



FUNARO

Un sorso di natura
A sip of nature





La squadra

Il progetto imprenditoriale di Tiziana, Clemente e Giacomo Funaro inizia nel 2003, quando decidono di valorizzare le uve coltivate nei vigneti di famiglia, da tre generazioni, impegnandosi, in prima persona, nell'attività produttiva e attorniansi di collaboratori motivati e competenti che costituiscono l'attuale squadra della azienda vinicola Funaro.

La squadra in campagna si prende cura di ogni singola vite e di ogni albero di ulivo. Rosario, detto Sasà, trasforma i grappoli in ottimo vino e sorveglia tutte le fasi del processo produttivo con l'ausilio di Pippo e Calogero.

Tiziana ed Elena si occupano dell'amministrazione; Clemente cura i mercati esteri, promuovendo i vini, e la filosofia aziendale. E dulcis in fundo...

Giacomo coordina il lavoro di questa squadra, ben assortita ed affiatata.

The team

The entrepreneurial project headed by Funaro siblings Tiziana, Clemente and Giacomo began in 2003, when they decided to capitalize on the grapes grown in the family vineyard for the past three generations, personally seeing to the production and surrounding themselves with motivated and competent coworkers who make up the current workforce at the Funaro winery.

The team in the campaign take care for each single vine and each olive tree; Rosario, known as Sasà, transforms the grapes into fine wine and oversees the whole production process with the help of Pippo and Calogero. Tiziana and Elena take care of the company management; Clemente oversees the foreign market, promoting the wines and, the company philosophy. And, last but not least, Giacomo coordinates this likeminded and close-knit team.



Un'azienda biologica

L'azienda agricola si estende per 85 ettari di superficie, divisi tra vigneti (45 ettari), oliveti (15 ettari), seminativi, ortaggi, alberi da frutto ed aree di compensazione ecologica. Tra i comuni di Salemi e Santa Ninfa, in provincia di Trapani, tra i 150 e i 450 metri s.l.m., sono coltivate sia varietà autoctone, quali Inzolia, Cataratto, Grillo, Zibibbo, Nero d'Avola e Perricone, che internazionali, quali Chardonnay, Müller Thurgau, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon. Nel 2011 sia l'azienda agricola che la cantina hanno ottenuto la certificazione "Bio". Tutti i terreni dell'azienda sono coltivati con metodi di agricoltura biologica; per la nutrizione delle piante si utilizzano concimi organici e sovesci di leguminose; per la difesa non si adoperano sostanze chimiche di sintesi ma solo moderni prodotti a basso contenuto in rame e zolfo; infine, per riequilibrare l'ecosistema naturale, si realizzano e si mantengono aree di compensazione ecologica.

An organic farm

The organic farm extends for 85 hectares of farmland, and is divided between vineyards (45 ettari), olive orchards (15 hectares), arable land, vegetable plots, fruit orchards and areas of environmental compensation.

It is situated in the province of Trapani between the towns of Salemi and Santa Ninfa, located from 150 to 450 meters above sea level. Here we cultivate various types of grapes with commitment and dedication: both autochthonous varieties such as Inzolia, Cataratto, Grillo, Zibibbo, Nero d'Avola and Perricone, as well as international such as Chardonnay, Müller Thurgau, Syrah, Merlot and Cabernet Sauvignon. In 2011 the farm and the wine cellar achieved an important goal: they received the "Organic" certification. All the lands belonging to the organic farm are cultivated utilizing organic farming techniques; we use natural fertilizers and green manure; we do not use pesticides which contain synthetic chemical substances but only modern products with low levels of copper and sulphur; lastly, in order to bring balance to the natural ecosystem we create and maintain areas of environmental compensation.

La “tracciabilità del prodotto”

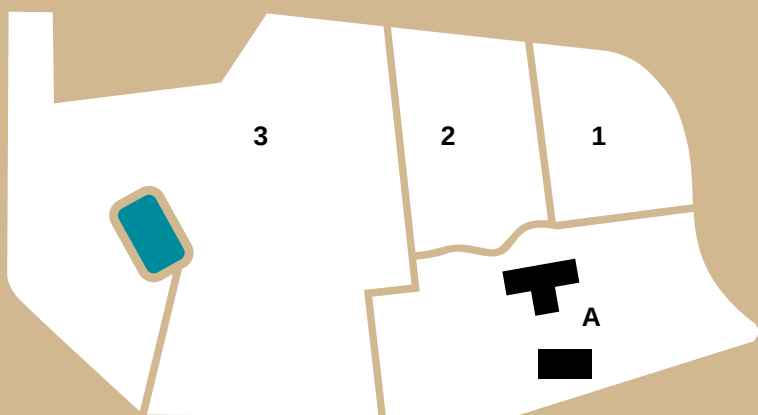
Product traceability

Territorio di Santa Ninfa

Santa Ninfa territory

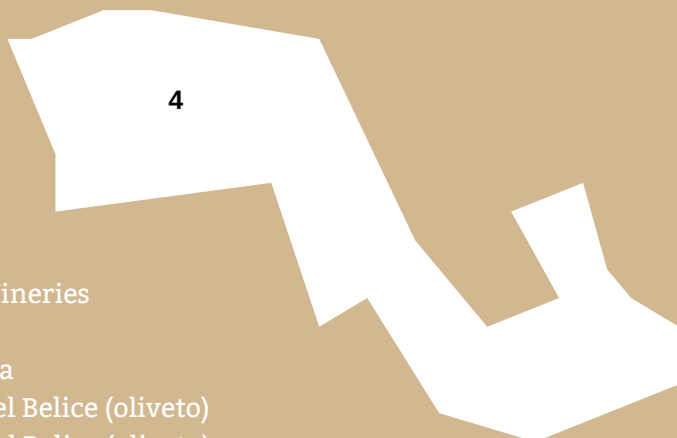
C.da Scavi

Scavi district



C.da Gentile

Gentile district



A Cantine / Wineries

1 Zibibbo

2 Nero d'Avola

3 Nocellare del Belice (oliveto)

4 Nocellare del Belice (oliveto)

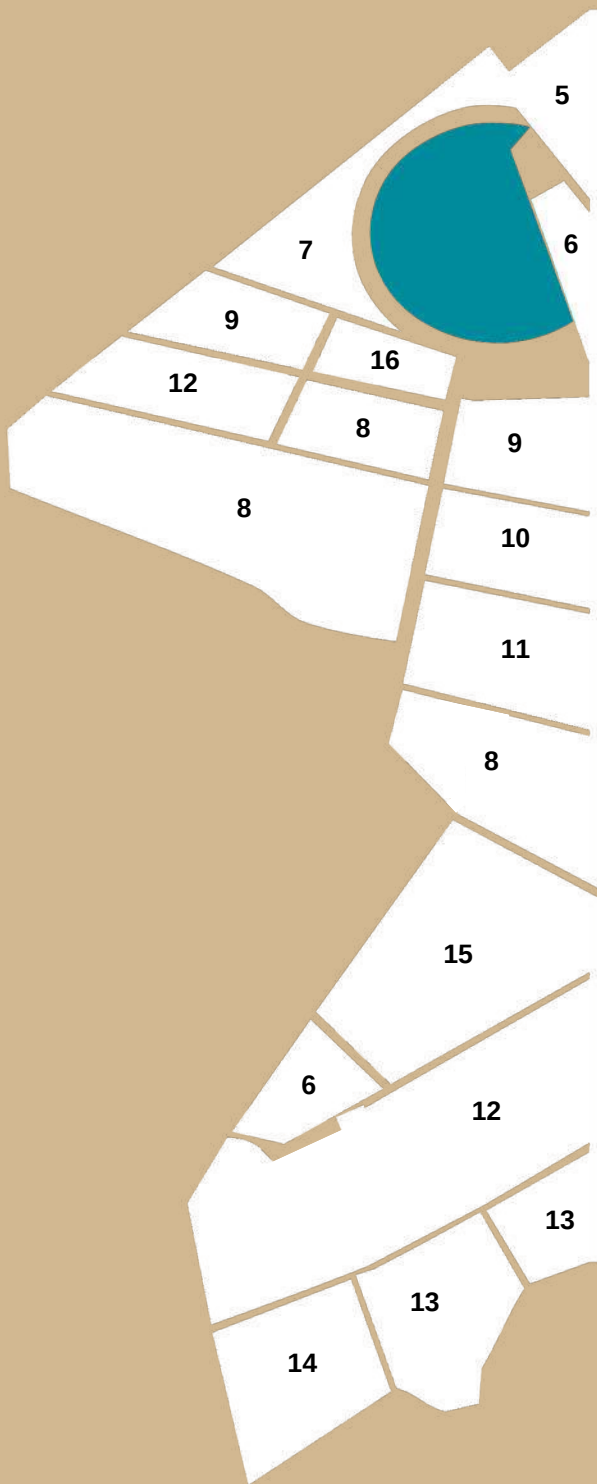
Territorio di Salemi

Salemi territory

C.da Fontana Bianca

Fontana Bianca district

- 5 Perricone
- 6 Müller Thurgau
- 7 Merlot
- 8 Syrah
- 9 Grillo
- 10 Catarratto
- 11 Nero d'Avola
- 12 Inzolia
- 13 Chardonnay
- 14 Zibibbo
- 15 Nero d'Avola
- 16 Cabernet Sauvignon





Una cantina ecosostenibile

La struttura produttiva della cantina Funaro è piccola ma all'avanguardia: l'area vinificazione è attrezzata con tecnologie di ultima generazione. La bottaia è interrata per due lati, in modo da assicurare il microclima ottimale necessario all'affinamento dei vini, nelle botti di rovere e acacia, e dello spumante (Metodo classico). Un moderno impianto di termocondizionamento e un "cappotto termico esterno", unitamente ad un impianto fotovoltaico integrato ed un impianto solare termico, consentono un significativo risparmio energetico e quindi contribuiscono alla salvaguardia dell'ambiente. L'ecosostenibilità in cantina è assicurata anche da un processo di "Fitodepurazione Attiva®", grazie al quale tutte le acque reflue, prodotte durante i processi produttivi, vengono depurate naturalmente (con un sistema integrato di roccia vulcanica filtrante e canne palustri micorrizate), e possono essere riutilizzate per l'irrigazione delle colture agricole.

An eco friendly winery

The Funaro winery production facility is small but avant-garde: the vinification area is equipped with cutting edge technology. Two sides of the wine cellar are buried underground, in order to ensure the optimal microclimate needed for the ageing of wine, in oak and acacia barrels, and sparkling wine (traditional method). Thanks to a modern thermo-conditioning system and an external "thermal cladding", in conjunction with an integrated photovoltaic system and a solar heating system enable significant energy saving and thus contribute to safeguarding the environment. We utilize a sustainable "Active herbal purification process®" in our winery, whereby waste waters produced during the production process are purified naturally by means of an integrated system composed of volcanic rock and mycorrhized common reeds, which means that the purified water may then be used for crop irrigation.

I nostri vini
Our wines

Metodo Classico

› Metodo Classico
Brut



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

› Metodo Classico
Extra Brut



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

La Vecchietta e Collezione di famiglia

› La Vecchietta



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

› Collezione di famiglia



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

Cru Rossi

› Omnis



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

› Pile Della
Ciaula



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

› Fontana
Dei Grilli



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

Cru Bianchi

› Pinzeri



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

› Verdelicia



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

› Mondura



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

Non filtrati

- › Zibibbo
Macerato



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

- › Inzolia
Non Filtrato



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

Monovarietali

› Nero d'Avola

› Syrah

› Inzolia



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

Viveur e Rosato

› Viveur



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

› Rosato



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

Passo di luna

› Passo di Luna
Bianco



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

› Passo di Luna
Rosso



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

Gatti

› Gatto bianco



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)

› Gatto nero



[Scheda tecnica](#)
[Technical sheet](#)



amo il ritmo della
natura
suo

Giacomo Funaro
Amministratore Unico
Managing Director

Tiziana Funaro
Responsabile Amministrativo
Administration Manager

Clemente Funaro
Responsabile Commerciale Estero
Export Manager

Elena Traina
Responsabile Comunicazione
Communication Manager

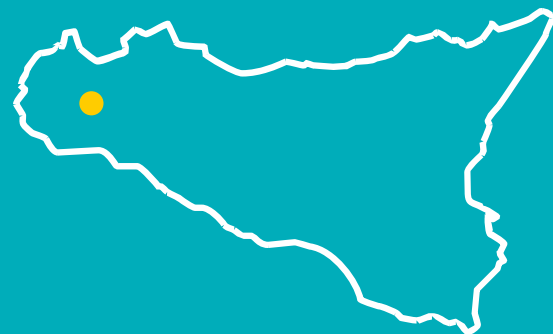
Rosario Aiello
Enologo
Winemaker

follow us

 funaro.it

 [Cantina Funaro](https://www.facebook.com/CantinaFunaro)

 [cantinafunaro](https://www.instagram.com/cantinafunaro)



contact

Funaro C/da Scavi • S.S. 188 •
Km 48700 / 91029, Santa Ninfa (Tp)

Uffici viale Lazio, 116 / 90144, Palermo.
+39 091 6851589
info@funaro.it