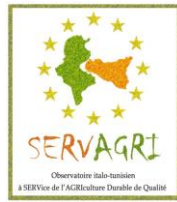




Coopération transfrontalière
ITALIETUNISIE
 2007-2013
Défis communs, objectifs partagés




Projet SERVAGRI 045

FICHE VITRINE VIRTUELLE



NOM DE L'ENTREPRISE (RAISON SOCIALE)

Tenuta dei Fossi di Paternò Marilina

LOGOTYPE DE L'ENTREPRISE	
ADRESSE DE L'ENTREPRISE (rue/place, ville, gouvernorat, pays)	<i>Rue/Place: C.da San Lorenzo s.n.c.</i> <i>Ville : Noto</i> <i>Province : Syracuse (SR)</i> <i>Pays : Italie</i>
SITE WEB	www.paternovini.it
ADRESSE DE COURRIER ELECTRONIQUE	info@paternovini.it
PERSONNE DE CONTACT POUR LES ACHETEURS AFIN DE COMMANDER LEURS ACHATS DES PRODUITS EN VENTE	<i>Nom: Marilina Paternò</i> <i>Téléphone mobile : indicatif pays + Indicatif ville+ numéro: + 39 392 1150944</i> <i>Adresse E-mail: info@paternovini.it</i> <i>Langues parlées/écrites: italien / anglais</i>
DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE (son histoire, son personnel, son organisation, etc.)	<p>“Paternò Vigneti e Cantine” est une entreprise de vignobles et caves sicilienne. La ferme s’étend dans une superficie de 60 Ha dont: 35 Ha de vignobles, 20 Ha de blé et 5 Ha d’oliviers, avec une cave pour la transformation et le traitement des raisins, une structure très particulière, car elle a été construite avec des cuves en béton, pour le traitement des raisins et le raffinement de la plupart des vins produits. Il n’existe pas d’acier, juste pour reprendre et respecter les traditions précieuses de la vinification dans la région.</p> <p>La totalité de la production est certifiée biologique (avec l’organisme de certification Bioagricert), puis attentive au développement sain des zones rurales, la protection des ressources naturelles, la biodiversité et le bien-être des animaux. Avec l’inclusion du Règlement CE 203/2012 modifiant les Règ. 834/07 et 889/08 de la méthode biologique, qui introduisent la réglementation sur la production et l’étiquetage des vins bio, un sujet jusqu’à ce moment exclus du champ d’application de la législation sur le bio, la ferme produit du <u>vin biologique</u>.</p> <p>Le projet entier a été créé en 2001 avec l’adresse principale de la production de vin et d’huile, dont la société prend en charge aussi bien que la production également le traitement, la mise en bouteille et la commercialisation.</p> <p>C’est une entreprise familiale: Angelo Paternò, fondateur et vinificateur, père de ses deux filles et Marilina et Federica Paternò, qui bien répartis les secteurs de l’entreprise, représentent sa continuité et son avenir.</p> <p>Le principal objectif de la ferme est de produire d’une façon saine, gène et naturelle en pleine respect du territoire qui les accueille.</p> <p>Le climat méditerranéen avec un chanceuse localisation</p>

	<p>géographique et des terrains calcaires sont des facteurs qui améliorent la qualité des raisins, tout avec une philosophie ciblée à la ré-visitation des méthodes de production traditionnelles: des vignobles historiques, des cuves en ciment, le séchage au soleil.</p> <p>La ferme est plongée dans les belles zones de Noto, ville du patrimoine de l'UNESCO, un cœur d'histoire et de culture, l'Oasis Faunistique de Vendicari, Marzamemi, Portopalo di Capo Passero et l'île de Courants, des petits bijoux de Sicile sud-est. Cette zone est comprise dans les deux appellations d'origine: AOC Noto et AOC Eoro, qui permet la production de vins absolument uniques avec un caractère territorial distinct.</p>
<p>LISTE PRODUITS AGRICOLES VENDUS</p>	<p>La production comprend trois lignes différentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LIGNE PATERNO': créé avec l'intention de transmettre au consommateur l'amour que toute la famille a pour leur terre et ses produits. Les vins sont non filtrés et non réfrigérés, vieillissent en fûts, mis en bouteille et emballés à la main en édition limitée, seulement 1.000 bouteilles par type. - LIGNE TENUTA DEI FOSSI: vinifiée et affinée entièrement dans les cuves en béton, les anciens "fossi" et comprend 4 vins autochtones et 4 vins allochtones. Les autochtones sont divisés en: Ruversa - AOC Eoro Nero d'Avola, Sketta - IGP Terre Siciliane Grecanico, Amuni - IGP Terre Siciliane Insolia, Cuè - IGP Terre Siciliane. Les noms de chaque vin reprennent des proverbes siciliens, liés à l'identité de chaque vin. Les vins internationaux sont divisés en: IGP Terre Siciliane Viognier, IGP Terre Siciliane Chardonnay, , IGP Terre Siciliane Merlot et IGP Terre Siciliane Tannat. Pour ces derniers, la société a préféré laisser le nom propre du raisin. - LIGNE SIKELE': à partir d'un écrit de Homère "sicilienne", cette ligne se compose de vins vinifiés et affinés dans des cuves en ciment, se compose d'une IGP Terre sicilienne Rouge et une IGP Terre Siciliane Blanc. <p>La linea Tenuta dei Fossi, comprende una produzione media annua di n. 5.000 bottiglie per tipologia.</p> <ul style="list-style-type: none"> - LINEA SIKELE': da uno scritto di omero "siciliana", anche questa linea si compone di vini che vengono vinificati ed affinati nelle vasche in cemento, si compone di un IGP Terre Siciliane Rosso e un IGP Terre Siciliane Bianco. <p>La ligne Sikelè comprend une production annuelle moyenne de n. 7.000 bouteilles par type.</p>