

SICILIA – ITALIA

A.V. CALABRETTA

MASSIMO E MASSIMILIANO CALABRETTA

a Randazzo

10 ha - 50.000 bt



quattro generazioni
vigneron giardiniere
200 anni
montagna
750 metri
Ripiddu
Contrada Solicchiata
Passo Pisciaro
Contrada Calderara

humus
tradizionale
piede franco
vitigni autoctoni
vigne centenarie
Nerello Mascalese
Nerello Cappuccio
Carricante
Minnella Bianca

vendemmia
manuale
manualità
lunghe
fermentazioni
lunghi affinamenti
botti grandi
inox

integro
mineralità
naturale
essenzialità

● VINO BIANCO MINNELLA **80**anni



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, con superficie sassosa.

Vitigno: Minnella Bianca 100%.

Estensione del vigneto: Piantate sparse in vigne vecchie, lavorate in biologico.

Tipo d'impianto: Spalliera con piante libere.

Densità media ceppi per ha: 5500/6000

Età media del vigneto: 80 anni.

Produzione media per ettaro: 50 quintali.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pressatura

soffice, decantazione notturna, fermentazione alcolica con lieviti naturali a temperatura controllata. Affinamento in contenitori di acciaio e poi in bottiglia.

Solforosa totale (SO₂): ±70 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 1000.

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, dal naso fruttato, vegetale, agrumoso e dalla bocca agile, fresca e nervosa.

ABBINAMENTI

Aperitivo, carpaccio di pesce crudo, asparagi, etc.

● IGT SICILIA CARRICANTE **80**anni



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, con superficie sassosa.

Vitigno: Carricante 90%, Minnella Bianca 10%.

Estensione del vigneto: 1 ha. lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Spalliera con piante libere.

Densità media ceppi per ha: 5500/6000

Età media del vigneto: 4/80 anni.

Produzione media per ettaro: 45 quintali.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, brevissima

macerazione sulle bucce, pressatura soffice, decantazione, fermentazione alcolica con lieviti naturali per 2 settimane a temperatura controllata e affinamento in contenitori di acciaio per 2 anni, più 8 mesi in bottiglia.

Solforosa totale (SO₂): ±70 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 4000.

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, dal naso fruttato, pirotoso, vegetale e dalla bocca corposa, solare, ma ben controbilanciata dall'acidità e dalla mineralità.

ABBINAMENTI

Arrosti di pesce, piatti di struttura a base di carni bianche ecc.

● VINO ROSATO "PISTA E MUTTA"



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, sabbia mista a sassi e pietre.

Vitigno: Nerello Mascalese.

Estensione del vigneto: 1,30 ha.

Tipo d'impianto: Alberello con piante basse disposte a filare.

Densità media ceppi per ha: 5750.

Età media del vigneto: 5 anni.

Produzione media per ettaro: 20 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: pressatura soffice, defecazione statica, fermentazione con lieviti naturali a temperatura controllata in botti piccole e affinamento in contenitori di acciaio.

Solforosa totale (SO₂): ±40 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 1500.

CARATTERISTICHE

Vino rosato fruttato, intenso e dalla bocca minerale, fruttata, fresca e potente. Un piccolo rosso travestito da rosato.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto.



● VINO ROSSO GAIO GAIO



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, sabbia mista a sassi e pietre.

Vitigno: Nerello Mascalese.

Estensione del vigneto: 1,30 ha. lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello disposto a filiera con pianta bassa.

Densità media ceppi per ha: 5750.

Età media del vigneto: 5 anni.

Produzione media per ettaro: 40 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pigiatura, macerazione e inizio della fermentazione

alcolica con lieviti naturali per 7 giorni con frequenti rimontaggi in contenitori di acciaio. Fine della fermentazione alcolica e malolattica in contenitori di legno da 70/75 hl e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere di Slavonia da 50/60/70/75 hl per circa 11 mesi.

Solforosa totale (SO₂): ±40 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 4000.

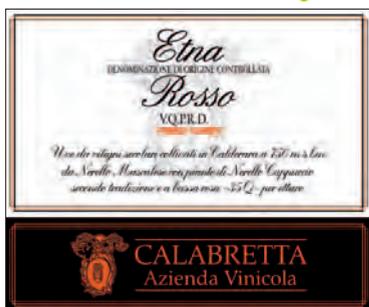
CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato, dalla bocca generosa, fruttata e fresca.

ABBINAMENTI

Un rosso da ogni occasione.

● ETNA ROSSO 80anni



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, letto di pietre superficiale, terra nera, 750 m s.l.m..

Vitigno: Nerello Mascalese e con qualche ceppo di Nerello Cappuccio.

Estensione del vigneto: 7 ha lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello disposto a filiera con pianta bassa.

Densità media ceppi per ha: 5500/6000

Età media del vigneto: 60/80, con piante di 200 anni.

Produzione media per ettaro: 30/35 quintali.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pigiatura, macerazione e inizio della fermentazione alcolica con lieviti naturali per 5 giorni

con frequenti rimontaggi in contenitori di acciaio. Fine della fermentazione alcolica e malolattica in contenitori di legno da 70 hl. Affinamento sulle fecce fini in botti di rovere di Slavonia da 50/60/70/75 hl per circa 60 mesi, alternata all'acciaio in cantina sotterranea con condizioni termometriche "naturalmente" ideali, più 1 anno in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±70 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 13000.

CARATTERISTICHE

Vino rosso intenso, persistente, etereo, fruttato, dall'entrata in bocca minerale/austera e dal finale potente, generoso, molto persistente, sostenuto da tannini maturi e ben presenti.

ABBINAMENTI

Arrosti di carne, cacciagione e selvaggina.

● SICILIA ROSSO NONNA CONCETTA 110anni



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, assenza di calcare più sabbioso rispetto a Calderara/Randazzo, 600 m s.l.m. (Passopisciaro)

Vitigno: Nerello Mascalese.

Estensione del vigneto: 0,4 ha lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello con pianta molto bassa per la metà su piede franco.

Densità media ceppi per ha: 6400

Età media del vigneto: 110 anni.

Produzione media per ettaro: 25 quintali.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti naturali per 5 giorni con frequenti rimontaggi in contenitori di acciaio. Fine della fermentazione alcolica e malolattica e affinamento sulle fecce fini in barriques usate per circa 4 mesi; poi 14 mesi in bottiglia coricata. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±70 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 900.

CARATTERISTICHE

Vino rosso intenso, persistente, etereo, fruttato, dall'entrata in bocca opulenta e dal finale potente e tannico.

ABBINAMENTI

Arrosti di carne, cacciagione e selvaggina.