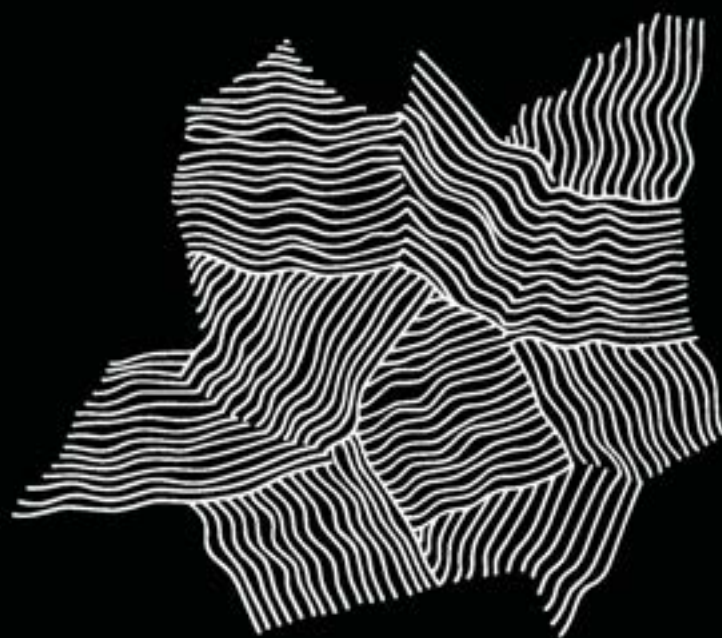


Wine book







Tenuta Ficuzza

Piana degli Albanesi (PA) | 700/800m slm
Terreno franco argilloso | 60 microaree



700slm

Tenuta Ficuzza, 700m slm

Metodo Classico Brut

Pinot Nero in prevalenza e Chardonnay.

Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700m slm, esposizione nord-est, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 50 ettolitri per ettaro. Raccolta manuale in cassette.

Vinificazione

Pressatura di uve intere e utilizzo solo del primo mosto fiore per evitare tannini e conservare l'acidità, decantazione statica e fermentazione a bassa temperatura. Dopo circa 6 mesi sulle fecce fini, filtrazione e tiraggio, rifermentazione in bottiglia a 13°C. Le bottiglie riposano in cantina per 36 mesi dopo i quali avviene la sboccatura.





700slm

Lost Edition 2017

Metodo Classico Brut

Pinot Nero in prevalenza e Chardonnay. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700m slm, esposizione nord-est, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 50 ettolitri per ettaro. Raccolta manuale in cassette.

Vinificazione

Pressatura di uve intere e utilizzo solo del primo mosto fiore per evitare tannini e conservare l'acidità, decantazione statica e fermentazione a bassa temperatura. Dopo circa 6 mesi sulle fecce fini filtrazione e tiraggio rifermentazione in bottiglia a 13°C. Le bottiglie riposano in cantina per 72 mesi dopo i quali avviene la sboccatura.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Salealto

Tenuta Ficuzza, 700m s.l.m

Terre Siciliane I.G.T

Cru di 40% Insolia, 20% Zibibbo, 40% Grillo.

Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700/800m s.l.m,
con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro
e una resa pari a 60 quintali per ettaro.

Vinificazione

Raccolta manuale in cassette, macerazione in pressa a temperatura ambiente e successivo illimpidimento statico. Fermentazione in acciaio a 20°C, travaso ed assemblaggio dei vini, permanenza per circa 10 mesi sulle fecce fini e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Jalé

Vigneto del Ventaglio

Tenuta Ficuzza, 700m slm

Terre Siciliane IGT

Cru di Chardonnay. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700/800m slm, esposizione sud, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 60 quintali per ettaro. Età media del vigneto pari a 25 anni, raccolta manuale in cassette nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Macerazione a freddo e successivo illimpidimento statico.

Fermentazione in carati di rovere da 225 litri, permanenza per circa 6 mesi negli stessi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Angimbé

Tenuta Ficuzza, 700m slm

Terre Siciliane IGT

70% Chardonnay e 30% Sauvignon Blanc. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700m slm, esposizione est sia per lo Chardonnay che per il Sauvignon, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 60 ettolitri per ettaro. Raccolta manuale in cassette nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce per 12 ore a 8°C, pressatura pneumatica, decantazione a freddo, fermentazione a 18°-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Ramusa

Tenuta Ficuzza, 700m s.l.m

Terre Siciliane I.G.T

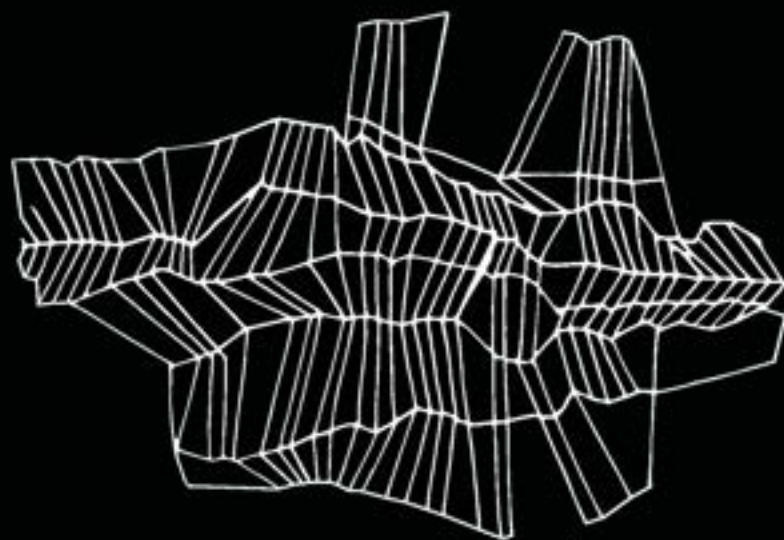
Pinot Nero 100%. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700 s.l.m, esposizione nord-est, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 60 ettolitri per ettaro. Raccolta manuale in cassette nella prima metà di settembre.

Vinificazione

Diraspatura, macerazione a freddo per 24 ore poi svinatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Tenuta Monte Pietroso

Monreale (PA) | 400m slm
Terreno franco argilloso | 12 microaree



Shamaris

Tenuta Monte Pietroso, 400m
slm

Sicilia DOC

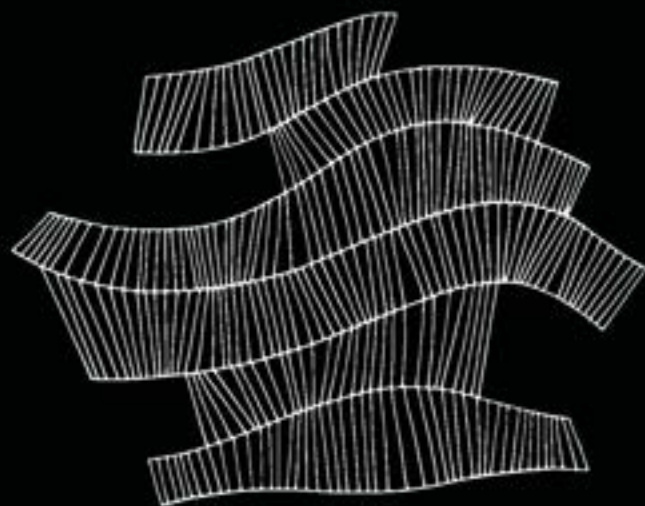
Grillo 100%. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 400m slm, esposizione nord, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 75 quintali per ettaro. Raccolta manuale in cassette nella prima metà di settembre.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce per 5 ore a 14°C, pressatura pneumatica, saturazione di azoto, decantazione a freddo, fermentazione a 18°-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Tenuta San Giacomo

Butera (CL) | 400m slm | Terreno calcareo
composto da trubi bianchi | 50 microaree



Fosnuri

Tenuta San Giacomo, 400m slm

Cru di Syrah, coltivato nei bianchi terreni calcarei di Butera, esposizione Sud e quota di 450 m slm: in queste condizioni la luce del caldo sole di Sicilia irraggia le viti che ricevono anche il riflesso del candido suolo.

Luce, fonte di vita, escursioni termiche tra giorno e notte e l'amore che il Syrah ha per il caldo diurno, consentono una perfetta e succosa maturazione delle uve. È un nostro piacere raccogliere l'uva in cassette per conservarne intatte le peculiarità.

Vinificazione

Diraspatura delicata per vibrazione, macerazione di almeno 25 giorni con infusione più che estrazione, trasferimento manuale della vinaccia, malolattica e maturazione in fusti da 5 hl per 18 mesi.





Sàgana Vigneto del Torrone Bianco

Tenuta San Giacomo, 400m slm

Sicilia DOC

Cru di Nero d'Avola.

Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 400m slm, esposizione sud, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 50 ettolitri per ettaro. Età me-dia del vigneto pari a 30 anni, raccolta manuale in cassette nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Diraspatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 28°-30°C per 10/15 giorni; malolattica in botti da 20 ettolitri, affinamento 18 mesi nelle stesche e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Disueri

Tenuta San Giacomo, 400m slm

Sicilia DOC

Nero d'Avola 100%.

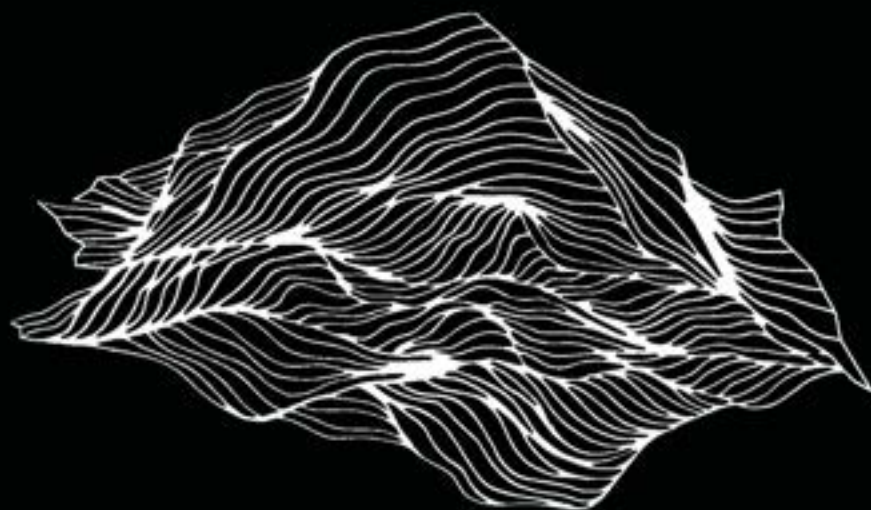
Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 400m slm, esposizione sud, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro ed una resa pari a 60 ettolitri per ettaro. Raccolta manuale in cassette nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 1 giorno a 12°C, fermentazione a 28°C con frequenti rimontaggi e follature; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno 5 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Tenuta Presti e Pegni

Monreale (PA) | 300m slm
Terreno argilloso compatto



Noà

Vigneto Sotto Le Case

Tenuta Presti e Pegni, 300m slm

Sicilia DOC

Cru di Nero d'Avola 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%.

Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 300m slm, esposizione sud per il Nero d'Avola, sud-est per il Merlot, sud/sud-est per il Cabernet Sauvignon, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro ed una resa pari a 50 ettolitri per ettaro. Età media del vigneto pari a 20 anni, raccolta manuale in cassette nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Diraspatura e fermentazione a temperatura controllata di 28°-30°C per 10/15 giorni; malolattica in carati di rovere, affinamento negli stessi per 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Benuara

Tenuta Presti e Pegni, 300m slm

Sicilia DOC

Syrah in prevalenza, Nero d'Avola.

Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 300m slm, esposizione sud per il Nero d'Avola, sudest per il Syrah, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 55 ettolitri per ettaro.

Raccolta manuale in cassette nell'ultima decade di agosto per il Syrah e la prima decade di settembre per il Nero d'Avola.

Vinificazione

Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 2 giorni a 7°C, fermentazione a 26°-28° con frequenti rimontaggi e follature, malolattica in acciaio e successivo affinamento 80% in acciaio e 20% in botti da 20 ettolitri.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

Tenuta San Carlo

Partinico (PA)

Moscato dello Zucco

Moscato Bianco 100%.

Vigneti allevati ad esposizione sud, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro, con una resa pari a 65 quintali per ettaro.

Raccolta manuale nella seconda settimana di settembre.

Vinificazione

Le uve di Moscato Bianco, raggiunta una maturazione avanzata, vengono selezionate in vigneto e adagiate in un unico strato in cassette forate da circa 3 kg. L'appassimento avviene in cantina fino alla riduzione del 50% del peso iniziale; dopo una pressatura molto dolce e una decantazione statica di 12 ore, il mosto prosegue la fermentazione in caratelli di rovere in cui permane fino all'imbottigliamento.



Monovarietali



Lucido

Terre Siciliane IGT

Catarratto Bianco Extra-lucido 100%.

Densità di ceppi pari a 4500 piante per ettaro e una resa pari a 65 ettolitri per ettaro.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce con il mosto fiore ad una temperatura di 8°C per circa 8 ore, successiva pressatura soffice.

Decantazione a freddo e fermentazione a 18°-20°C, permanenza sulle fecce fini in acciaio per almeno 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Insolia

Terre Siciliane I.G.T.

Insolia 100%.

Densità di ceppi pari a 4500 piante per ettaro e una resa pari a 65 ettolitri per ettaro.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce con il mosto fiore ad una temperatura di 8°C per circa 8 ore, successiva pressatura soffice.

Decantazione a freddo e fermentazione a 18°-20°C, permanenza sulle fecce fini in acciaio per almeno 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Nero d'Avola

Sicilia DOC

Nero d'Avola 100%.

Densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 60 ettolitri per ettaro.

Vinificazione

Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 2 giorni a 10°C, fermentazione a 26-28°C con frequenti rimontaggi e follature; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno 5 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Syrah

Terre Siciliane I.G.T.

Syrah 100%.

Uve interamente provenienti dalle nostre tenute. Densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 60 ettolitri per ettaro.

Vinificazione

Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per due giorni a 8°C, fermentazione a 26-28°C con frequenti rimontaggi e follature; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno 5 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



Merlot

Terre Siciliane I.G.T.

Merlot 100%.

Densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 60 ettolitri per ettaro.

Vinificazione

Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 2 giorni a 5°C, fermentazione a 26°-28°C con frequenti rimontaggi e follature, malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno 5 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

ALTA MORA





ETNA BIANCO DOC

Zona di produzione

Castiglione di Sicilia, Contrada Verzella; Contrada Pietramarina, Contrada Piano dei Daini; Linguaglossa, Contrada Arrigo;

Carricante 100%,

Varietà autoctona coltivata a spalliera, ad una altitudine di 600/750m slm, con una densità pari a 6500 piante per ettaro ed una resa pari a 60 ettolitri per ettaro. Età media del vigneto pari a 15 anni, raccolta manuale in cassette nella prima decade di ottobre.

Vinificazione

Pressatura soffice, decantazione statica, travaso. Fermentazione a 18°-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 10 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



ETNA BIANCO DOC 2018 TYME

Zona di produzione

Castiglione di Sicilia, Contrada Verzella; Contrada Pietramarina;

Carricante 100%,

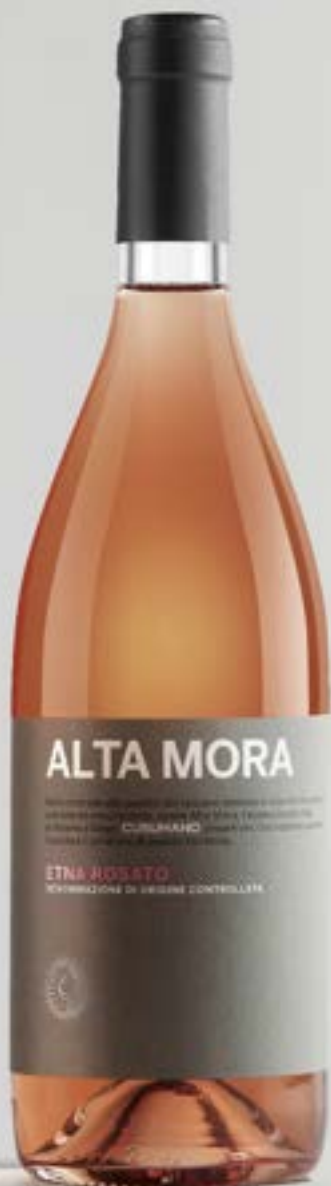
Varietà autoctona coltivata a spalliera, ad una altitudine di 600m slm, con una densità pari a 6500 piante per ettaro ed una resa pari a 60 ettolitri per ettaro. Età media del vigneto pari a 15 anni, raccolta manuale in cassette nella prima decade di ottobre.

Vinificazione

Pressatura soffice, decantazione statica, travaso. Fermentazione a 18°-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 10 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



ETNA ROSATO DOC

Zona di produzione

Castiglione di Sicilia, Solicchiata;

Nerello Mascalese 100%.

Varietà autoctona coltivata a spalliera e alberello in 1 ettaro di vigneto ad una altitudine di 750m slm, con una densità di 5200 piante per ettaro per l'allevamento a spalliera e una densità di 10000 piante per ettaro per l'allevamento ad alberello. Resa pari a 70 quintali per ettaro, età media del vigneto pari a 10 anni, raccolta manuale in cassette da 18kg nella seconda decade di ottobre.

Vinificazione

Breve macerazione delle bucce a 10°C, pressatura soffice delle uve intere, evitando pompe, al fine di estrarre il 40% del mosto. Dopo una notte di fermentazione statica, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



ETNA ROSSO DOC

Zona di produzione

Castiglione di Sicilia, Contrada Verzella, Contrada Guardiola; Contrada Feudo di Mezzo; Solicchiata.

Nerello Mascalese 100%.

Varietà autoctona coltivata a spalliera e ad alberello ad una altitudine di 600/800m s.l.m, con una densità pari a 7000 piante per ettaro ed una resa pari a 70 quintali per ettaro. Età media del vigneto pari a 20 anni, raccolta manuale in cassette nella seconda decade di ottobre.

Vinificazione

Diraspatura, macerazione a 28°C per circa 12 giorni e pressatura soffice.

Malolattica in acciaio e successivo affinamento per 12 mesi in botti grandi e tonneaux.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



GUARDIOLA ETNA ROSSO DOC

Zona di produzione

Castiglione di Sicilia, Contrada Guardiola;

Cru di Nerello Mascalese, alberelli secolari.

Vigne vecchie coltivate ad alberello ad una altitudine di circa 800/900m slm.

Raccolta manuale in cassette nell'ultima decade di ottobre.

Vinificazione

Diraspatura, macerazione a 28°C per 18-21 giorni e pressatura soffice.

Malolattica in legno e successivo affinamento per 24 mesi in botti grandi.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



FEUDO DI MEZZO ETNA ROSSO DOC

Zona di produzione

Castiglione di Sicilia, Contrada Feudo di Mezzo;

Cru di Nerello Mascalese, vigneto secolari.

Vigne vecchie coltivate ad alberello in 2 ettari di vigneto ad una altitudine di 650m slm. Raccolta manuale in cassette nella seconda decade di ottobre.

Vinificazione

Diraspatura, macerazione a 28°C per 18-21 giorni e pressatura soffice.

Malolattica in legno e successivo affinamento per 24 mesi in botti grandi.



LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

Olio & Grappa



Olio Extra Vergine di Oliva

Da olive varietà Nocellara e Biancolilla coltivate nei nostri uliveti e raccolte a mano. Ottenuto direttamente ed unicamente mediante procedimenti meccanici con estrazione a freddo.



Grappa Noà

Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Sistema di distillazione discontinua, impianto con caldaiette in rame a vapore e affinamento per 10 mesi in carati di rovere francese da 225 litri. Gradazione 44% vol.