutta di ananas con fondo di vaniglia. Il gusto è piacevole, morbido, armonioso e fresco.
 Temperatura di servizio: 14-16 °C
 Abbinamento: piatti a base di pesce, con carni bianche, formaggi leggeri, antipasti e per tutti gli aperitivi



rose d'avola

ROSATO DA NERO D'AVOLA
IG TERRE SICILIANE

Uva: 100% Nero d'Avola
 Zona di produzione: C/da Cusatino Caltanissetta
 Altitudine dei vigneti: 550 metri s.l.m.
 Tipologia dei terreni: argillosi/calcarei di medio impasto
 Sistema di allevamento: contropalliera allevata a guyot
 Densità dei ceppi: 4000 ceppi per ettaro
 Produzione per ettaro: 90 quintali
 Epoca di vendemmia: prima decade di settembre
 Temperatura di fermentazione: 16-18 °C
 Sistema di vinificazione: vinificazione in bianco di Nero d'Avola in acciaio
 Fermentazione malolattica: non svolta
 Gradazione alcolica: 13,5% vol.
 Scheda organolettica: colore rosato intenso, profumo di fresche note di rosa, susine rosse, melograni e fragola, gusto pieno armonico e vellutato.
 Temperatura di servizio: 14-16 °C
 Abbinamento: indicato per aperitivo e antipasti, piatti a base di pesce e carni bianche con salse vegetali



Falco

SYRAH
D.O.C. SICILIA

Uva: 100% Syrah
 Zona di produzione: C/da Cusatino Caltanissetta
 Altitudine dei vigneti: 550 metri s.l.m.
 Tipologia dei terreni: argillosi/calcarei di medio impasto
 Sistema di allevamento: contropalliera allevata a guyot
 Densità dei ceppi: 4000 ceppi per ettaro
 Produzione per ettaro: 90 quintali
 Epoca di vendemmia: terza decade di settembre
 Temperatura di fermentazione: 22 °C
 Sistema di vinificazione: macerazione di 15 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox
 Fermentazione malolattica: svolta
 Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia a temperatura controllata
 Gradazione alcolica: 13,5% vol.
 Scheda organolettica: colore rosso intenso con sfumature violacee, dal profumo persistente di piccoli frutti di bosco e spezie, dal tannino morbido e vellutato.
 Temperatura di servizio: 16-18 °C
 Abbinamento: piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati



KALÝROON

nero d'avola

D.O.C SICILIA

Uva: 100% Nero d'Avola
 Zona di produzione: C/da Cusatino Caltanissetta
 Altitudine dei vigneti: 550 metri s.l.m.
 Tipologia dei terreni: argillosi/calcarei di medio impasto
 Sistema di allevamento: contropalliera allevata a guyot
 Densità dei ceppi: 4000 ceppi per ettaro
 Produzione per ettaro: 70 quintali
 Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre
 Temperatura di fermentazione: 21 °C
 Sistema di vinificazione: macerazione di 20 giorni sulle bucce in serbatoi d'acciaio inox
 Fermentazione malolattica: svolta
 Affinamento: 12 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia a temperatura controllata
 Gradazione alcolica: 13,5% vol.
 Scheda organolettica: colore rosso intenso di sontuosa intensità, il bouquet è una sinfonia aromatica ampia e tipica del vitigno con profumi di frutti di bosco e spezie nere e di eleganti note di cioccolato e vaniglia, dal gusto caldo, asciutto, corposo e ricco di morbidi tannini.
 Temperatura di servizio: 16-18 °C
 Abbinamento: formaggi stagionati, salumi e grandi arrostiti di carne rossa



Nektar

VENDEMMIA TARDIVA
IG TERRE SICILIANE

Uva: 100% Inzolia
 Zona di produzione: C/da Cusatino Caltanissetta
 Altitudine dei vigneti: 450 metri s.l.m.
 Tipologia dei terreni: medio impasto tendenza al sabbioso
 Sistema di allevamento: contropalliera allevata a guyot
 Densità dei ceppi: 3500 ceppi per ettaro
 Produzione per ettaro: 50 quintali
 Tipo di appassimento: tralcio a frutto tagliato due-tre settimane prima della raccolta
 Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre
 Temperatura di fermentazione: 12 °C
 Sistema di vinificazione: criomacerazione a 6 °C per 7-8 giorni, pressatura soffice e fermentazione a temperatura per 4-5 settimane fino a lasciare lo zucchero residuo voluto con l'abbassamento della temperatura fino a 0 °C
 Affinamento: acciaio inox
 Gradazione alcolica: 15,5% vol.
 Scheda organolettica: colore giallo con riflessi ambrati, pieno, morbido, di grande struttura e intensamente aromatico, dal profumo di miele di zagara, scorzette d'arancio candite, sentori di fichi secchi e spezie orientali.
 Temperatura di servizio: 16-18 °C
 Abbinamento: è un grande vino da dessert, ideale per dolci secchi, a mandorla e da pasticceria

