Palermo

Proprietà: Giuseppe e Adriano Todaro
Ettari vitati: 25

La storia della cantina Todaro ha radici lontane: una passione tramandata da generazione in generazione e arricchitasi nel tempo.

Giuseppe e Adriano Todaro (classe 1988 e 1991), attuali proprietari, con il padre Calogero, noto agronomo siciliano, forti dei loro studi in ambito agrario, hanno saputo condurre l'azienda, nell'arco di pochi anni, ai vertici qualitativi della valle dello Jato, nella Doc Monreale, in provincia di Palermo.

" Il vino per noi è come un parente, da trattare con cura e dedizione in ogni momento, dalla potatura, alla raccolta effettuata a mano fino all'invecchiamento in barriques di rovere francese. "
G. Todaro

Oggi la proprietà si estende per una superficie di 25 ettari nella valle dello Jato con altimetrie che variano dai 400 ai 900 m.s.l.m.
Le caratteristiche specifiche del terroir di questo territorio erano già note in epoca pre-romana: sulla cima dell'omonimo monte infatti era presente una ricca colonia Jatina che coltivava vigne e da esse ne traeva il prezioso nettare.
Proprio dalla nobiltà antica di questa terra e dalle raffinate tecniche enologiche naturali, nascono i vini Todaro, perfetto connubio tra eleganza e raffinatezza. I vigneti vengono ancor'oggi coltivati con la stessa sensibilità di un tempo, rispettando la naturalità delle colture.
Il monitoraggio continuo e la cura giornaliera delle uve in tutti i processi, dal filare al calice, garantiscono la genuinità e la qualità di questi vini che hanno condotto la cantina Todaro tra le cantine di nicchia più apprezzate del panorama siciliano.

I VINI E LA CANTINA

I nostri vini sono garantiti dall'impegno quotidiano: la ricerca della qualità è il fine che guida ogni passo e la passione per la naturalezza è ciò che ci anima. Partendo dalla convinzione che soltanto un'agricoltura sana e naturale che rispetti l'ambiente e non stravolga la produttività delle piante possa consentire la migliore espressione del terroir e delle sue particolarità, abbiamo deciso di produrre vini Biologici che si identificano a pieno con le nostre idee.

I vigneti vengono coltivati seguendo gli insegnamenti tramandati dal nonno Giuseppe, rispettando le fasi lunari e le antiche tecniche conservative per la potatura e seguendo i delicati equilibri naturali dei cicli biologici delle nostre piante.

Non utilizziamo fertilizzanti o ammendanti chimici, seminiamo favino che consente di arricchire in maniera naturale il terreno di sostanza organica mediante la sua sovesciatura.

Nel periodo di settembre, prima della raccolta, selezioniamo minuziosamente le parcelle migliori e una volta scelte, diamo inizio alla vendemmia, effettuata rigorosamente a mano con piccole ceste, facendo giungere l'acino intatto nella vicina cantina, conservando cosi ogni sua proprietà peculiare.

I nostri vini devono essere ciò che sono, ciò che le nostre piante allevate nella nostra terra ci danno e che noi semplicemente trasformiamo e conserviamo con il massimo rispetto, cercando di non rovinare ciò che la natura ci offre
G. Todaro

In cantina mediante le moderne tecniche di controllo della temperatura monitoriamo l'andamento delle fermentazioni, accompagnando così i nostri vini, dalla vite fino alla barriques, dove matureranno per anni.

Questi sono i nostri vini, sintesi di innovazione, cultura e tradizione siciliana.