

TENUTE  
**COSTA**

RISCOPRI I SAPORI DI UNA TERRA  
RICCA DI STORIA E TRADIZIONI







TENUTE  
COSTA

Tenute Costa è nato da due giovani imprenditori siciliani, che hanno voluto credere nella loro terra. Lavorano per diffondere le eccellenze siciliane nel mondo. Ricordare al mondo che la Sicilia è capace di produrre eccellenze di altissimi livelli.

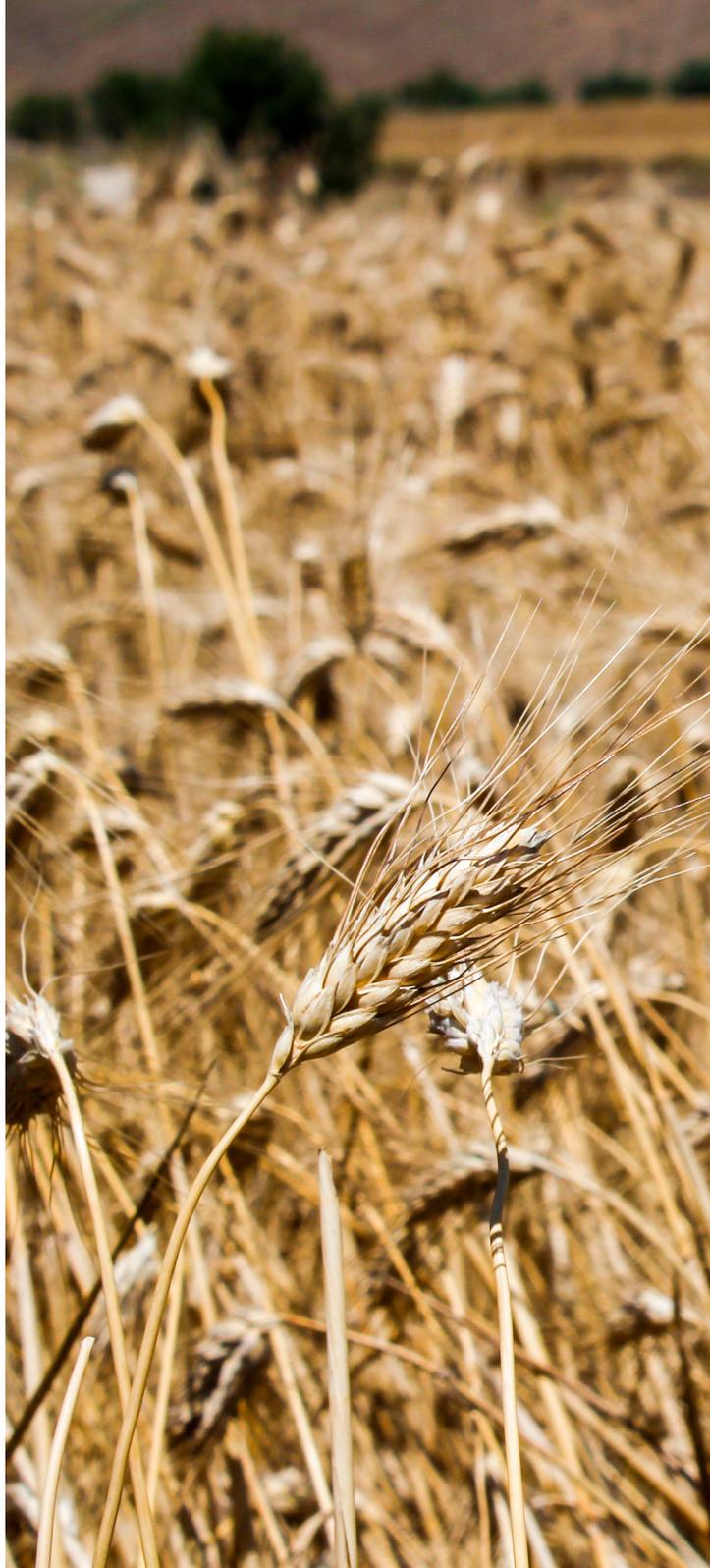
Tenute Costa nasce del 2013 quale nuovo germe di un'antica tradizione agricola familiare di tre generazioni. La sfida che abbiamo deciso di accettare è quella di creare prodotti di estrema eccellenza del territorio, che si rivolgesse ad una nicchia d'élite.

## LE PASTE

Ci teniamo a precisare che partiamo innanzitutto dalla rivalutazione del grano siciliano. Il nostro grano è prettamente siciliano e coltivato da noi. Tutto il seminativo si trova nella piana di Vicari, zona vocata alla coltivazione di grano e olio. Il pastificio è situato dentro la riserva naturale dell'Alcantara e questo ci permette di utilizzare l'acqua di sorgente.

Le condizioni climatiche presenti in Sicilia permettono l'essiccazione naturale del grano. Invece di utilizzare forni industriali che alterano le proprietà organolettiche della semola, sebbene riescono a garantire una maggiore velocità di essiccazione; usiamo apposite celle adatte ad una lenta essiccazione naturale.

Il procedimento dura dalle 36 alle 48 ore ma ha dei benefici ineguagliabili in fatto di genuinità del prodotto. Inoltre la nostra pasta viene umidificata tramite spennellatura in maniera tale da ottenere una crostificazione omogenea sia internamente che esternamente.







Anelletti – Cottura: 8-10 minuti



Ditalini Rigati – Cottura 8 minuti



Calamarata – Cottura 10 minuti



Maccheroncini – 10 minuti



Caserecce – Cottura 10 minuti



Paccheri – Cottura 10 minuti



Penne Rigate - Cottura 10 minuti



Fusilli – Cottura 10 minuti



Rigatoni – Cottura 10 minuti



Spaghetti – Cottura 11 minuti



Mezze Maniche – Cottura 10 minuti



Linguine – Cottura 11 minuti





## GLI ULIVETI

---

Nel cuore verde della Sicilia, tra Corleone e Bisacchino, nasce l'olio Tenute Costa. Un' eccellente extra vergine di oliva, ottenuto esclusivamente dalle pregiate varietà autoctone, Biancolilla e Nocellara, selezionate e lavorate secondo il metodo classico della spremitura a freddo.

Le olive vengono molite la stessa notte della raccolta, per garantire la perfetta omogeneità della pasta. Nasce così un olio Biologico 100% siciliano, dal profumo straordinario e dalle incomparabili caratteristiche organolettiche.

# OLIO EVO TENUTE COSTA

Fruttato intenso. Un olio 100% siciliano che chiama a raccolta tutti i sensi: COLORE giallo-oro con nuance verde intenso, ODORE di frutti con note di mandorla, SAPORE fruttato e vellutato con un retrogusto dolce.

Il riconoscimento di Extra Vergine di Oliva DOP viene dato solo agli oli migliori, che devono rispettare due condizioni: la provenienza esclusiva da un'area e l'osservanza di un meticoloso disciplinare che ne assicura la qualità.

L'area della DOP Val di Mazara è compresa tra Palermo e Agrigento, le tre cultivar autoctone che possono concorrere a produrlo e che porterete sulla vostra tavola sono Biancolilla, Cerasuola e Nocellara.

Formati: 250ml - 500ml - 750ml - 1lt



# OLIO EVO NOCELLARA

Fruttato medio. Nel nostro Nocellara c'è l'identità del territorio.  
Un olio evo 100% siciliano, dal profumo straordinario e dalle  
incomparabili caratteristiche organolettiche.

Una cultivar pregiata, scoperta dai coloni greci di Selinunte.  
L'oliva Nocellara, da vita un fruttato medio intenso, elegante  
ed equilibrato. Colore verde intenso, profumo di fruttato d'oliva  
appena raccolta, tono erbaceo, sentori di pomodoro e carciofo,  
retrogusto di mandorla con sensazioni di amaro e piccante.

Formati: 250ml - 500ml - 750ml - 1lt



# OLIO EVO BIOLOGICO

Estremamente equilibrato, è adatto a cotture brevi, ottimo da gustare in crudo.

Il Bio è la risposta alla crescente domanda di salute. La vitamina D, presente nell'olio extravergine di Oliva, svolge una importante funzione per aumentare le difese del sistema immunitario.

Tenute Costa Bio è semplicemente come natura vuole, un'olio 100% chemical free, straordinariamente gustoso e profumato.

Formati: 250ml - 500ml - 750ml - 1lt - 5lt



# OLIO EVO ITALIANO

Un'extravergine equilibrato dal gusto medio.

Proviene da olive 100% Italiane, selezionate e lavorate con cura.

Risulta perfettamente equilibrato ed armonioso, con gradevoli note di freschezza che richiamano il profumo dell'erba.

Formati: 250ml - 500ml - 750ml - 1lt - 5lt



## LE VIGNE

---

Le nostre vigne si trovano nell'areale D.O.C. di Alcamo, precisamente a Gibellina. Vengono coltivate a 600 metri dal livello del mare. Alcune di essi sono pinte già mature che rispetto a piante più giovani permettono di offrire un prodotto qualitativamente più strutturato.

La prima scelta che abbiamo fatto è stata quella di dedicare ad ogni vino una determinata sezione di vigna.

Perché? Per poter avere un controllo maggiore sulla filiera ma soprattutto per permettere una particolare metodologia dedicata di coltivazione della vigna che coadiuvasse la riuscita del prodotto secondo quelli che erano i nostri canoni.

Grazie ad una serie di tecnologie all'avanguardia riusciamo ad ottenere prodotti più naturali e genuini possibili. La nostra gamma di vini si compone di due vini bianchi e due rossi.





# SAN GIUDA

Un Nero D'Avola elegante, dal bouquet sorprendentemente raffinato e possente.

Proprio nel cuore della Valle del Belice, a Gibellina, da un'attenta e minuziosa ricerca del perfetto microclima per l'allevamento siciliano a bocca rosso per eccellenze, nasce San Giuda. Nero D'Avola in purezza, elegante, intenso ed equilibrato che rispecchia ed esalta l'intima essenza dei vini siciliani. Bouquet pieno con note di frutti rossi come prugni, gelsi, amarena e mirtillo, che si alternano e fondono a nuance speziate di liquirizia, tabacco, pepe e cacao. Possente al palato con una struttura apia e avvolgente, dai tannini morbidi e finemente equilibrati. Riposa in tonneaux di rovere e completa l'affinamento in bottiglia coricata.

I grappoli trasportati in piccoli contenitori vengono diraspati con sistemi delicati per preservare al meglio l'integrità della buccia. La vendemmia si svolge in settembre.

## DENOMINAZIONE

Nero D'Avola Sicilia Doc

## VARIETÀ

Nero D'Avola

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene a temperatura controllata a 24°-26° C ed è caratterizzata da remontages e delestages.

## AFFINAMENTO

Una volta terminata la macerazione il vino viene posto in tonneaux di rovere dove compie la maturazione malolattica

## ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice 300-350mt s.l.m.

## ALCOHOL E DATI ANALITICI

14%

Temperatura di servizio: perfetto a 18-20°C



# SAN GIUDA GRILLO

Un inconfondibile aromatico siciliano.

San Giuda Grillo offre un bouquet intenso nel quale si intrecciano sentori vegetali di fieno, tè verde, zagara e crosta di pane. riporta alla mente pittoreschi scenari. Al palato è fresco e di buona acidità, con sentori di melone giallo e frutti tropicali.

Un vitigno autoctono dal varietale molto persistente le cui note floreali e i sentori di frutta fresca lo rendono ottimo interprete di quella tradizione vitivinicola che sin dalla notte dei tempi contraddistingue la nostra isola.

## DENOMINAZIONE

Grillo Sicilia Doc

## VARIETÀ

Grillo

## VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio

## AFFINAMENTO

Affinamento sulle vinacce

## ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice 300-350mt s.l.m.

## ALCOHOL E DATI ANALITICI

12,50%

Temperatura di servizio: perfetto a 8-10°



# SYRAH

Un rosso morbido, intenso e avvolgente.

Il nostro SIRAH si presenta di colore rosso violaceo, con sfumature molto intense. Aroma evidenti di violetta e ribes, ricchi di note di liquirizia e pepe nero. Al palato sorprende per armonia dei tannini, un vino avvolgente. In finale è piacevolmente tostato e speziato.

## DENOMINAZIONE

Sirah IGP Terre Siciliane

## VARIETÀ

Syrah

## ALLEVAMENTO

Cordone speronato

## VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio

## ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Gibellina 150mt s.l.m.

## ALCOHOL E DATI ANALITICI

13,00%

Temperatura di Servizio: Ottimo a 18°-20°



# INZOLIA

Un monovarietale aromatico e mediterraneo

Inzolia Tenue costa si presenta di un colore giallo intenso e offre aromi intensi che spaziano dai profumi fruttati della mela verde al floreale dell'acacia, uniti ad una complessa struttura minerale. Ben strutturato, dal sapore fresco e sapido, con finale lungo e persistente.

## DENOMINAZIONE

Inzolia IGP Terre Siciliane

## VARIETÀ

Inzolia

## ALLEVAMENTO

Guyot-Controspalliera

## VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio

## ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice 200mt s.l.m.

## ALCOHOL E DATI ANALITICI

12,50%

Temperatura di servizio: Ottimo a 9 - 11 °C°





**RISCOPRI I SAPORI DI UNA TERRA RICCA  
DI STORIA E TRADIZIONI**

**Costa s.r.l.**

Borgo Manganaro Vicari (Pa)

Sicilia - Italia

P.IVA/C.F. 05659980824

\*\*\*

[info@tenutecostasicilia.it](mailto:info@tenutecostasicilia.it)

+39 392 937 9539

Instagram/Facebook [@tenutecostasicilia.it](https://www.instagram.com/tenutecostasicilia.it)

[www.tenutecostasicilia.it](http://www.tenutecostasicilia.it)

Acquista online su [www.cordileone.it](http://www.cordileone.it)