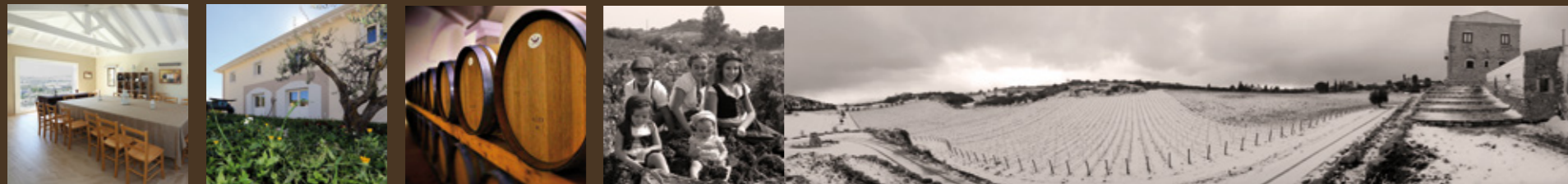


L'attività delle "Tenute Lombardo" è iniziata con la faticosa opera di papà Giuseppe. Sin dai primi anni '70 si è dedicato alla coltivazione della vite e alla vinificazione delle uve prodotte.

Negli anni anche i figli Salvatore, Gianfranco e Roberto hanno intrapreso, con la stessa passione, l'attività del padre ed oggi coltivano 30 ha di vigne, affinano e imbottigliano i vini nella nuova cantina ed hanno ristrutturato il vecchio casolare, che per la sua posizione geografica è denominato "Sua Altezza".

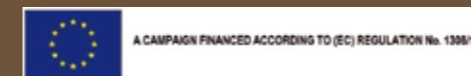


The activity of "Tenute Lombardo" began with the hard work of the father, Giuseppe. Since the early 70s he dedicated himself to the cultivation of grapes and the winemaking of the grapes produced. Over the years, the sons Salvatore, Gianfranco and Roberto have followed his footsteps, with the same passion and now they cultivate 30 hectares of vineyards, refine and bottle wine in the new premises and have renovated the old farmhouse, which for its geographical location has been called "Sua Altezza".



Vigneti e Cantina / Vineyards and Wine Cellar
c.da Cusafino S.S. 122 - Km 50,00
93100 Caltanissetta
G.P.S. 37° 27' 53" N - 13° 55' 00" E

Telefono 0039 0934 1935148
Fax 0039 0934 1936484
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it



progetto grafico AD POSITIVE



SUALTEZZA 650

Vinificazione / Winemaking metodo Charmat / Charmat method
Vitigni / Grapes Catarratto 100%
Tipologia / Typology IGP Terre Siciliane
Gradazione / alcohol 12% Vol



BIANCO D'ALTURA

Vinificazione / Winemaking In vasche d'acciaio inox A 14° C / In steel tanks at 14° C
Vitigni / Grapes Catarratto 100%
Tipologia / Typology Bianco D.O.C. Sicilia
Gradazione / alcohol 12,0% Vol



FIORE DI NERO

Vinificazione / Winemaking In bianco a 15° C con macerazione di 8/10 ore
In white at 15° C with maceration of 8/10 hours
Vitigni / Grapes Nero d'Avola 100%
Tipologia / Typology Rosé D.O.C. Sicilia
Gradazione / alcohol 13% Vol



NERO D'ALTURA

Vinificazione / Winemaking In rosso per 8/10 giorni con affinamento in legno per 12 mesi
In red with maceration for 8/10 days before release 12 months in wood
Vitigni / Grapes Nero d'Avola 100%
Tipologia / Typology Rosso D.O.C. Sicilia Nero d'Avola
Gradazione / alcohol 14,5% Vol



EIMI

Vinificazione / Winemaking In rosso a 27/28° C con macerazione di 15 giorni, affinamento in
barrique per un anno e sei mesi in bottiglia / In red at 27/28° C,
maceration of 15 days, aging in barrels for one year, six months in bottle
Vitigni / Grapes Nero d'Avola 100%
Tipologia / Typology Rosso D.O.C. Sicilia Nero d'Avola
Gradazione / alcohol 15% Vol

