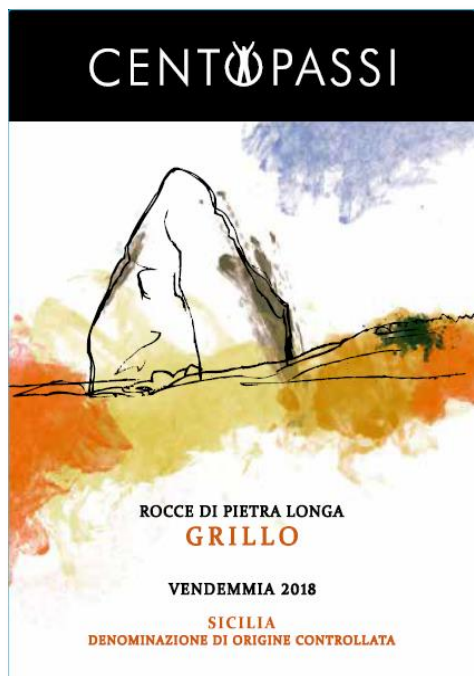


Rocce di Pietra Longa - DOC Sicilia - 2018



Vitigno: *Grillo Biologico (100%)*

Gradazione alcolica: *13,00%* **Acidità totale:** *6,68 g/l* **pH:** *3,06*

Vendemmia: *in cassetta, seconda metà di agosto*

Vinificazione: *pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio*

Maturazione: *sui propri lieviti in tini di acciaio per 9 mesi*

Produzione annata 2018: *16.000 bottiglie e 30 magnum*

Grape variety: *Organic Grillo (100%)*

Alcohol: *13.00%* **Total acidity:** *6.68 g/l* **pH:** *3.06*

Harvest: *in boxes, second half of August*

Vinification: *soft crushing and fermentation in steel vats*

Maturation: *on its own yeasts in steel vats for 9 months*

Vintage production 2018: *16,000 bottles and 30 magnum*

Dedicato a Nicolò Azoti, giovane sindacalista di Baucina assassinato dalla mafia, affinché la sua memoria continui a vivere nelle nostre coscienze.

Dedicated to Nicolò Azoti, young trade-unionist from Baucina murdered by the mafia, so that his memory may continue to be alive in our conscience.

Vigna di C.da Pietralunga - Monreale (PA)

Posizione (GPS): *37°54'21.65"N 13°13'3.09"E*

Altitudine: *550 m s.l.m.*

Superficie: *3 ettari, 87 are*

Varietà: *Grillo*

Condizione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *spalliera, 5.200 ceppi/ettaro*

Potatura: *Guyot*

Anno di impianto: *2004*

Resa media: *40 q/ha*

Esposizione prevalente: *sud-est*

Suolo: *argilloso (44,0% argilla, 36,4% sabbia, 19,6% limo), ricco di scheletro e affioramenti rocciosi, pH subalcalino e struttura coerente*

Origine: *confiscato a Simonetti del clan mafioso dei Riina*

Position (GPS): *37°54'21.65"N 13°13'3.09"E*

Elevation: *550 m a.s.l.*

Surface: *3.87 hectares*

Grape: *Grillo*

Agronomic management: *organic farming*

Planting: *VSP trellis, 5,200 plants/hectare*

Pruning: *Guyot*

Planting year: *2004*

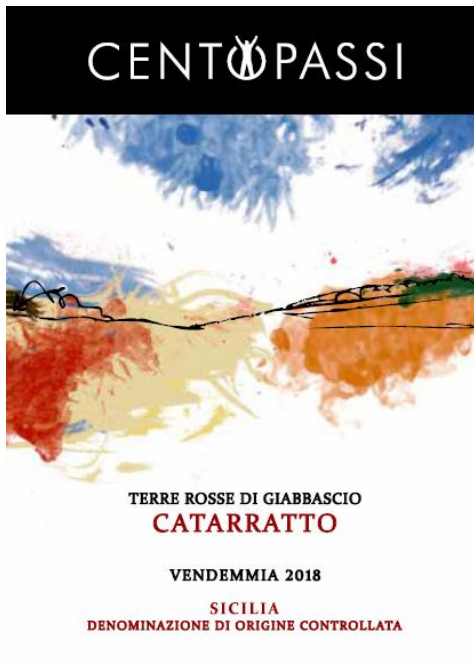
Average yield: *4 t/ha*

Exposure: *south-east*

Soil: *clay-rich soil (clay 44.0%, sand 36.4%, silt 19.6%) with coarse rock fragments and outcrops, sub-alkaline Ph, and coherent structure*

Origin: *confiscated from Simonetti, Riina's clan*

Terre Rosse di Giabbascio - DOC Sicilia - 2018



Vitigno: *Catarratto Biologico (100%)*

Gradazione alcolica: *12,77%* **Acidità totale:** *6,41 g/l* **pH:** *3,13*

Vendemmia: *in cassetta, seconda decade di settembre*

Vinificazione: *pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio*

Maturazione: *sui propri lieviti in tini di acciaio (90%) e clayver (10%) per 9 mesi*

Produzione annata 2018: *10.000 bottiglie e 30 magnum*

Grape variety: *Organic Catarratto (100%)*

Alcohol: *12.77%* **Total acidity:** *6.41 g/l* **pH:** *3.13*

Harvest: *in boxes, second ten days of September*

Vinification: *soft crushing and fermentation in steel vats*

Maturation: *on its own yeasts in steel vats (90%) and clayver (10%) for 9 months*

Vintage production 2018: *10,000 bottles and 30 magnum*

Dedicato a Pio La Torre e alla sua incessante lotta per la pace e la giustizia.

Dedicated to Pio La Torre and to his never-ending struggle for peace and justice.

Vigna di C.da Giabbascio - S. Giuseppe Jato (PA)

Posizione (GPS): *37°57'15.66"N 13°8'41.42"E*

Altitudine: *350 m s.l.m.*

Superficie: *2 ettari, 42 are*

Varietà: *Catarratto*

Condizione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *spalliera, 3.200 ceppi/ettaro*

Potatura: *Guyot*

Anno di impianto: *1989*

Resa media: *60 q/ha*

Esposizione prevalente: *sud-ovest*

Suolo: *argilloso-sabbioso (40,0% argilla, 40,3% sabbia, 19,7% limo), sciolto e ricco di varietà terrose di ossidi di ferro (in particolare ematite, limonite e goethite), pH subalcalino e struttura poco coerente*

Origine: *confiscato a Genovese del clan mafioso dei Brusca*

Position (GPS): *37°57'15.66"N 13°8'41.42"E*

Elevation: *350 m a.s.l.*

Surface: *2.42 hectares*

Grape: *Catarratto*

Agronomic management: *organic farming*

Planting: *VSP trellis, 3,200 plants/hectare*

Pruning: *Guyot*

Planting year: *1989*

Average yield: *6 t/ha*

Exposure: *south-west*

Soil: *clay-rich soil (clay 40.0%, sand 40.3%, silt 19.7%) loos and rich in earthy iron oxides (in particular hematite, limonite and goethite), sub-alkaline Ph, structure not very consistent*

Origin: *confiscated from Genovese, Brusca's clan*

Tendoni di Trebbiano - IGT Terre Siciliane - 2018



Vitigno: *Trebbiano Biologico (100%)*

Gradazione alcolica: *13,28%* **Acidità totale:** *5,85 g/l* **pH:** *3,26*

Vendemmia: *in cassetta, prima metà di settembre*

Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 18 ore e fermentazione in tonneau (Taransaud) nuovi e usati*

Maturazione: *in tonneau (Taransaud) nuovi e usati per 10 mesi*

Affinamento: *in bottiglia per 6 mesi*

Produzione annata 2018: *2.000 bottiglie e 20 magnum*

Grape variety: *Organic Trebbiano (100%)*

Alcohol: *13.28%* **Total acidity:** *5.85 g/l* **pH:** *3.26*

Harvest: *in boxes, first half of September*

Vinification: *destemming, 18-hour maceration and fermentation in tonneau (Taransaud) both new and used*

Maturation: *in new and used tonneau (Taransaud) for 10 months*

Refinement: *in bottle for 6 months*

Vintage production 2018: *2,000 bottles and 20 magnum*

È dedicato a tutti i contadini che, subendo l'arroganza e la violenza mafiosa, hanno trovato il coraggio di reagire ed alzare la testa restituendo dignità e speranza alla propria terra.

Dedicated to all those peasants who, having endured the arrogance and violence of the mafia, managed to react, restoring dignity and hope to their land.

Vigna di C.da Cerasa - Monreale (PA)

Posizione (GPS): *37°57'42.53"N 13°13'52.19"E*

Altitudine: *650 m s.l.m.*

Superficie: *6 ettari, 49 are*

Varietà: *Trebbiano toscano*

Condizione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *tendone, 1.200 ceppi/ettaro*

Potatura: *doppio Guyot*

Anno di impianto: *1976*

Resa media: *60 q/ha*

Esposizione prevalente: *sud-ovest*

Terreno: *mediamente impermeabile e ricco di scheletro, pH subalcalino, struttura coerente, argilloso (argilla 46,7%, sabbia 30,2%, limo 23,1%)*

Origine: *confiscato a Guccione*

Position (GPS): *37°57'42.53"N 13°13'52.19"E*

Elevation: *650 m a.s.l.*

Surface: *6.49 hectares*

Grape: *Trebbiano toscano*

Agronomic management: *organic farming*

Planting: *pergola, 1,200 plants/hectare*

Pruning: *double Guyot*

Planting year: *1976*

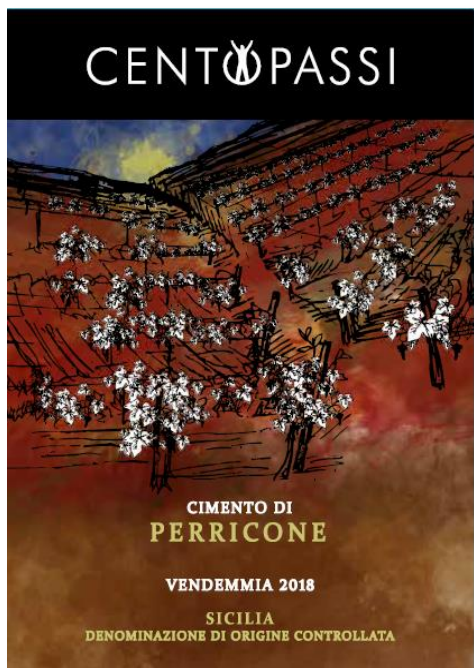
Average yield: *6 t/ha*

Exposure: *south-west*

Soil: *moderately impermeable and rich in rock fragments, sub-alkaline Ph, coherent structure, clayey (clay 46.7%, sand 30.2%, silt 23.1%), calcareous and average organic content*

Origin: *confiscated from Guccione*

Cimento di Perricone - DOC Sicilia - 2018



Vitigno: *Perricone Biologico (100%)*

Gradazione alcolica: *13,45%* **Acidità totale:** *5,53 g/l* **pH:** *3,57*

Vendemmia: *in cassetta, fine settembre*

Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 8 giorni e fermentazione in tini di acciaio*

Maturazione: *in tonneaux (Taransaud) usati per 8 mesi*

Affinamento: *in bottiglia per 2 mesi*

Produzione annata 2018: *4.000 bottiglie e 10 magnum*

Grape variety: *Organic Perricone (100%)*

Alcohol: *13.45%* **Total acidity:** *5.53 g/l* **pH:** *3.57*

Harvest: *in boxes, late September*

Vinification: *destemming, 8-day maceration and fermentation in steel vats*

Maturation: *in used tonneaux (Taransaud) for 8 months*

Refinement: *in bottle for 2 months*

Vintage production 2018: *4,000 bottles and 10 magnum*

Dedicato all'impegno della scuola e degli insegnanti per sconfiggere l'anticultura mafiosa, promuovendo i valori della legalità e del vivere civile.

Dedicated to all the schools and the teachers committed to fighting mafia anticulture, promoting legality and civic engagement values.

Vigna di C.da Don Tommaso - S. Cipirello (PA)

Posizione (GPS): *37°55'22.17"N 13°11'29.71"E*

Altitudine: *400 m s.l.m.*

Superficie: *2 ettari*

Varietà: *Perricone*

Condizione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *spalliera, 5.200 ceppi/ettaro*

Potatura: *Guyot*

Anno di impianto: *2007*

Resa media: *80 q/ha*

Esposizione prevalente: *sud-est*

Suolo: *altamente impermeabile, pH subalcalino, struttura poco coerente, argilloso-sabbioso (argilla 39,8%, sabbia 38,2%, limo 22,0%), povero di calcare e sostanza organica*

Origine: *confiscato a Giovanni Brusca*

Position (GPS): *37°55'22.17"N 13°11'29.71"E*

Elevation: *400 m a.s.l.*

Surface: *2 hectares*

Grape: *Perricone*

Agronomic management: *organic farming*

Planting: *VSP trellis, 5,200 plants/hectare*

Pruning: *Guyot*

Planting year: *2007*

Average yield: *8 t/ha*

Exposure: *south-east*

Soil: *highly impermeable, sub-alkaline Ph, structure not very consistent, sandy-clayey (clay 39.8%, sand 38.2%, silt 22.0%), poor in limestone and organic matter*

Origin: *confiscated from Giovanni Brusca*

Giato Grillo-Catarratto - DOC Sicilia Superiore - 2019

Vitigni: *Grillo (60%) e Catarratto (40%) Biologici*
Gradazione alcolica: *13,14%* **Acidità totale:** *5,82 g/l* **pH:** *3,27*
Vendemmia: *in cassetta, da fine agosto a fine settembre*
Vinificazione: *pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio*
Maturazione: *in vasche di acciaio per 6 mesi*
Produzione annata 2019: *40.000 bottiglie*

Grape varieties: *Organic Grillo (60%) and Catarratto (40%)*
Alcohol: *13.14%* **Total acidity:** *5.82 g/l* **pH:** *3.27*
Harvest: *in boxes, late August - late September*
Vinification: *soft crushing and fermentation in steel vats*
Maturation: *in steel vats for 6 months*
Vintage production 2019: *40,000 bottles*

È dedicato a tutti i viticoltori che con instancabile passione favoriscono il recupero e la valorizzazione di un territorio, del suo tessuto sociale e delle sue tradizioni, contribuendo al bene comune di più generazioni.

Dedicated to vine growers who, with endless passion, support the recovery and the valorization of a territory, its social tissue and its traditions, contributing to the common good of generations.

Vigna di C.da Verzanica - Monreale (PA)

Posizione (GPS): *37°54'30.13"N 13°10'20.14"E*

Altitudine: *400 m s.l.m.*

Superficie: *16 ettari, 97 are*

Varietà: *Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone*

Condizione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *spalliera, 4.500 ceppi/ettaro*

Potatura: *Guyot*

Anno di impianto: *2009*

Resa media: *60 q/ha*

Esposizione prevalente: *sud-est*

Suolo: *mediamente impermeabile, pH neutro, struttura coerente con una bassa percentuale di scheletro, sabbioso-argilloso (29,5% argilla, 55,1% sabbia, 15,4% limo), non calcareo e povero di sostanza organica*

Origine: *confiscato a Giuseppe Agrigento del clan mafioso dei Brusca*

Position (GPS): *37°54'30.13"N 13°10'20.14"E*

Elevation: *400 m a.s.l.*

Surface: *16.97 hectares*

Grape: *Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone*

Agronomic management: *organic farming*

Planting: *VSP trellis, 4,500 plants/hectare*

Pruning: *Guyot*

Planting year: *2009*

Average yield: *6 t/ha*

Exposure: *south-east*

Soil: *moderately impermeable, neutral pH, coherent structure with a low proportion of rock fragments, sandy-clayey (clay 29,5%, sand 55,1%, silt 15,4%), not calcareous and poor in organic matter*

Origin: *confiscated from Giuseppe Agrigento Brusca's clan*

Giato Nero d'Avola-Perricone - DOC Sicilia - 2019



Vitigni: Nero d'Avola (70%) e Perricone (30%) *Biologici*
Gradazione alcolica: 13,69% **Acidità totale:** 5,37 g/l **pH:** 3,52
Vendemmia: in cassetta, da metà a fine settembre
Vinificazione: diraspatura, macerazione per 8 giorni e fermentazione in tini di acciaio
Maturazione: in tini di acciaio per 6 mesi
Produzione annata 2019: 40.000 bottiglie

Grape varieties: Organic Nero d'Avola (70%) and Perricone (30%)
Alcohol: 13.69% **Total acidity:** 5.37 g/l **pH:** 3.52
Harvest: in boxes, from mid to late September
Vinification: destemming, 8-day maceration and fermentation in steel vats
Maturation: in steel vats for 6 months
Vintage production 2019: 40,000 bottles

È dedicato a tutti i viticoltori che con instancabile passione favoriscono il recupero e la valorizzazione di un territorio, del suo tessuto sociale e delle sue tradizioni, contribuendo al bene comune di più generazioni.

Dedicated to vine growers who, with endless passion, support the recovery and the valorization of a territory, its social tissue and its traditions, contributing to the common good of generations.

Vigna di C.da Verzanica - Monreale (PA)

Posizione (GPS): 37°54'30.13"N 13°10'20.14"E

Altitudine: 400 m s.l.m.

Superficie: 16 ettari, 97 are

Varietà: Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone

Condizione agronomica: biologica certificata

Impianto: spalliera, 4.500 ceppi/ettaro

Potatura: Guyot

Anno di impianto: 2009

Resa media: 60 q/ha

Esposizione prevalente: sud-est

Suolo: mediamente impermeabile, pH neutro, struttura coerente con una bassa percentuale di scheletro, sabbioso-argilloso (29,5% argilla, 55,1% sabbia, 15,4% limo), non calcareo e povero di sostanza organica

Origine: confiscato a Giuseppe Agrigento del clan mafioso dei Brusca

Position (GPS): 37°54'30.13"N 13°10'20.14"E

Elevation: 400 m a.s.l.

Surface: 16.97 hectares

Grape: Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone

Agronomic management: organic farming

Planting: VSP trellis, 4,500 plants/hectare

Pruning: Guyot

Planting year: 2009

Average yield: 6 t/ha

Exposure: south-est

Soil: moderately impermeable, neutral pH, coherent structure with a low proportion of rock fragments, sandy-clayey (clay 29,5%, sand 55,1%, silt 15,4%), not calcareous and poor in organic matter

Origin: confiscated from Giuseppe Agrigento Brusca's clan