



IL GUSTO DELLA BIODIVERSITÀ

L'azienda Tenute Terre del Vento investe sulla sostenibilità ambientale, sulle energie rinnovabili anche per dare continuità alle biodiversità che

la circondano, che come guardiani vegliano sugli ulivi e sui vigneti di cui è costellata. I nostri terreni sono coltivati con le più moderne tecniche che preservano la natura della pianta e dei suoi frutti, che vengono trasformati nelle immediate vicinanze delle tenute.

La scelta della biodiversità, la coesistenza di coltivazioni differenti nei nostri campi, rende unico e raffinato il sapore dei nostri prodotti.



Avreste mai immaginato che il vento potesse avere un sapore?



Via Eraclea 7, Trapani
info@tenuteterredelvento.it
+39 389 025 0555
www.tenuteterredelvento.it



@ /tenuteterredelvento
f /tenuteterredelvento



TENUTE
TERRE del VENTO
AZIENDA AGRICOLA







IL SAPORE DEL VENTO

Con le sue mille ed oltre piante di Cerasuola, Biancolilla e Nocellara del Belice, l'uliveto delle Tenute Terre del Vento costituisce l'origine e il fulcro dell'azienda stessa: è da qui che tutto è nato. Abbarbicati sulla collina di Contrada Vosca, i nostri uliveti si affacciano sul Mediterraneo e sulle Isole Egadi, che nelle giornate di scirocco sembra quasi di poter toccare con mano.

I nostri ulivi non sono maestosi e si portano addosso i segni dell'aspra terra siciliana. Cresciuti su una collina dal terreno sabbioso, poco fertile, flagellati dagli instancabili venti e dal sole cocente che solo la Sicilia sa regalarci, la loro tenacia e resilienza è la stessa che appassiona quotidianamente i fondatori dell'azienda.

I nostri ulivi, rigorosamente biologici e coltivati nel rispetto del disciplinare DOP delle Valli Trapanesi, risentono delle influenze del clima della zona e specialmente dei venti che portano con sé l'odore del mare. È così che regalano un olio extravergine dall'aroma fruttato, con note erbacee e speziate e che racchiude tutte le essenze delle biodiversità presenti in azienda e delle quali la Sicilia è culla naturale.



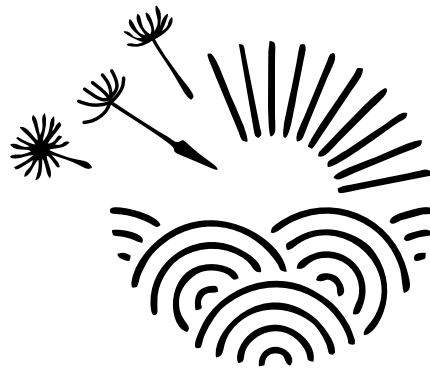
Continua il tuo viaggio
nel gusto su

www.tenuteterredelvento.it



IL NOSTRO OLIO

Il nostro olio extra vergine di oliva è prodotto direttamente dalla spremitura delle olive nutrite dal vento che corre sulle nostre vallate. Si presenta gradevolmente aromatico all'olfatto e dal sapore fruttato medio. E' un olio ideale per tutti i tipi di condimenti e per tutti gli usi in cucina, ma sprigiona al meglio le proprie essenze in piatti di pesce, creme di legumi, caprese di pomodoro e mozzarella, insalate di campo e insalata di arance, tonno marinato e crudité, minestre di verdura, carpaccio di carne o pesce, verdure lessate o grigliate, crostini di pane.



Le nostre cultivar

NOCELLARA DEL BELICE

Tipica della Sicilia Occidentale e in particolare nel Trapanese, produce un olio dal grande profilo qualitativo, fruttato medio, profumato erbaceo e balsamico con toni di ravanello, carciofo e spunti speziati. Decise le percezioni piccanti, più equilibrate le sensazioni amare.

BIANCOLILLA

Diffusa nella Sicilia occidentale, produce un olio eccellente e delicato, con un fruttato medio-leggero, dal sapore dolce ma ricco nei toni del pomodoro, rucola, mela e pepe. Il piccante è ben rappresentato, mentre l'amaro è molto leggero.

CERASUOLA

Cultivar del versante nord-occidentale della Sicilia, produce un olio dall'aroma fruttato ed erbaceo, dai toni del carciofo e del pomodoro maturo. Le sensazioni di piccante e di amaro sono ben equilibrate.

