

Il nostro cuore batte
ETNA NORD

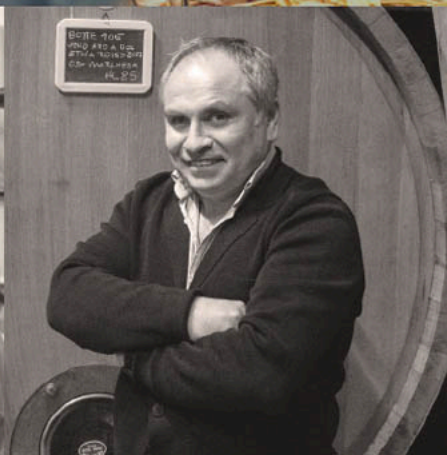
LE NOSTRE ORIGINI CI PERMETTONO DI VEDERE
PIÙ CHIARO DOVE STIAMO ANDANDO





L'unione
DEI VALORI

TRADIZIONE, TERRITORIO, ECCELLENZA





*La nostra storia inizia tra
i migliori terroir dell'isola in cui le uve
catturano l'essenza del suo ambiente*

I vini dell'Etna costituiscono un grande patrimonio della nostra identità regionale, al pari dei tesori della cultura, del paesaggio e dell'arte. Un'antichissima eredità culturale e un'enorme risorsa economica da tutelare e valorizzare. Avere una identità forte significa costruire le basi per una promozione efficace della nostra area produttiva, delle nostre aziende, dei nostri vini e del nostro olio extravergine da Nocellara dell'Etna, tipica delle pendici del vulcano.

Ecco perchè nasce PRODUTTORI ETNA NORD. La nostra è una storia in divenire, una storia che nasce da sogni, condivisioni, passioni e amicizia, una storia volta a difendere l'autenticità del territorio, garantendo sempre la più alta espressione qualitativa nel rispetto delle tradizioni e innovazioni. Accenti siciliani e olandesi si mescolano generando i suoi frutti, celebrandone la terra, con i suoi ritmi, i suoi tempi e le sue stagioni.





Un'unica
VISIONE

UMILTÀ, CONOSCENZA, ESPLORAZIONE

Un buon enologo lascia che il vino parli soprattutto di territorio, esplora i suoi mille volti, ne segue sviluppo, crescita, cambiamento.

Ogni etichetta è seguita giorno dopo giorno, con un'attenzione minuziosa e una cura costante.

Siamo dei compagni di viaggio fino al momento giusto per lasciarci... per andare in bottiglia.

Pietro Di Giovanni





Il vigneto **ETNA**

I vini dell'Etna caratterizzati da ampiezza, freschezza, sapidità e mineralità sono l'espressione della natura vulcanica del territorio e della vicinanza del mare. La viticoltura del versante Nord è caratterizzata da un clima più umido, suoli vulcanici antichi, profondi, ricchi di sostanza organica che contribuiscono a caratterizzare le specificità sensoriali dei vini, differenti in funzione del vitigno e del terroir.

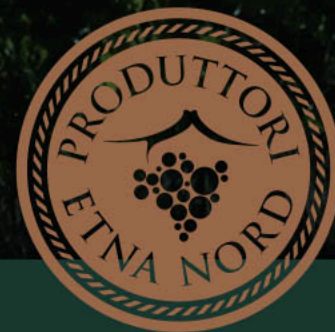


NERELLO MASCALESE

*Questo è il re dell'Etna e il lato nord del vulcano è il suo vero regno. Tra antichi terrazzamenti che guardano il mare, tra ginestre e sabbie vulcaniche, nasce questo remoto vitigno rosso autoctono. Originario della piana di Mascali, da cui deriva il suo nome, questo vitigno entra nella costituzione dell'**Etna Rosso DOC** per non meno dell'80%. Dà origine a rossi importanti che eccellono per finezza ed eleganza.*

CARRICANTE

È un antico vitigno a bacca bianca da sempre coltivato sulle pendici del vulcano, soprattutto alle altitudini più alte. Il suo nome deriva dall'espressione siciliana "u carricanti", che sottolinea l'abbondante produzione delle sue piante, capaci di riempire i carri d'uva. Dà origine a grandi bianchi di buona struttura e longevità.



www.produttori-etna-nord.it
info@produttori-etna-nord.it
M 0039 3473590547 Italia
M 0031 683532542 Mondo
0031 612771803

OSPITALITÀ
WINE TASTING • WINE SHOP
reservations@produttori-etna-nord.it



TENUTA ANTICA CAVALLERIA



Situata ai piedi dell'antico Borgo Medievale di Castiglione di Sicilia nelle contrade Cavalleria e Pietramarina l'azienda si estende per circa 5 ettari e ha sposato la tradizione dei vitigni Autoc-toni dell'Etna coltivati in condizioni ambientali irripetibili. Grazie alla natura lavica dei suoli, ricchi di potassio e sostanze minerali, il Nerello Mascalese si esalta e da origine ad un vino unico e diverso da contrada a contrada.



Azienda Vinicola
DI BELLA

Castiglione di Sicilia (CT)
Italia





Etna **ROSSO** *DOC*

Diego, Ambra e Mauro, l'orgoglio di nonno Vincenzo, danno il nome DAM. Il colore nero è quello della sua terra, l'Etna, che scalda il cuore del nostro vino. Ha un colore rubino elegantemente intenso, con note di mora, ciliegia, minerali e una leggera speziatura e ha un carattere persistente. I tannini si sentono morbidi e dolci in bocca.



Prima annata prodotta 2007

Zona di produzione Castiglione di Sicilia - Contrada Cavalleria

Uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

Resa per ha 60 q.li/ha

Terreno vulcanico ricco di potassio

Esposizione versante nord Etna 600 metri s.l.m.

Impianto vigneto 2002

Periodo vendemmia seconda decade di ottobre

Produzione annuale 4000/6000 bottiglie 0.75 cl

Vinificazione macerazione di 10-15 giorni a 21°C e completamento fermentazione in acciaio. Affinamento una parte in Tonneaux di Allier francese con media tostatura per 15 mesi e una parte in acciaio

Affinamento in bottiglia 6-8 mesi

Colore rosso rubino intenso per la presenza del Nerello Cappuccio

Profumo note di frutta rossa, sottobosco, vanigliato

Sapore intenso, delicato, intrigante, avvolgente, vellutato, dai tannini dolci e maturi

Abbinamento cucina tipica etnea, formaggi stagionati, zuppe, pesce stocco

Temperatura servizio 18°C

Grado alcolico 14 % vol



Etna **ROSATO** *DOC*

Solstizio d'estate, puntiamo sul rosato.

Un nerello rosé fresco, fragrante ma di struttura, da bere nei tardi pomeriggi estivi, all'ombra di un portico, in compagnia di una buona bruschetta con pachino, basilico e acciughe. Versato nel calice il colore è rosato tenue brillante, dai sentori floreali, di frutta rossa e sottobosco.



Prima annata prodotta 2017

Zona di produzione Castiglione di Sicilia - Contrada Cavalleria

Uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

Resa per ha 60 q.li/ha

Terreno vulcanico ricco di potassio

Esposizione versante nord Etna 600 metri s.l.m.

Impianto vigneto 2002

Periodo vendemmia prima decade di ottobre

Produzione annuale 700/2000 bottiglie 0.75 cl

Vinificazione leggera criomacerazione a freddo e pressatura soffice, fermentazione a freddo

Affinamento in bottiglia 3 mesi

Colore rosa tenue, ramato tipico del Nerello Mascalese

Profumo note di frutta rossa, sottobosco, floreale

Sapore intenso, delicato, intrigante, avvolgente, fresco e passionale

Abbinamento cucina tipica etnea, formaggi freschi

Temperatura servizio 12°C

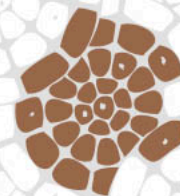
Grado alcolico 13 - 13,5 % vol



Il Palmento di Contrada Cavalleria, risalente al 1870, con il sistema di torchiatura in legno, le vasche di contenimento scolpite nella roccia e i canali di scolo scavati nella dura pietra lavica. Un prezioso reperto di architettura rurale legata alla civiltà del vino, testimonianza di una storia che la famiglia Di Bella ha deciso di riportare al suo splendore. Lasciatevi sedurre dall'autentica ospitalità familiare e dall'avvolgente gusto dei vini che si sposa alla perfezione con il sapore e tipicità della nostra cucina siciliana.

Agriturismo
TENUTA ANTICA CAVALLERIA
Castiglione di Sicilia (CT) - Italia
www.vacanze-sicilia.com

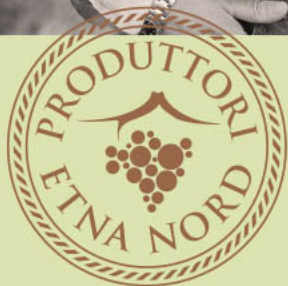




BIZANTINO

La tenuta si sviluppa a sud del borgo di Castiglione di Sicilia. Tra gli ulivi secolari di Contrada Santa Domenica abbiamo piantato le nostre vigne di Carricante e Catarratto, ideali per il nostro bianco.

Passeggiando tra i filari, improvvisamente, vera e propria cattedrale nel deserto, appare la Cuba Bizantina, capolavoro "sommerso" della Sicilia archeologica, a cui ci siamo ispirati per il nostro Etna Bianco Doc Bizantino.



Azienda Agricola
GIUSEPPE PLATANIA
Castiglione di Sicilia (CT)
Italia





Etna **BIANCO** *DOC*

Un bianco Carricante e Catarratto di un color giallo paglierino e di gran sapore. Profumo potentissimo: un'immersione nella mediterraneità, un'emozione vulcanica: miele, fiori gialli e agrumi, reclamando a gran voce la sua identità territoriale. Quel senso di mare presente ovunque sull'Etna anche quando non lo vedi, di una mineralità salina e verace che sa di risacca, di scoglio, di ostriche e di vongole, come il sole che batte a picco sulle rovine bizantine dei suoi vigneti.



Prima annata prodotta 2016

Zona di produzione Castiglione di Sicilia
Contrada Santa Domenica

Uve 60% Carricante, 40% Catarratto

Resa per ha 50/60 q.li/ha

Terreno vulcanico ricco di potassio

Esposizione versante nord Etna 550 metri s.l.m.

Impianto vigneto 2011

Periodo vendemmia prima decade di ottobre

Vinificazione criomacerazione 6 ore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata (13°-15°C) - 1/3 viene affinato in barrique per 2-3 mesi

Affinamento in bottiglia da quando è pronto altri 3 mesi

Colore giallo paglierino

Profumo note di agrumi, floreale e sentori di frutta bianca

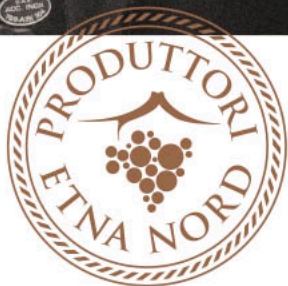
Sapore fresco e sapido, con una spiccata nota minerale

Abbinamento antipasti, primi e secondi di carni bianche, pesce crudo

Temperatura servizio 9 - 10°C

Grado alcolico 12,5 - 13 % vol

Produzione annuale 2000/5000 bottiglie 0.75 cl - 500 magnum 1.5 l



Azienda Agricola
PAPA MARIA

Castiglione di Sicilia (CT)
Italia

CUORE DI *Marchesa*

In questo Vino abita il Cuore materno per i propri figli, l'energia e la bellezza della natura. Vi senti il vulcano, il suo colore nero, quello della sua terra, del suo cratere che illumina di arancio e di rubino il cuore, anche più lontano.



La nostra storia è scritta tra i filari di una terra dove abitano il cuore e i ricordi affettuosi di famiglia. Siamo in Contrada Marchesa, in un vigneto di oltre sessant'anni a 730 mt di altitudine sul livello del mare, dove la sintesi tra i talenti di territorio, tradizione, cultura vitivinicola è rappresentata in questo Etna Rosso DOC. Un omaggio a chi ha saputo trasmettere il valore e la semplicità di vivere la terra che oggi ci appare eterna.





Etna **ROSSO** *DOC*

Un progetto deve avere un'anima, un senso e soprattutto deve emozionare. Cuore di Marchesa nasce così. Con una fermentazione delicata in legno Tonneaux, selezionate personalmente per la loro delicatezza. Vi senti il vulcano, le masse laviche ormai fredde, coagulate, dure, e le sabbie cineree: note di zolfo e idrocarburi.

A pochi giorni dal metterlo in bottiglia sono felice per come Marchesa mi abbia ripagato, una vigna spettacolarmente eterna.



Prima annata prodotta 2016

Zona di produzione Castiglione di Sicilia - Contrada Marchesa

Uve Nerello Mascalese

Resa per ha 40 q.li/ha

Terreno vulcanico ricco di potassio

Esposizione versante nord Etna 730 metri s.l.m.

Impianto vigneto oltre 60 anni

Periodo vendemmia seconda decade di ottobre

Produzione annuale 600 bottiglie 0.75 cl - 300 magnum 1,5 l

Vinificazione 20 giorni macerazione in aperte Tonneaux di Allier francese selezionate. Affinamento in legno e anfore per almeno 18 mesi

Affinamento in bottiglia 3 mesi

Colore rosso intenso, rubino vivo

Profumo note di frutta rossa, sottobosco, confetture di ciliegia, melograno

Sapore intenso, delicato, intrigante, avvolgente con un'acidità in equilibrio con tannino

Abbinamento cucina tipica etnea, agnello, zuppa di pesce

Temperatura servizio 16 - 18 °C

Grado alcolico 13,5 - 14 % vol