

2024 Ruano - Zibibbo

Terre Siciliane IGT

VIGNETO E TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE: Calatafimi Segesta, contrada Pergole (TP)

COORDINATE GPS: 37°54' 06.65" N e 12°55' 26.35" E

ALTITUDINE: 160 metri s.l.m esposizione del vigneto direzione Nord.

CLIMA: Caratteristico dell'alta collina, notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte. (T°C. 15-30)

TERRENO: Collina con terreno di medio impasto, presenza di sostanza organica che dona al terreno una struttura molto soffice conferendo un colore molto scuro della terra.

VITIGNO: Zibibbo 100% allevato a controspalliera, sistema di produzione guyot bilaterale con circa 10 gemme per pianta. Non si utilizza irrigazione nel vigneto, solo acqua piovana concentrata dal mese di ottobre al mese di aprile.

VENDEMMIA: Fatta a mano in piccole cassette dal 10 Settembre

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 piante per ettaro, metri 2,50 * 1,00

RESA PER ETTARO: 55-65 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO: 2015

ESTENSIONE: vigneto esteso per ettari sei.

PRODUZIONE TOTALE: circa 4000 bottiglie da 0,75 litri.

CONDUZIONE: Agricoltura biologica certificata e controllata da ICEA®



VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve avviene a mano e in cassetta, successivamente sono raffreddate una notte nella cella frigo e il giorno seguente vengono messe nella vasca di fermentazione, dopo qualche giorno vengono pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 16-18°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato. Di solito l'imbottigliamento avviene nel mese di aprile dell'anno successivo e senza alcuna filtrazione.

La fermentazione avviene senza utilizzo di lieviti industriali ma con preparazione del piede di fermentazione e con il successivo controllo della temperatura di fermentazione che è di circa 15 gradi centigradi e dura circa 15 giorni.

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica.

AFFINAMENTO: Il vino imbottigliato viene fatto riposare in locali con controllo della temperatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi verdi;
- **Odore:** caratterizzato da armoniosi profumi di fieno, mimosa e camomilla, che si alternano a sentori di mandorla, frutta esotica ed erbe della macchia mediterranea;
- **Sapore:** di buon corpo, sapido e fresco denota una struttura ampia e complessa;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina ottimamente con piatti semplici a base di pesce o per gli spiccati profumi è un vino ideale per iniziare un pasto.

ALCOOL
12,70 % ABV

ACIDITA' FISSA
5,5 g/l Ac. Tartarico

ZUCCHERI
< 2 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA
40 mg/l TOTALI

FORMATO
Bottiglie da
750 ml

CONFEZIONE
6 Bottiglie
Peso cartone: 7,2 kg

PALLET
Euro pallet da
105 Cartoni

2023 Biastra - Grillo

Sicilia DOC

VIGNETO E TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE: Calatafimi Segesta, contrada Pergole (TP)

COORDINATE GPS: 37°54' 06.65" N e 12°55' 26.35" E

ALTITUDINE: 160 metri s.l.m esposizione del vigneto direzione Nord.

CLIMA: Caratteristico dell'alta collina, notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte. (T°C. 15-30)

TERRENO: Collina con terreno di medio impasto, presenza di sostanza organica che dona al terreno una struttura molto soffice conferendo un colore molto scuro della terra.

VITIGNO: Grillo 100% allevato ad alberello con circa 13 gemme per pianta. Non si utilizza irrigazione nel vigneto, solo acqua piovana concentrata dal mese di ottobre al mese di aprile.

VENDEMMIA: Fatta a mano in piccole cassette dal 25 agosto

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3000 piante per ettaro, metri 2,60 * 1,20, vigneto in asciutto

RESA PER ETTARO: 40 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO: 2005

ESTENSIONE: vigneto esteso per ettari quattro.

PRODUZIONE TOTALE: circa 12.000 bottiglie da 0,75 litri.

CONDUZIONE: Agricoltura biologica certificata e controllata da ICEA®



VINIFICAZIONE: La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica. Le uve appena mature vengono raccolte a mano e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 16-18°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato. In questo vino non vi è alcuna aggiunta di solfiti ed il vino ha una fermentazione con lieviti indigeni ed un controllo della temperatura di fermentazione che di solito è di circa 15 ° C.

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica.

AFFINAMENTO: affina in vasche di acciaio, successivamente Il vino imbottigliato viene fatto riposare in locali con controllo della temperatura per circa due mesi prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdi;
- Odore: caratterizzato da armoniosi profumi di fieno, mimosa e camomilla, che si alternano a sentori di mandorla, frutta esotica ed erbe della macchia mediterranea;
- Sapore: di buon corpo, sapido e fresco denota una struttura ampia e complessa;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina ottimamente con antipasti di mare, cuscus e grigliate di pesce.

ALCOOL
13,00 % ABV

ACIDITA' FISSA
5,5 g/l Ac. Tartarico

ZUCCHERI
< 2 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA
80 mg/l TOTALI

FORMATO
Bottiglie da
750 ml

CONFEZIONE
6 Bottiglie
Peso cartone: 7,2 kg

PALLET
Euro pallet da
105 Cartoni

2020 Orange - Cataratto macerato

Terre siciliane IGT

VIGNETO E TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE: Calatafimi Segesta, contrada Pergole (TP)

COORDINATE GPS: 37°54' 06.65" N e 12°55' 26.35" E

ALTITUDINE: 140-165 metri s.l.m esposizione del vigneto direzione Nord.

CLIMA: Caratteristico dell'alta collina, notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte. (T°C. 15-30)

TERRENO: Collina con terreno di medio impasto, presenza di sostanza organica che dona al terreno una struttura molto soffice conferendo un colore molto scuro della terra.

VITIGNO: Cataratto bianco lucido 100% allevato a alberello con circa 12 gemme per pianta. Non si utilizza irrigazione nel vigneto, solo acqua piovana concentrata dal mese di ottobre al mese di aprile.

VENDEMMIA: Fatta a mano in piccole cassette dal 25 settembre

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3200 piante per ettaro, metri 2,50 * 1,00

RESA PER ETTARO: 70 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO: 2018

ESTENSIONE: vigneto esteso per ettari sette.

PRODUZIONE TOTALE: circa 5000 bottiglie da 0,75 litri.

CONDUZIONE: Agricoltura biologica certificata e controllata da CODEX®



VINIFICAZIONE: Le uve mature vengono raccolte a mano e mandate in vasca con intere con il raspo.

La fermentazione si svolge ad una temperatura di 16-18°C in serbatoi di acciaio per un periodo di circa quindici giorni.

Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca a macerare ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

Un Vino del tutto particolare che ci riporta indietro nel tempo, alla memoria dei nostri nonni. Si tratta di un "orange wine" con giorni di macerazione sulle bucce.

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica.

AFFINAMENTO: Il vino imbottigliato viene fatto riposare per tre mesi in locali con controllo della temperatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: giallo con riflessi dorati
- Odore: fiori di campo, agrumi e mandorla amara
- Sapore: vellutato e lungo nel finale

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con caponata siciliana di verdure.

ALCOOL
13,25 % ABV

ACIDITA' FISSA
5,0 g/l Ac. Tartarico

ZUCCHERI
< 2 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA
40 mg/l TOTALI

FORMATO
Bottiglie da
750 ml

CONFEZIONE
6 Bottiglie
Peso cartone: 7,2 kg

PALLET
Euro pallet da
105 Cartoni

2022 Perciata - Nero D'avola

Sicilia DOC

VIGNETO E TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE: Calatafimi Segesta, contrada Pergole (TP)

COORDINATE GPS: 37°54' 06.65" N e 12°55' 26.35" E

ALTITUDINE: 110-160 m s.l.m. vigneto con esposizione a Sud.

CLIMA: Caratteristico dell'alta collina, notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte. (T°C. 15-30)

TERRENO: Collina con terreno di medio impasto, presenza di sostanza organica che dona al terreno una struttura molto soffice conferendo un colore molto scuro della terra.

VITIGNO: Nero d'Avola allevato a alberello con 10 gemme per pianta. Non si utilizza irrigazione nel vigneto, solo acqua piovana concentrata dal mese di ottobre al mese di aprile.

VENDEMMIA: Fatta a mano in piccole cassette dal 5 ottobre

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 piante per ettaro, metri 2,50 * 1,00

RESA PER ETTARO: 60 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO: 2003

ESTENSIONE: vigneto esteso per ettari otto.

PRODUZIONE TOTALE: circa 5000 bottiglie da 0,75 litri.

CONDUZIONE: Agricoltura biologica certificata e controllata da CODEX®



VINIFICAZIONE: Le uve mature vengono raccolte a mano ed in piccole cassette e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 22-24°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica.

AFFINAMENTO: Il vino affina per un anno in botti d'acciaio, dopo essere stato imbottigliato viene fatto riposare in locali con controllo della temperatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Rosso Rubino con riflessi violaci
- Odore: si caratterizza per il suo profumo avvolgente e fruttato, che evoca la marasca ed il lampone, ed integrate da lievi note speziate di pepe nero.
- Sapore: ricco, ampio e vellutato, di buona struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per accompagnare la parmigiana di melanzane, ravioli di ricotta in brodo di carne, agnello a forno, grigliate miste di carne, formaggi semistagionati o in alternativa una buona grigliata di tonno rosso.

ALCOOL
13,70 % ABV

ACIDITA' FISSA
5,0 g/l Ac. Tartarico

ZUCCHERI
< 2,6 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA
50 mg/l TOTALI

FORMATO
Bottiglie da
750 ml

CONFEZIONE
6 Bottiglie
Peso cartone: 7,2 kg

PALLET
Euro pallet da
105 Cartoni

2023 Baglio bianco - Cataratto

Alcamo DOC

VIGNETO E TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE: Calatafimi Segesta, contrada Pergole (TP)

COORDINATE GPS: 37°54' 06.65" N e 12°55' 26.35" E

ALTITUDINE: 140-165 metri s.l.m esposizione del vigneto direzione Nord.

CLIMA: Caratteristico dell'alta collina, notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte. (T°C. 15-30)

TERRENO: Collina con terreno di medio impasto, presenza di sostanza organica che dona al terreno una struttura molto soffice conferendo un colore molto scuro della terra.

VITIGNO: Cataratto bianco lucido 100% allevato a alberello con circa 12 gemme per pianta. Non si utilizza irrigazione nel vigneto, solo acqua piovana concentrata dal mese di ottobre al mese di aprile.

VENDEMMIA: Fatta a mano in piccole cassette dal 25 settembre

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 piante per ettaro, metri 2,50 * 1,00

RESA PER ETTARO: 60 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO: 2005

ESTENSIONE: vigneto esteso per ettari sette.

PRODUZIONE TOTALE: circa 5000 bottiglie da 0,75 litri.

CONDUZIONE: Agricoltura biologica certificata e controllata da ICEA®



VINIFICAZIONE: Le uve appena mature vengono raccolte a mano e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 16-18°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica.

AFFINAMENTO: Il vino imbottigliato viene fatto riposare in botti d'acciaio, successivamente all'imbottigliamento viene conservato in locali con controllo della temperatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: giallo con riflessi verdognoli
- Odore: fiori di campo, agrumi e mandorla amara
- Sapore: vellutato e lungo nel finale

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con Cozze alla marinara, pasta con le sarde e finocchietto selvatico e con gli involtini di pesce spada.

ALCOOL
12,85 % ABV

ACIDITA' FISSA
5,0 g/l Ac. Tartarico

ZUCCHERI
< 2 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA
60 mg/l TOTALI

FORMATO
Bottiglie da
750 ml

CONFEZIONE
6 Bottiglie
Peso cartone: 7,2 kg

PALLET
Euro pallet da
105 Cartoni

2023 Baglio Rosso - Perricone

Terre siciliane IGT

VIGNETO E TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE: Calatafimi Segesta, contrada Pergole (TP)

COORDINATE GPS: 37°54' 06.65" N e 12°55' 26.35" E

ALTITUDINE: 110-160 metri s.l.m esposizione del vigneto direzione Nord.

CLIMA: Caratteristico dell'alta collina, notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte. (T°C. 15-30)

TERRENO: Collina con terreno di medio impasto, presenza di sostanza organica che dona al terreno una struttura molto soffice conferendo un colore molto scuro della terra.

VITIGNO: Perricone 100% allevato ad alberello con circa 12 gemme per pianta. Non si utilizza irrigazione nel vigneto, solo acqua piovana concentrata dal mese di ottobre al mese di aprile.

VENDEMMIA: Fatta a mano in piccole cassette dal 15 ottobre

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 piante per ettaro, metri 2,50 * 1,00

RESA PER ETTARO: 40 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO: 2007

ESTENSIONE: vigneto esteso per ettari tre.

PRODUZIONE TOTALE: circa 5000 bottiglie da 0,75 litri.

CONDUZIONE: Agricoltura biologica certificata e controllata da CODEX®



VINIFICAZIONE: Le uve mature vengono raccolte a mano ed in piccole cassette nel mese di Ottobre, e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 23-24°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

L'imbottigliamento di solito avviene dopo un anno dalla raccolta.

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica.

AFFINAMENTO: Il vino imbottigliato viene fatto riposare in botti d'acciaio, successivamente all'imbottigliamento viene conservato in locali con controllo della temperatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Rosso Rubino
- Odore: Spiccano le note di prugna, rosmarino e liquirizia
- Sapore: Buono l'equilibrio gusto-olfattivo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina bene con timballi di verdure, couscous di carne e coniglio alla cacciatora.

ALCOOL
14,55 % ABV

ACIDITA' FISSA
5,1 g/l Ac. Tartarico

ZUCCHERI
< 2 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA
35 mg/l TOTALI

FORMATO
Bottiglie da
750 ml

CONFEZIONE
6 Bottiglie
Peso cartone: 7,2 kg

PALLET
Euro pallet da
105 Cartoni

2024 Costa dell'ape - Sauvignon Blanc

Terre siciliane IGT

VIGNETO E TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE: Calatafimi Segesta, contrada Pergole (TP)

COORDINATE GPS: 37°54' 06.65" N e 12°55' 26.35" E

ALTITUDINE: 130-165 metri s.l.m esposizione del vigneto direzione ad est

CLIMA: Caratteristico dell'alta collina, notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte. (T°C. 15-30)

TERRENO: Collina con terreno di medio impasto, presenza di sostanza organica che dona al terreno una struttura molto soffice conferendo un colore molto scuro della terra.

VITIGNO: Sauvignon Blanc 100% allevato a contropalliera, sistema di produzione guyot bilaterale con circa 10 gemme per pianta. Non si utilizza irrigazione nel vigneto, solo acqua piovana concentrata dal mese di ottobre al mese di aprile.

VENDEMMIA: Fatta a mano in piccole cassette dal 20 Agosto

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 piante per ettaro, metri 2,50 * 1,00

RESA PER ETTARO: 40 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO: 2007

ESTENSIONE: vigneto esteso per ettari quattro.

PRODUZIONE TOTALE: circa 5000 bottiglie da 0,75 litri.

CONDUZIONE: Agricoltura biologica certificata e controllata da ICEA®



VINIFICAZIONE: Le uve mature vengono raccolte a mano ed in piccole cassette nel mese di Ottobre, e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 23-24°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato. L'imbottigliamento di solito avviene dopo un anno dalla raccolta. La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica.

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica.

AFFINAMENTO: Il vino imbottigliato viene fatto riposare per due mesi in locali con controllo della temperatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** Giallo con riflessi verdognoli
- **Odore:** in apertura si avvertono aromi erbacei quali fiori di bosso, foglia di pomodoro e salvia; dopo una prima ossigenazione vengono fuori sentori di ananas, sambuco e salvia
- **Sapore:** di buona struttura, l'acidità è evidente, ma ben bilanciata dall'alcol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina ottimamente con frittatine di asparagi o spinaci, linguine ai frutti di mare e trance di cernia marinata.

ALCOOL
12,76 % ABV

ACIDITA' FISSA
6,4 g/l Ac. Tartarico

ZUCCHERI
< 2 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA
87 mg/l TOTALI

FORMATO
Bottiglie da
750 ml

CONFEZIONE
6 Bottiglie
Peso cartone: 7,2 kg

PALLET
Euro pallet da
105 Cartoni