



TIMPE D'ARANCIO

La storia



La storia della famiglia Vinci è legata alle tradizioni della Sicilia. L'amore che Michele Vinci nutre per la sua terra, unita alla sua intraprendenza, lo portano nel 2016 ad estirpare i filari dei sette ettari dell'azienda di famiglia, situati sulle sponde del lago d'Arancio nel meraviglioso entroterra d'Agrigento, per impiantare vitigni pregiati autoctoni. Nasce così il progetto Timpe d'Arancio.

The history of the Vinci family is linked to the traditions of Sicily.

The love that Michele Vinci has for his land, combined with his resourcefulness, led him in 2016 to uproot the rows of the seven hectares of the family farm,

located on the shores of Lake Arancio in the wonderful hinterland of Agrigento, to plant valuable native vines.

Thus the Timpe d'Arancio project was born.



La coltivazione biologica



Produciamo i nostri vini seguendo un sistema rigorosamente biologico e il recupero di tecniche di coltura tradizionale, cercando ogni anno di ottenere la più alta qualità possibile nel totale rispetto del territorio, dell'ecosistema e del vitigno. Anche le avversità concorrono a mantenere questo equilibrio naturale che permette alle vigne di crescere forti e sane e di difendersi senza interventi chimici invasivi.

We produce our wines following a strictly organic system and the recovery of traditional cultivation techniques, trying every year to obtain the highest possible quality with total respect for the territory, the ecosystem and the vine. Even

adversities contribute to maintaining this natural balance which allows the vineyards to grow strong and healthy and to defend themselves without invasive chemical interventions of any kind.

Un prodotto Biologico significa vini dalla forte identità locale, con radici profonde legate alle tradizioni e al territorio.

An organic product means wines with a strong local identity, with deep roots linked to traditions and to the territory.

Incocciato / ...Per Grazia ricevuta

Vini in anfora

Abbiamo recuperato il valore delle antiche tecniche di vinificazione come la fermentazione in orcio di terracotta, eredità della cultura greca, per esprimere al massimo le sfumature di ogni nostro pregiato vino e portare in tavola i sapori della nostra Sicilia.

We have recovered the value of ancient techniques of winemaking, such as fermentation in jars of terracotta, heritage of Greek culture, to express

the nuances of each of our prized wines to the maximum and bring the flavors of our Sicily to the table.





Rosso in anfora

Incocciato

Un vino pregiato che viene fermentato in un'anfora di terracotta di circa 750 litri seguendo le tradizioni siciliane più antiche e rispettose dell'ambiente. Le uve raccolte solo a mano provengono dai nostri vitigni dove non si fa uso di pesticidi.

A fine wine that is fermented in a terracotta amphora of approximately 750 liters following the most ancient and environmentally friendly Sicilian traditions. The grapes harvested only by hand come from our vines where pesticides are not used.

DOC Sicilia Nero d'Avola

IGT Terre siciliane Rosso

IGT (Indicazione Geografica Tipica)

IGT (protected geographical indication)

Macerazione con bucce e vinaccioli
circa 12 giorni

Maceration with skins and seeds
about 12 days

Affinamento:
10 mesi in anfora + 5 mesi in bottiglia

Refinement:
10 months in amphora + 5 months in bottle

- Non filtrato
- Non chiarificato
- Non stabilizzato

- Unfiltered
- Not clarified
- Not stabilized

< 50 mg/l di solfiti (solo in fase di travaso)

< 50 mg/l of sulphites (only during decanting)





Rosso in anfora

Guaricciolo

Un vino pregiato che viene fermentato in un'anfora di terracotta di circa 750 litri seguendo le tradizioni siciliane più antiche e rispettose dell'ambiente. Le uve raccolte solo a mano provengono dai nostri vitigni dove non si fa uso di pesticidi.

A fine wine that is fermented in a terracotta amphora of approximately 750 liters following the most ancient and environmentally friendly Sicilian traditions. The grapes harvested only by hand come from our vines where pesticides are not used.



IGT Terre siciliane Perricone

IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Macerazione con bucce e vinaccioli
circa 12 giorni

Affinamento:
10 mesi in anfora + 5 mesi in bottiglia

- Non filtrato
- Non chiarificato
- Non stabilizzato

< 50 mg/l di solfiti (solo in fase di travaso)

IGT (protected geographical indication)

Maceration with skins and seeds
about 12 days

Refinement:
10 months in amphora + 5 months in bottle

- Unfiltered
- Not clarified
- Not stabilized

< 50 mg/l of sulphites (only during decanting)



Bianco in anfora

...per Grazia ricevuta

Un vino pregiato che viene fermentato in un'anfora di terracotta di circa 750 litri seguendo le tradizioni siciliane più antiche e rispettose dell'ambiente. Le uve raccolte solo a mano provengono dai nostri vitigni dove non si fa uso di pesticidi.

A fine wine that is fermented in a terracotta amphora of approximately 750 liters following the most ancient and environmentally friendly Sicilian traditions. The grapes harvested only by hand come from our vines where pesticides are not used.

IGT Terre siciliane **Catarratto**

IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Macerazione con bucce e vinaccioli
circa 13 giorni

Affinamento:

10 mesi in anfora + 5 mesi in bottiglia

- Non filtrato
- Non chiarificato
- Non stabilizzato

< 50 mg/l di solfiti (solo in fase di travaso)

IGT (protected geographical indication)

Maceration with skins and seeds
about 13 days

Refinement:

10 months in amphora + 5 months in bottle

- Unfiltered
- Not clarified
- Not stabilized

< 50 mg/l of sulphites (only during decanting)



Arancitello / TimpeAlte

Vini d'annata

Ogni anno, raccolte le uve a mano e selezionati i grappoli, arriva il momento di mettere la nostra firma. È la chiusura di un percorso impegnativo ma per noi gratificante, che ci permette di offrire un prodotto 100% italiano di altissima qualità come il rosso Arancitello e il bianco TimpeAlte.

Every year the grapes are harvested by hand and the bunches selected, the time comes to put our signature, it's the closing of a challenging but rewarding path for us,

which allows us to offer a 100% Italian product of the highest quality such as Arancitello red and the white TimpeAlte.





Rosso d'annata

Arancitello

Rigorosamente raccolto a mano nei nostri terreni dove non si fanno uso di pesticidi o prodotti sistemici. L'uva fermenta solo con le bucce e i vinaccioli senza lieviti aggiunti e additivi. Il vino evolve in modo naturale riposando in contenitori d'acciaio e in bottiglia.

Rigorously harvested by hand in our lands where pesticides or systemic additives are not used. The grapes ferment only with the skins and seeds without added yeasts and additives. The wine evolves naturally, resting in steel containers and in the bottle.

IGT Terre siciliane Rosso

IGT (Indicazione Geografica Tipica)

IGT (protected geographical indication)

Macerazione con bucce e vinaccioli
circa 13 giorni

Maceration with skins and seeds
about 13 days

Affinamento:

10 mesi in acciaio + 5 mesi in bottiglia

Refinement:

10 months in stainless steel + 5 months in bottle

- Non filtrato
- Non chiarificato
- Non stabilizzato

- Unfiltered
- Not clarified
- Not stabilized

< 50 mg/l di solfiti (solo in fase di travaso)

< 50 mg/l of sulphites (only during decanting)



Bianco d'annata

TimpeAlte

Rigorosamente raccolto a mano nei nostri terreni dove non si fanno uso di pesticidi o prodotti sistemici. L'uva fermenta solo con le bucce e i vinaccioli senza lieviti aggiunti e additivi. Il vino evolve in modo naturale riposando in contenitori d'acciaio e in bottiglia.

Rigorously harvested by hand in our lands where pesticides or systemic additives are not used. The grapes ferment only with the skins and seeds without added yeasts and additives. The wine evolves naturally, resting in steel containers and in the bottle.

IGT Terre siciliane Catarratto

IGT (Indicazione Geografica Tipica)

IGT (protected geographical indication)

Macerazione con bucce e vinaccioli
circa 13 giorni

Maceration with skins and seeds
about 13 days

Affinamento:

10 mesi in acciaio + 5 mesi in bottiglia

Refinement:

1 months in stainless steel + 5 months in bottle.

- Non filtrato
- Non chiarificato
- Non stabilizzato

- Unfiltered
- Not clarified
- Not stabilized

< 50 mg/l di solfiti (solo in fase di travaso)

< 50 mg/l of sulphites (only during decanting)



Contatti

Timpe d'Arancio
 Azienda Agricola di Vinci Michele
 SS 188 C.da Arancio
 Sambuca di S. (AG)
 michele@timpedarancio.it

timpedarancio.it

Rosso IGT - Biologico
 Prodotto in italia - Product of Italy



Guaricciolo



Incocciato



Arancitello

Bianco IGT - Biologico
 Prodotto in italia - Product of Italy



...per Grazia
 ricevuta



TimpeAlte