

Chi siamo

"I fratelli Calogero ed Eliana Mazzara sono cresciuti tra i filari di vite. Del tutto naturale, dunque, l'avvio, tre anni fa, di un progetto imprenditoriale nel mondo del vino che porta il nome della madre, Leonarda Tardi.

Vignaioli, seguono l'intero ciclo produttivo dalla terra alla bottiglia, sino alla commercializzazione, al contatto con i clienti.

La loro giovane età, lungi dal provocare timori o timidezze, è invece una **risorsa preziosa** per portare a Salaparuta un modo nuovo di concepire, creare e promuovere il vino."

Dalla Guida Oro "I Vini di Veronelli 2020".

Benvenuti in famiglia!
Benvenuti alla LEONARDA TARDI!



Leonarda Tardi, vini creati da una donna.

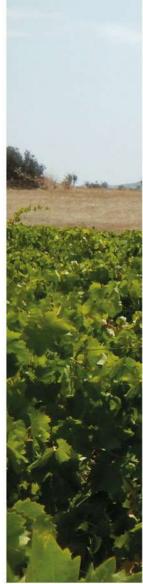
Leonarda Tardi è il nome di nostra madre.

Donna moderna e dalle spiccate doti comunicative ha alternato il suo ruolo di mamma a quello imprenditoriale.

I suoi insegnamenti, i suoi sacrifici, i sorrisi, l'amore, l'originalità, sono tutte caratteristiche che abbiamo messo al primo gradino della nostra filosofia di azienda e di vino.

I vini Leonarda Tardi sono l'unione e l'espressione di tutto questo.







I nostri valori sono integrati nel codice genetico della Leonarda Tardi

Se abbiamo deciso di dedicarci ad un solo progetto nella nostra vita – *il vino* – è soprattutto per la nostra passione per esso. Passione per ciò che il vino può significare per donne e uomini di tutto il mondo: *convivialità* e *condivisione*.

L'Agricoltura Sostenibile è un altro valore fondante della Leonarda Tardi. Cosa può fare un brand oggi per l'ambiente? Questa è la domanda che ci poniamo ogni volta che entriamo nei nostri vigneti.

Da sempre produciamo le nostre uve nel **rispetto** della **natura**. In vigna non usiamo diserbanti e limitiamo l'utilizzo di fitofarmaci. Non irrighiamo, per far sì che questa fase di "stress naturale" apporti in ogni acino il concentrato di tutto il calore della terra, conseguenze che rendono unici il nostro vino e la nostra terra a Salaparuta.

Questi principi danno forma alla nostra cultura e sostengono la nostra reputazione.





Il Coraggio e la Trasparenza sono il cuore pulsante dei nostri principi etici.

Il nostro moderno progetto è alimentato dalla voglia di creare un azienda sana, lontana dai compromessi legati alla malavita.

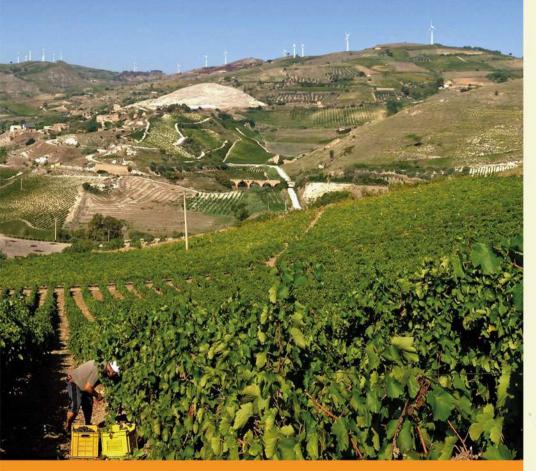


Facciamo parte della rete di imprese che aderiscono al progetto NO MAFIE.

In ogni nostra bottiglia è ben riconoscibile il logo della rete NO MAFIE.



Ci troviamo nel cuore della Sicilia Sud-Occidentale, al confine tra le province di Trapani, Palermo ed Agrigento; nell'entroterra collinare della splendida Valle del Belìce. I vigneti si trovano in due aree di Salaparuta con altimetrie che variano dai 200 m ai 450 m s.l.m.



IL TERRITORIO

Localizzazione: Sicilia

sud-occidentale.

Orografia: collinare.

Suolo: medio impasto

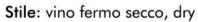
franco-argillosi.

Clima: inverni miti. Estati asciutte e ventilate, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideali per produrre uve sane e ricche di aromi.



ALIKASE Chardonnay, l'anima mediterranea

Il particolare terreno argilloso ad alto contenuto di calcare con un dolce pendio rivolto al tramonto, conferisce una speciale sapidità e mineralità che lo rende unico e avvolgente.



Struttura: 👳 👺 👺 🦁 (corposo, mediamente strutturato)

Provenienza: Salaparuta (TP)

Uve: 100% Chardonnay

Altitudine: 235 m s.l.m., pendenza 7%

Esposizione: E-W

Raccolta: Manuale in corrispondendza delle singole maturazioni

Fermentazione: Silos di acciaio Inox

Affinamento: 3 mesi "sur lie" in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia

Barrique: No

Temperatura di Servizio: 8/10 °C - "FREDDO"

Alcol: 13 % Vol.

Prima Vendemmia: 2018



Palmares

BERLINER WINE TROPHY - ORO BIBENDA AIS - 3 Grappoli LUCA MARONI - 90 punti GUIDA ORO VERONELLI - 86 punti

Note Degustative

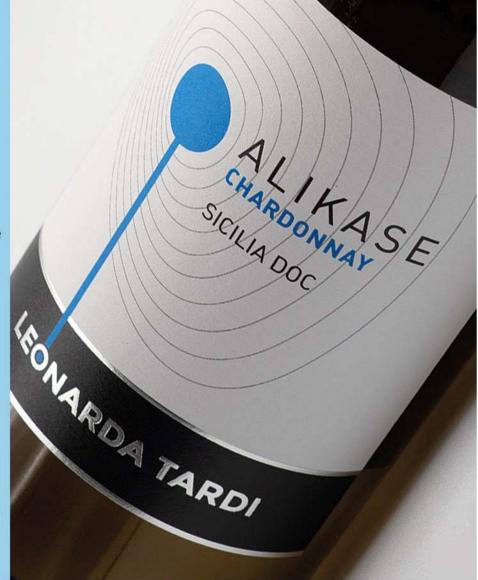
Intenso e minerale si presenta con un colore verde brillante aprendo a note tropicali, sentori di platano ed un esplosione di erbe aromatiche, per poi unirsi in bocca in un Bouquet di frutta.

Longevità

Conservato in luogo idoneo dai 3 ai 8 anni

Abbinamenti

Compagno d' avventura quando si vuole mettere in risalto la grande versatilità di questo vino. Da provare in abbinamento con la frutta tropicale. Ananas nello specifico.



Il Nostro originale Blend: Catarratto + Chardonnay

Uniamo la varietà autoctona Siciliana coltivata in alta collina per dare frutto e freschezza al vino, e la varietà Internazionale coltivata a bassa quota per mantenere elevata l'acidità e l'equilibrio.

Stile: vino fermo secco, dry

Struttura: 🐺 🐺 🐺 💡 (corposo, mediamente strutturato)

Provenienza: Salaparuta (TP)

Uve: 60% Lucido (Catarratto) + 40% Chardonnay

Altitudine: Catarratto 420 m s.l.m., pendenza 26%

Chardonnay 200 m s.l.m., pendenza 5%

Esposizione: Catarratto: N-NE; Chardonnay E-W

Raccolta: Manuale in corrispondenza delle singole maturazioni

Fermentazione: Silos di acciaio Inox

Affinamento: Dopo la fermentazione si uniscono i due vini per

rimanere altri 3 mesi "sur lie" in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Barrique: No

Temperatura di Servizio: 8/10 °C - "FREDDO"

Alcol: 13 % Vol.

Prima Vendemmia: 2017



Palmares

MERANO WINE FESTIVAL - AWARD ROSSO BIBENDA AIS - 3 Grappoli LUCA MARONI - 90 punti GUIDA ORO VERONELLI - 86 punti

Note Degustative

Fresco e avvolgente, con spiccate note di agrumi di Sicilia unite a sentori di frutta a polpa bianca, preparano per rimarcare tutto ad ogni sorso.

Longevità

Conservato in luogo idoneo dai 3 ai 8 anni

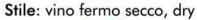
Abbinamenti

Predilige piatti leggeri e poco speziati. Ama i primi ed il pesce in tutte le loro forme e versioni. Con la cucina Asiatica vi sorprenderà ulteriormente.



ALIKASE Nero d'Avola, elegante in ogni momento

Unico appezzamento di vigneto sorvegliato da un vecchio Pero, un Melograno ed imponenti Mandorle. Si impone prepotentemente accompagnando il degustatore in un esperienza di Nero d'Avola mai avuta prima.



Struttura: 🐺 🐺 🐺 (corposo, mediamente strutturato)

Provenienza: Salaparuta (TP)

Uve: 100% Nero d'Avola

Altitudine: 210 m s.l.m., pendenza 2%

Esposizione: E - W

Raccolta: Manuale in corrispondenza della maturazione fenolica

Fermentazione: Silos di acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in acciaio inox e almeno 6 mesi in bottiglia

Barrique: No

Temperatura di Servizio: 12/15 °C - "TEMPERATURA AMBIENTE"

Alcol: 13 % Vol.

Prima Vendemmia: 2016



Palmares

MERANO WINE FESTIVAL - AWARD ROSSO ASIAN WINE TROPHY - ORO BIBENDA AIS - 3 Grappoli LUCA MARONI - 92 punti VINIBUONI D'ITALIA - 4 STELLE GUIDA ORO VERONELLI - 87 punti

Note Degustative

Ampio e vellutato si presenta con un colore rosso borgogna introducendo note di fiori, note di ciliegia e pepe nero. Al palato vi è il risalto dell'alta sapidità e mineralità.

Longevità

Conservato in luogo idoneo dai 4 ai 9 anni

Abbinamenti

Si abbina magnificamente con i secondi di carne, formaggi e piatti caldi.



LEONARDA TARDI www.leonardatardi.com

Via Giovanni Boccaccio, 25 - 91020 SALAPARUTA (TP) - Italia Tel +39 333 48 300 17 - info@leonardatardi.com

#leonardatardi









