







"Piacere, Vaccaro" ci presentiamo a voi così, sottolineando la parola piacere perché la troviamo convincente ed esatta, perché racconta di noi, del nostro desiderio di essere parte della vostra giornata, e attraverso gli aromi e i sapori reinterpretati in una coppa, aiutarvi a ritrovare quelle piccole sensazioni che rendono la vita più piacevole. Da noi non è sufficiente essere un'azienda ben organizzata, efficace sul mercato, che faccia buoni numeri: vogliamo offrire, ogni giorno, a chi ci beve, prodotti di eccellenza.

Sappiamo che competenza e serietà sono valori che hanno radici e che da qui discendono i buoni metodi. Questa è la nostra missione. Il nostro marchio racconta di noi: rivela la storia familiare nei suoi componenti e nelle sue proprietà, esprime le nostre ambizioni, le nostre radici, il nostro territorio. Lo scudo è Giacomo, il fondatore, che in un abbraccio avvolge i membri della famiglia e protegge il perimetro delle tenute. Il diamante in posizione centrale rappresenta la trasparenza ma anche la solidità dei legami e quindi allude a Caterina, moglie e madre. Le curve declinanti simboleggiano le morbide colline del territorio di Salaparuta, una terra ricca e feconda, fortemente vocata alla viticoltura. E disegnano la sagoma di un falco in volo sui vigneti, a rappresentare la ricerca di un'eccellenza che non ha mai sosta.

Pleasure, Vaccaro! This is how we introduce ourselves, emphasizing the word pleasure because we find it convincing and accurate, because it tells about us and our desire to be part of your day, and through the aromas and flavors revisited in a glass, help you find those little sensations that make life more pleasant. To us, it is not enough to be a well-organized winery that does well on the market and has good results: every day, we want to offer the people who drink our wines the finest products.

We know that expertise and professionalism are values that are deeply rooted and that good practices are built on them. That is our mission. Our brand tells about us: it reveals the family history through its members and its traits, expresses our ambitions, our roots, and our land. Giacomo is the shield, the founder who in a hug embraces the members of the family and protects the grounds of the estate. The diamond at the center represents transparency, as well as the strength of the bonds and alludes to Caterina, wife and mother. The declining curves symbolize the rolling hills of the lands of Salaparuta, a rich and fertile area with a strong wine-growing vocation. And they outline the silhouette of a hawk flying over the vineyards, representing the unceasing search for excellence.

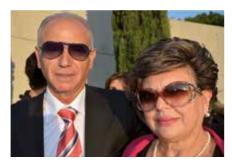


La storia dell'azienda Vaccaro è una storia di famiglia, di una famiglia siciliana unita da un grande progetto: fare buoni vini. Tutto inizia negli anni 70 quando Giacomo Vaccaro e sua moglie Caterina acquistano un piccolo podere a Salaparuta, in un'area nella Sicilia sudoccidentale devastata dal terremoto del 1968. Qui scelgono di costruire il loro futuro con una attività strettamente legata all'amore per quella terra stupenda e ferita, e iniziano a dedicarsi alla coltivazione della vite. Nel 1999 il progetto diventa impresa: nasce l'Azienda Vaccaro, una cantina moderna, fortemente legata allo spirito appassionato di chi l'ha creata.

La stessa passione, la stessa attenzione guida, oggi, le scelte degli altri membri della famiglia che affiancano il capostipite nella gestione dell'azienda. Quella dei figli Catia e Carmelo che condividono con lui l'attività della cantina, quella dei nipoti Luigi e Caterina che presto saranno parte attiva nelle scelte della famiglia. Catia, laureata in economia e con un buon talento artistico, si occupa con competenza, carattere e sensibilità del marketing e dell'immagine aziendale. Carmelo, conseguiti gli studi enologici e forte del profondo legame con la realtà vitivinicola che lo circonda, segue il completo processo produttivo dal monitoraggio del vigneto, alla selezione delle uve fino alla vinificazione. L'impegno di tutti nasce dal patrimonio di esperienze e conoscenze di Giacomo e Caterina e regala ai degustatori più esigenti, vini completi, di buona beva con una corposità bilanciata e ottime fragranze.







The history of the Vaccaro estate is the story of a family, a Sicilian family united by a great project: to make fine wines. It all started in the 70 s when Giacomo Vaccaro and his wife Caterina bought a small farm in Salaparuta, an area in south-western Sicily devastated by the earthquake of 1968. Here they decided to build their future with a business closely linked to the love for that beautiful and wounded land, and started growing grapes. In 1999 the project grew into a company: the Vaccaro firm, a modern winery, strongly rooted in the passionate spirit of those who created it. The same passion and the same care guide, today, the choices of the other members of the family who help the founder in running the company.

The passion of his children Catia and Carmelo who share the work in the winery with him, that of his grandchildren Luigi and Caterina, who will soon become active players in the family s decisions.

Catia, a graduate in economics and a talent for art, manages the marketing and corporate image of the winery with competence, character and sensibility. Carmelo, who studied enology and has a deep bond with the surrounding wine-growing reality, follows the entire production process, from the monitoring of the vineyard, through the selection of the grapes, to the winemaking. Everyone's commitment is built on the wealth of experience and knowledge of Giacomo and Caterina, offering the most demanding consumers wines that are easy to drink, and have a balanced body and fine fragrances. In every glass, every moment of your day, we want to help you find those little sensations that make life more pleasant.



Le tenute Vaccaro si estendono nella valle del Belice a pochi chilometri dal paesino di Salaparuta in un paesaggio bucolico ed agreste dove esiste ancora una completa integrazione tra uomo e natura. Uno scenario di incantevole bellezza, immerso nei colori forti della Sicilia, fatto di verdi declivi punteggiati da piante di vite e da una morbida alternanza di colline. In questo paesaggio idilliaco si estendono i 45 ettari di proprietà della famiglia Vaccaro. L'area, particolarmente vocata, è un regno in cui la vite gode di condizioni climatiche e di terroir eccezionali. Negli acini dorati baciati dal sole e accarezzati dal fresco vento, si concentrano,in una naturale maturazione, gli elementi più nobili, ideali per dar vita a vini di qualità, strutturati e importanti.

Le varietà coltivate comprendono vitigni autoctoni e alloctoni. Ritroviamo le uve classiche della viticultura tradizionale siciliana: il catarratto, il grecanico, l' inzolia, il grillo e il nero d'avola, ma anche i vitigni internazionali più titolati come il merlot, il cabernet sauvignon e il syrah trovano la loro migliore espressione su queste terre. Lo sposalizio tra gli elementi naturali e la sapiente maestria degli uomini, la tradizione e l'innovazione, il rispetto per il territorio insieme ad una ricerca tecnologica costante, hanno portato l'Azienda Vaccaro ad ottenere vini di pregio e risultati eccellenti coronati da un grande successo nei mercati nazionali ed internazionali







The Vaccaro estates stretch across the Belice valley, just a few kilometers from the small town of Salaparuta, in bucolic and rural settings where there still is a total integration between humans and nature. A scene of enchanting beauty, surrounded by the bright colors of Sicily, made of green slopes dotted with grapevines and rolling soft hills.

In this idyllic landscape stretch the 45 hectares of land owned by the Vaccaro family. The area, particularly suited for wine-growing, is a realm where grapevines thrive in these climatic conditions and exceptional terroirs.

After ripening naturally, these golden grapes, kissed by the sun and caressed by the cool breeze, concentrate the noblest elements, ideal to create fine wines with good structure and body.

The grapes grown on these lands include native and non-native varieties. You can find the classic grapes of traditional Sicilian viticulture, such as Catarratto, Grecanico, Inzolia, Grillo and Nero d'Avola, as well as the most famous international varieties such as Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah that reach their finest expression on these lands. The union between the natural elements and the great skill of men, tradition and innovation, and respect for the land, together with unceasing research, have led the Vaccaro firm to produce fine wines and achieve excellent results crowned by a great success in national and international market.



L'Azienda Vaccaro punta a valorizzare il patrimonio viticolo grazie ad una rigorosa selezione in vigna, ad un accurato lavoro in cantina, ma anche grazie alla ricerca. Le tradizioni tramandate dalle generazioni precedenti vengono perciò migliorate e aggiornate costantemente dalle innovazioni tecnologiche. Nella nostra cantina tutto è improntato alla funzionalità: dopo la raccolta, rigorosamente manuale in cassette, l'uva viene avviata, in breve tempo, al processo di vinificazione. I vini fermentano in silos di acciaio a temperatura controllata, mentre i rossi maturano in una piccola bottaia creata al piano interrato. Per dare al vino la giusta complessità l'affinamento avviene in barrique e tonneaux. Qui i vini vengono costantemente monitorati e degustati da tecnici esperti: solo quando i vini avranno raggiunto la loro maturità andranno in bottiglia e lì continueranno il processo di affinamento. La linea di imbottigliamento è moderna e di alto livello tecnologico per una migliore conservazione delle caratteristiche organolettiche di ciascun vino. Questa è la nostra filosofia: la continua ricerca della qualità nel rispetto dell'ambiente, l'esaltazione del terroir con la valorizzazione delle sue peculiarità più profonde, la tutela del consumatore.

Tutti questi elementi giocano un ruolo fondamentale nelle scelte ma non ricerchiamo solo rigore enologico o tecniche di cantina: li consideriamo solo punti di partenza: da noi la passione è la vera componente che fa di un vino un grande vino.







The Vaccaro firm seeks to make the most of its wine heritage through rigorous selection in the vineyard, careful work in the cellar, and research. The traditions handed down from previous generations are therefore improved and updated constantly by technological innovations. In our cellar everything is geared toward functionality: after the harvest, strictly done by hand, the grapes are sent off in a short time for winemaking.

The wines are fermented in steel silos at a controlled temperature, while the red wines are left to age in a small cellar built in the basement. To give the wine the right complexity, aging takes place in barrels and casks.

Here the wines are constantly monitored and tasted by experts: only once the wines reach their maturity will they be bottled and continue aging. The bottling line is modern and highly technological for a better preservation of the organoleptic characteristics of each wine. This is our philosophy: the pursuit of quality in the respect of the environment, the exaltation of the terroir with the enhancement of its deepest peculiarities and consumer protection.

All these elements play a key role in our choices, but we do not seek only enological rigor or research cellar techniques: we consider them only starting points. To us, our passion is the genuine ingredient that makes a wine a great wine.





Linea Bio / Organic wines

Coltiviamo il rispetto per la terra

La linea Vaccaro Bio nasce dall'esigenza di sposare uno stile di vita consapevole, etico e sostenibile in una virtuosa simbiosi tra uomo ed ambiente. Una scelta che ci consente di offrire vini di ottima qualità che esaltano i sentori delle uve e le caratteristiche varietali. Questa è la nostra maniera di ritrovare l'armonia con la natura e di affermare il nostro amore per i profumi e i sapori di una terra incontaminata, non corrotta dall'insensata mano umana: coltiviamo il rispetto per la terra per lasciarla immodificata a chi, dopo di noi, percorrerà i nostri stessi passi.

We cultivate the respect for the land The Vaccaro bio line is born from the need to blend a conscious, ethical and sustainable lifestyle in a virtuous symbiosis between man and environment. A choice that allows us to offer high quality wines that enhance the aromas of the grapes and the varietal characteristics. This is our way of finding harmony with nature and affirming our love for the aromas and flavors of a pristine, uncorrupted land from the insane actions of humans: we cultivate respect for the land to leave it unchanged for those who, after us, will follow in our footsteps.

Catarratto

Catarratto - Zibibbo

Rosato Nero d'Avola

Nero d'Avola

Nero d'Avola - Merlot



Linea Luna / Luna wines

Stregati dalla Luna

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari.

Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammaliandoli con la magia di un sogno.

Chardonnay

Grillo

Pinot Grigio

Catarratto - Chardonnay

Rosato

Nero d'Avola

Merlot

Syrah

Nero d'Avola - Syrah











Enchanted by the moon

The moon, ever-changing and loyal, loving and cold, beautiful and mysterious, shrouded by a sense of immortality, has fascinated humankind since the beginning of time. In fact, humans have always endeavored to grasp her sensuality and learn her secrets for living in harmony with mother nature. Over the centuries the regular course of its rising and waning has greatly influenced the popular beliefs.

The phases of the moon with the mysterious celestial waves that accompany them regulate human behavior, tides, plant growth, and rainfall. They have great importance in sowing, planting, crop care, harvesting and storage. This fascination and these reflections have inspired our line Luna: wines that express nuanced hints and reach deep in the soul of guests charming then the magic of a dream.











Linea top / Top Line

La bellezza dei sentimenti

Tradizione è la nostra parola d'ordine. Da quando la nostra famiglia si dedica alla viticultura abbiamo cercato di rinnovare le tradizioni nel pieno rispetto dei valori antichi e conservare tutto ciò che, di prezioso, ci arriva dal passato rivisitandolo in chiave moderna. Ai valori di rispetto (Timè), orgoglio (Eycos), saggezza (Sofè) e famiglia (Zoe) abbiamo dedicato, utilizzando gli originali termini greci, la nostra linea di alta gamma: il vino di eccellenza diventa mezzo di comunicazione alla riscoperta di sentimenti alti da condividere.

The beauty of emotions

Tradition is our watchword. Ever since our family has been making wine, we have endeavored to revive traditions in the full respect of the ancient values—and preserve all the rich heritage of the past revisiting it with a modern twist. TimË, Eycos, SofË and Zoe are ancient greek words meaning respect, pride, wisdom and family: the values to which we have dedicated the wines of our high-end line. Wines are a means of expressing the rediscovery of noble sentiments worth sharing.

Timè

Eycos

Sofè

Zoe









Vini mossi e dolci / Sweet and sparkling wines

Cogli l'attimo

Grappoli d'oro, "nettare degli dei", frutto di un'attenta selezione di uve lasciate ad appassire al sole: una coppa di profumi e sensazioni, una squisita essenza ideale per un momento di meditazione, per un dono magnifico.

Take the advantage of the opportunity

Grappoli d'oro — golden grape bunches: the nectar of the gods, the fruit of a careful selection of grapes left to dry in the sun. A glass of scents and sensations, an exquisite essence perfect for meditating, for a magnificent gift

Grappoli d'Oro





Vini Vaccaro Agr. srl
C.da Comune snc
91020 Salaparuta (TP)
Sicily - Italy
www.vinivaccaro.it
info@vinivaccaro.it



