

VINI *Siciliani* DI CARATTERE



VILLA  
REALE

TENUTE DI SICILIA



VILLA  
REALE

TENUTE DI SICILIA

# Campo d'Oro Aziende Agricole

Da due generazioni **Campo d'Oro Aziende Agricole** coltiva, in Sicilia, le proprie uve producendo i **vini Villa Reale**, che interpretano la Sicilia e raccontano con passione tutto il suo carattere. I vigneti di proprietà si estendono per 50 ettari. I possedimenti si insediano principalmente nel **territorio di Montevago, in provincia di Agrigento**, una zona vocata alla vinificazione grazie ai propri **terreni sabbiosi, calcarei, argillosi e assolati**, dove si cerca di mantenerne intatte le caratteristiche uniche delle uve coltivate e di farne risaltare l'identità più profonda del territorio. È da qui che nascono i due vini, principi del territorio siciliano, dalla forte personalità e territorialità, il **Grillo Diesù** e il **Nero d'Avola Melgart**.

La passione per la propria terra ha alimentato l'azienda nella produzione di **vini di alta qualità**, con un'attenzione meticolosa per la coltivazione, la raccolta e l'imbottigliamento. Ad oggi i vini Villa Reale sono conosciuti ed apprezzati sia in Italia che all'estero. L'azienda è **attenta all'ambiente e all'ecosistema**, infatti, i vigneti vengono **coltivati in regime biologico**, e utilizzano esclusivamente **materiali riciclati, e fonti rinnovabili per la produzione**.

For two generations, the **Campo d'Oro Company** has grown its grapes in Sicily, producing **Villa Reale wines**, which interpret Sicily and passionately tell its character. The owned vineyards extend for 50 hectares and the estates are located mainly in the **territory of Montevago in the province of Agrigento**. It is an area suited to winemaking thanks to its **sandy, calcareous, clayey and sunny soils**, where the unique characteristics of the cultivated grapes are preserved intact and to bring out the deepest identity of the territory. This is the origin of the two wines, princes of the Sicilian territory with a strong personality and territoriality, **Grillo Diesù** and **Nero d'Avola Melgart**.

The passion for the homeland has fueled the company in the production of **high quality wines**, with meticulous attention to cultivation, harvesting and bottling. Today the Villa Reale wines are known and appreciated both in Italy and abroad. The company is **attentive to the environment and the ecosystem**, in fact, the vineyards are **grown organically** and use only **recycled materials and renewable sources for production**.









# DIESÙ GRILLO SICILIA

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA



**Varietà:** Grillo  
**Classificazione:** DOC Sicilia  
**Zona di produzione:** Montevago (Ag)  
**Altimetria:** 400 mt. S.l.m.  
**Sistema di allevamento:** Spalliera Guyot semplice  
**Epoca di raccolta:** Prima decade di settembre  
**Vinificazione:** Criomacerazione termo-controllata a 18°C  
**Vasche di fermentazione:** Acciaio inox  
**Affinamento:** in vasche acciaio inox  
**Grado alcolico:** 13% vol

#### NOTE DEGUSTATIVE

**Esame Visivo:** brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, fluido.  
**Esame Olfattivo:** persistente, distinto, gradevole, fresco, aromatico.  
**Esame Gustativo:** leggero, fresco, sapido, persistente, minerale, elegante ed armonico.  
**Abbinamenti:** ideale per accompagnare antipasti di mare, piatti a base di pesce, formaggi freschi.

**Variety:** Grillo  
**Classification:** DOC Sicilia  
**Production area:** Montevago (Ag)  
**Altitude:** 400 mt. S.l.m.  
**Keating system:** Guyot espalier  
**Vintage time:** First half of September  
**Vinification:** Cryo-Maceration controlled of 18°  
**Fermentation's lasins:** Inox steel  
**Affinamento:** Stainless steel tanks  
**Alcoholic strenght:** 13% vol

#### TASTING NOTES

**Visual Examination:** brilliant, straw yellow with greenish highlights, fluid.  
**Olfactory Examination:** persistent, distinct, agreeable, fresh, aromatic.  
**Gustatory Examination:** light, fresh, savory, persistent, mineral, elegant and harmonious.  
**Pairings:** perfect match with seafood appetizers, fish dishes, fresh cheeses.







# MELQART NERO D'AVOLA SICILIA

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA



**Varietà:** Nero D'Avola  
**Classificazione:** DOC Sicilia  
**Zona di produzione:** Montevago (Ag)  
**Altimetria:** 400 mt. S.l.m.  
**Sistema di allevamento:** Spalliera Guyot semplice  
**Epoca di raccolta:** Seconda decade di settembre  
**Vinificazione:** Macerazione a temperatura controllata di 28°C per 12 giorni sulle bucce  
**Vasche di fermentazione:** Acciaio inox  
**Affinamento:** 3 mesi in barrique di rovere francese e 6 mesi in vasche di acciaio inox  
**Grado alcolico:** 13,5% vol

#### NOTE DEGUSTATIVE

**Esame Visivo:** limpido, rosso rubino, abbastanza consistente.

**Esame Olfattivo:** intenso, persistente, fruttato, vinoso.

**Esame Gustativo:** secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, equilibrato, persistente, armonico.

**Abbinamenti:** primi piatti con sughi, carni rosse, arrostiti, formaggi di media stagionatura.

**Variety:** Nero D'Avola  
**Classification:** DOC Sicilia  
**Production area:** Montevago (Ag)  
**Altitude:** 400 mt. S.l.m.  
**Keating system:** Guyot espalier  
**Vintage time:** Second half of September  
**Vinification:** Maceration followed with twelve days of permanence in the peels at controlled temperature of 28°C  
**Fermentation's lasins:** Inox steel  
**Affinamento:** 3 months in barriques and 6 months in stainless steel tanks  
**Alcoholic strenght:** 13,5% vol

#### TASTING NOTES

**Visual Examination:** limpid, ruby red, rather dense.

**Olfactory Examination:** intense, persistent, fruity, vinous.

**Gustatory Examination:** dry, warm, soft, fairly tannin, balanced, persistent, harmonious.

**Pairings:** first courses with sauces, red meat. roast meat, medium-aged cheeses.





# VILLA REALE

TENUTE DI SICILIA

## Campo d'Oro Aziende Agricole

Contrada Scunchipane - 92019 Sciacca (Ag) - ITALIA

Tel: +39 0925 80099 - mail: [wine@villareale.it](mailto:wine@villareale.it)

