

Masterclass 2

Venerdì 10 maggio 2024
12:00 – 13.30

Costa Sud – Costa Nord. Viaggio da Siracusa a Palermo
ITA

Francesco Ferreri

1. Giasira – Bianco Keration 2022
2. Tenuta Morreale Agnello – Mhinoe 2023
3. Serra Ferdinandea – Doc Sicilia, Rosé, 2023
4. Fina – Vitrarolo 2022
5. Caruso & Minini, Perripò Perricone 2021
6. Baglio di Pianetto – Doc Sicilia, Viafrancia rosso 2021
7. Planeta – Doc Menfi, Didacus 2020
8. Settesoli, Mandrarossa – Doc Sicilia, Carthago 2020
9. Feudo Montoni – Doc Sicilia, Vrucara 2020
10. Tasca d'Almerita – Doc Contea di Sclafani, Rosso del Conte 2018
11. Donnafugata - Mille e Una Notte 2014
12. Spadafora – Sole dei Padri, Syrah 2012



GIASIRA



KERATION 2022

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vitigni: Catarratto 100%

Certificazione: biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua: 16.000 bottiglie

Zona di produzione: Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR) - Contrada Ritillini

Terreni e clima: terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 70 q.li/ha

Vendemmia: raccolta manuale nella prima decade di settembre

Vinificazione: vinificazione in bianco dopo pigiatura soffice e fermentazione in serbatoi inox termocondizionati.

Affinamento: maturazione sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Acidità totale: 5,44 g/l

Ph: 3,17

Prima annata: 2011

Formati: bottiglia da 0,75 l

Note di degustazione:

Vista: giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini

Olfatto: bouquet complesso con intense fragranze di zagara e di frutta a polpa gialla

Gusto: elegante e avvolgente, con un perfetto equilibrio di acidità, mineralità e sapidità; vino con un'ottima persistenza e con leggere note vegetali al retrogusto

Abbinamenti:

Si sposa a menu vegetariani, alla cucina siciliana di mare e a formaggi di media stagionatura.

MHINO



MHINO Catarratto I.G.T. Terre Siciliane

Tipologia suolo: Medio impasto tendente al calcareo

Densità d'impianto: 4.200 per Ha

Resa per ettaro: 90 q.li./Ha 2,2 Kg

Vinificazione: Pigiadinaspatura e macerazione a 4°C per 8-12 ore e pressatura soffice degli acini, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 5 mesi in acciaio inox e riposo in bottiglia per 2 mesi

Colore: Giallo paglierino, con vivaci tonalità verdi

Profumo: Ricco intenso con note di agrumi, buona struttura ed una buona sapidità

Sapore: Fresco e sapido, ampio e armonico

Temperatura: 10°C

Abbinamento: Piatti di pesce e verdure, crostacei

Soil Type: Medium-textured limestone

Density of plantation: 4.200 per Ha

Yield per hectare: 90 Quintals/Ha 2.2 Kg

Vinification: Destemming and maceration at 4°C for 8-12 hours and soft pressing of the grapes, fermentation at controlled temperature

Maturation and refinement period: 5 months in stainless steel and in bottle for 2 months

Color: Straw-yellow, with bright green tones

Perfume: Fresh and sapid, wide and harmonious

Taste: Soft, dry with very fresh soumess

Temperature: 10°C

Serving suggestion: Fish plate and vegetables, crustaceans



SERRA FERDINANDEA

ROSÉ 2023

DENOMINAZIONE: SICILIA DOC
UVE: 100% NERO D'AVOLA

Una interpretazione in rosa del vitigno bandiera Nero d'Avola che grazie alla coltivazione secondo i criteri della agricoltura biodinamica, esalta i caratteri di pulizia e purezza. Una lavorazione in cantina di totale rispetto dell'integrità del frutto.

PRIMA ANNATA: 2020

COMUNE DEI VIGNETI: Sambuca di Sicilia (Agrigento).

VIGNETI: Serra Ferdinandea.

CANTINA: Serra Ferdinandea, Menfi.

VARIETÀ: 100% Nero d'Avola.

TIPO DI SUOLO: in superficie uno strato di colore scuro con buona presenza di sostanza organica e grande vitalità, seguita da profondi strati di calcare misto a pietre e a sabbia, limo ed argille. Suoli di colori tra il marrone più o meno scuro a seconda della presenza di sostanza organica e ben resistenti ad eventuali siccità estive.

ALTIMETRIA: 411 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Nero d'Avola 90 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera; Guyot semplice.

DENSITÀ DI IMPIANTO: Nero d'Avola 5,050 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biodinamica e il protocollo SOStain[®]; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; utilizzo di preparati e tisane per la totalità della gestione.

EPOCA DI VENDEMMIA: Nero d'Avola 8 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano in casse da 14 kg e trasferite rapidamente in cantina dove passano la notte in una stanza fredda allo scopo di portarle a 6/8 gradi. La mattina le uve intere vengono selezionate e inviate intere nella pressa Wilmes che con ciclo particolarmente rispettoso della integrità del grappolo (senza rotazioni), produce un mosto alle giuste colorazioni. Il mosto dopo decantazione in acciaio fermenta con una piccola aggiunta di lieviti. Per i primi mesi viene settimanalmente miscelato per rimettere in sospensione le fecce fini.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: gennaio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,20 gr/l.

PH: 3,30.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito e per 2 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: color rosa cinese, fiori di begonia, rosa chiarissimo ma brillante, quasi marino. Al naso profumi intensi di acqua di rose, mele selvatiche, acqua di mare. Fresco e scorrevole al palato, ben pieno per una versione gourmand, chiusura in equilibrio perfetto.





Vitrarolo

Vino Rosso

Un invito a degustare non solo il vino, ma la storia di una terra che sta riscoprendo il proprio passato per abbracciare un futuro ricco di promesse. In ogni bicchiere, la rinascita di un vino, di un vitigno riscoperto e di una tradizione antica, un'emozione che si perpetua attraverso il gusto e la dedizione della nostra famiglia.



VIGNETO

Tipo: Vino Rosso.

Uve: 100% Vitrarolo.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 150 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 4000 piante per ettaro.

Resa: 85/90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Metà settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura, macerazione pellicolare e fermentazione termo condizionata intorno ai 25°C.

Pressatura soffice e fermentazione malolattica. Il 50% della massa prevede un breve passaggio in barrique nuova (circa tre mesi), il restante 50% prevede affinamento in acciaio.

Riassemblaggio delle masse e affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Tipo di bottiglia e bottiglie per scatola: tipo borgognotta con tappo in sughero monopezzo, 6 unità per scatola. Scatole per pallet: 105.

INFORMAZIONI ANALITICHE

Contenuto alcolico: 13,00% Vol.

Livello di zucchero: 0,1 g/L.

INFORMAZIONI

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Descrizione: colore rubino intenso vivace. Bouquet fruttato con sentori di frutta rossa, come amarena e prugna, pepe bianco. In bocca mostra una buona struttura, una gradevole freschezza e succosità con un tannino giovane e allo stesso tempo morbido.

Abbinamento consigliato: Formaggi di media stagionatura, insaccati, paste al sugo, carni rosse mediamente elaborate.

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)

Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   



PERRIPÒ

PERRICONE

Un vino possente, versatile, Perricone in purezza, varietà a bacca nera per molto tempo trascurata, oggi più che mai rivalutata. Il risultato di una vendemmia condotta a mano durante l'ultima decade di settembre e di una macerazione e fermentazione di almeno 15 giorni ad una temperatura di 25 gradi circa; affina poi per 6 mesi in vasche d'acciaio, a cui si aggiunge un ulteriore periodo di 3/6 mesi in bottiglia. Ricco di frutta rossa, mista ad una nota di liquirizia tipica dell'espressione varietale, il Perripò di Caruso & Minini è rappresentato in etichetta con i fiori di borragine per definire la perfetta sintesi tra tradizione che dura nel tempo e modernità.

DENOMINAZIONE
TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino, con riflessi violacei.
PROFUMO: Al naso è avvolgente, ricco di frutta rossa, mista ad una nota di liquirizia tipica dell'espressione varietale.
GUSTO: Al palato, morbido e vellutato ma allo stesso tempo tannico. Il finale è lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Predilige gli incontri difficili come quello con il pesto alla trapanese, ma raggiunge il massimo dell'eleganza quando accompagna il tonno o il pesce spada; sposa bene anche le torte salate, salumi e formaggi stagionati.
CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Perripò, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.
CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.
NUMERO DI BOTTIGLIE: 40.000
FORMATI: 75 cl
CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Perricone
UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese
ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera
CEPPI/HA: 3.500 p/ha
RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio alla temperatura controllata di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.
AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche in acciaio, 3-6 mesi in bottiglia.
LONGEVITA' DEL VINO: 10 anni

COLLEZIONE
I FLOREALI



VIAFRANCIA ROSSO Sicilia DOC – Biologico

Nero D'Avola, Syrah

Un elegante blend di vitigni coltivati in altura, espressione dell'animo più nobile di Baglio di Pianetto.

730 - 830 metri d'altitudine Vendemmia

Raccolta: dalla prima alla seconda decade di settembre

Il Viafrancia Rosso rappresenta un blend d'altura di notevole eleganza e carattere, esprimendo l'animo più nobile di Baglio di Pianetto. Composto principalmente da uve Nero d'Avola e Syrah, il vino si distingue per la sua provenienza da terreni variegati, che vanno da suoli mediamente impastati a quelli più argillosi, situati tra i 730 e i 830 metri d'altitudine. Il processo di vinificazione è un connubio di tradizione e tecnica avanzata. Dopo un'attenta selezione e raccolta manuale delle uve in cassette, avviene la vinificazione separata delle varietà in vasche d'acciaio, con rigoroso controllo delle temperature per preservare al massimo le caratteristiche aromatiche e strutturali. Successivamente, il vino affina per un periodo di 18 mesi in botti di rovere francese di primo e secondo passaggio, dove avviene una lenta e graduale trasformazione, arricchendo il vino di complessità e armonia.

Le migliori basi di ciascuna varietà sono selezionate per creare il blend definitivo che viene poi affinato ulteriormente in vasche d'acciaio fino a raggiungere la stabilità desiderata, prima di essere imbottigliato per un periodo di maturazione in bottiglia fino al raggiungimento del perfetto equilibrio.

Al momento della degustazione, il Viafrancia Rosso si presenta con un colore rosso rubino intenso, arricchito da riflessi violacei che ne sottolineano la freschezza e vitalità. Il bouquet aromatico è complesso e coinvolgente, note intense di prugna matura e mora succosa sono subito evidenti, accompagnate da sfumature vivaci di visciole che aggiungono freschezza al profilo aromatico. La presenza intrigante di rose rosse e violette conferisce eleganza, mentre il dattero medjoul apporta complessità. Sul fronte speziato, emerge una piacevole combinazione di vaniglia, ginepro e pepe verde, bilanciata ed intrigante. Queste spezie enfatizzano la complessità del vino, offrendo un'esperienza sensoriale coinvolgente. Il carattere persistente emerge con toni decisi di tabacco dolce e fava di cacao, conferendo profondità e struttura. Queste note terziarie arricchiscono ulteriormente il vino, invitando a un'esplorazione attenta e curiosa.

Al primo sorso, si avverte una piacevole sapidità che ravviva il palato, seguita da una freschezza vibrante che invita ad esplorare ulteriormente il vino. La tessitura tannica è spessa e avvolgente, caratterizzata da tannini ben integrati che conferiscono al vino una struttura robusta e una piacevole sensazione di morbidezza. La persistenza gustativa è notevole, con il sapore intenso della frutta matura che rimane a lungo nel finale. L'acidità ben bilanciata conferisce al vino una freschezza vivace, che contribuisce a mantenere l'equilibrio tra dolcezza e struttura. Il corpo del vino è pieno e rotondo, con una consistenza setosa che avvolge il palato in un abbraccio piacevole, con un finale lungo e persistente. La sua complessità e la sua struttura riflettono l'impegno costante nella cura delle viti e nella selezione delle uve, mentre il suo profilo aromatico e gustativo invita ad un'esperienza sensoriale ricca e coinvolgente. Il Viafrancia Rosso è espressione autentica del territorio e della passione di Baglio di Pianetto, incarnando l'essenza della viticoltura d'altura in tutta la sua armonia ed eleganza.

Didacus



Cari Amici,

Un altro Didacus, altri ricordi e altre emozioni.

L'Ulmo - il suo baglio e la cantina, i terreni circostanti - da sempre lo viviamo e così è al centro di tante storie, piccole e insignificanti per i più, importanti e quasi mitiche per noi.

Storie e storielle accumulate in tante generazioni, tramandate o raccontate da chi ci ha preceduto, alle volte sminuite o appena ricordate, alle volte enfatizzate oltre misura.

La parte alta della proprietà è piena di panorami, di piccole valli e di scoscesi sentieri, che mentre ti portano su fino a quota 500 nascondono ad ogni piè sospinto frammenti di questi ricordi, forse un po' fantasiosi: natura incontaminata, agricoltura antica e da noi amata da sempre fanno il resto.

Vi racconto del Piano del Sommacco.

Se hai un po' di gambe ed hai visitato la vigna dello Chardonnay di Didacus, sali verso l'alto per altri 250 metri di dislivello, un paio di chilometri o più di salita e, superato il vecchio bosco della Segreta, sei al Piano del Sommacco.

Da lì - quando i nuovi boschi di pini marittimi non avevano ancora tagliato la proprietà in due parti - il Piano del Sommacco dava spazio e luce per guardare dall'alto i campi delle vecchie tenute della casa.

Il Baglio dell'Ulmo con il Forte Saraceno di Mazzallakar a nord, Maroccoli a sud, verso mare, e infine Cirami e Risinata a est.

Panorami e luoghi che tanto da ragazzi ci affascinarono, piccoli misteri nascosti tra le ombre

delle frequenti sorgenti e delle loro frescure, tante piccole storie di passati accadimenti ed episodi, narrati dai nostri cari e poi sempre enfatizzati e ingigantiti.

Per me ed i miei fratelli era uso essere spediti verso l'alto traversando e poi salendo ben oltre il bosco della Segreta, una estenuante camminata che consentiva uno sguardo dall'alto sullo stato delle colture e dei raccolti in corso; al termine, una bella raccolta dei frutti dalle poche rimanenti piante dell'antico sommacco (*Rhus coriaria* L.).

Un albero - o meglio un grande arbusto - un tempo fonte di sostentamento per una Sicilia che non esiste più se non nei ricordi di pochi: dalle foglie e dai rami si estraeva un tannino di straordinaria qualità per la concia delle pelli e, secondariamente, dai frutti spezie che esperte mani di donne di casa avrebbero poi usato per insaporire le zuppe di verdura delle cene d'inverno.

Restavano ormai poche piante, che si raccontava fossero residui di estese piantagioni, ereditate dalla cultura e dalla sapiente agricoltura araba impiantata in questi luoghi e prima dell'anno mille dal potente Emiro Al-Zabut.

Nei racconti di famiglia correva la fantasia di grandi superfici boschive e di lucrosi commerci con paesi lontani, di mercanti levantini votati al rischio e al guadagno, di agili sambuchi perennemente minacciati dai pirati.

Di tutto questo fantasticare, ahimè, rimanevano soltanto i pochi cespugli del Piano del Sommacco.

Verso la fine degli anni novanta, avevamo portato a compimento la lunga sperimentazione sui vigneti piantati nel 1985 e un'altra varietà riportata in Sicilia ci aveva entusiasmato: il Cabernet Franc.

Tante le prove, una la certezza: dal "terroir"

PLANETA

dell'Ulmo e da quella varietà, un rosso doveva e poteva nascere; restava solo da decidere la parcella più adatta.

Ci ritroviamo con Alessio, Francesca e Santi a camminare dove di piante di sommacco non ve n'erano più: non restavano che i miei ricordi, i miei racconti ed il pianoro con i suoi 5 ettari, ricco della sua posizione dominante e di tanta storia legata alla famiglia.

Decisione presa: dove un tempo cresceva il sommacco avremmo piantato il più mediterraneo dei bordolesi, il Cabernet Franc.

Oggi dopo più di venti anni il Piano del Sommacco è un perfetto plateau, l'ideale terroir tanto cercato per esprimere al meglio un grande rosso destinato ad un lungo invecchiamento.

Come per il sommacco, protagonisti sono i tannini, ma tra i più nobili e vellutati: quelli dei grandi vini rossi.

Continuiamo a seguire la storia di alcune delle grandi avventure della viticoltura siciliana di fine ottocento; beviamo un Cabernet Franc che possa stare alla pari con lo Chardonnay di Ulmo, il vino dei tanti successi. Lasciate che ringrazi ancora una volta chi tanto ha messo del Suo in questi 20 anni per consentirci questo risultato.

Un caro saluto,



Diego Planeta

PLANETA

Didacus



NOME DEL VINO: DIDACUS
VARIETÀ: CABERNET FRANC 100%
DENOMINAZIONE: SICILIA MENFI DOC

VENDEMMIA: 2020
ANNO D'IMPIANTO: 2000
SESTO D'IMPIANTO: 2,20 X 1,00
PIANTE PER ETTARO: 4.545

CLONE: VCR10
PORTAINNESTO: 140R
FORMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA
SISTEMA DI POTATURA: CORDONE SPERONATO

SUOLO: 46% ARGILLA; 22% LIMO; 32% SABBIA

REAZIONE DEL SUOLO:	SUBALCALINO pH 7,7
SOSTANZA ORGANICA NEL SUOLO:	POVERO
BABO MEDIO IN ENTRATA:	20,90
RESA PER PIANTA:	1,105 kg
PESO MEDIO GRAPPOLO:	148 g

GERMOGLIAMENTO 28/03/2020
FIORITURA 20/05/2020
ALLEGAGIONE 03/06/2020
INVAIATURA 22/07/2020
VENDEMMIA 18/09/2020

NOTE VENDEMMIA 2020

Autunno e inizio Inverno piovoso con temperature leggermente più fredde della media decennale; gennaio e febbraio con assenza di pioggia e temperature basse.

Il mese di marzo è stato particolarmente ricco di pioggia scortato da temperature basse.

Durante la maturazione dei grappoli nei mesi di agosto e settembre si sono registrati diversi eventi piovosi e le mancate giornate di scirocco hanno posticipato l'epoca di raccolta. Questa vendemmia ci ha regalato uve qualitativamente alte, con ottimi livelli di equilibrio acidità-zuccheri, come pure l'aspetto aromatico.

La lunga e omogenea maturazione dei grappoli ha contribuito ad avere vini rossi morbidi, fruttati e ricchi di colore.

VENDEMMIA

Manuale in casse da 12/14 kg.

LAVORAZIONE DELLE UVE

Refrigerazione in cella per 16-24 ore alla T° 10-12 °C;
Cernita manuale col primo tavolo, sui grappoli interi,
con scarto del 3-3,5%; segue la diraspatura,
e il secondo tavolo di cernita, con selezione dei chicchi interi.
Le uve così scelte vengono inviate con un nastro attrezzato
con la pigiatrice, direttamente nei vasi vinari.

FERMENTAZIONE

La fermentazione avviene in tre modalità diverse,
con temperature tra 18 - 24 °C,
e con inoculo diretto di lieviti selezionati:

Vinificazione integrale in tonneaux;
Vinificazione integrale in barriques;
Vinificazione in acciaio e successivo affinamento in legno.

SVINATURA E PRESSATURA

Sgrondo della parte liquida;
Trasferimento della vinaccia in pressa verticale
e selezione delle prime frazioni.

LEGNI DI AFFINAMENTO

Barriques Saury / Seguin Moreau appositamente selezionate:
31% nuove integrali;
37% nuove tradizionali;
32% secondo passaggio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

svolta al 100% in barrique.

LAVORAZIONE IN BARRIQUES

Un battonage ogni due settimane
per tutto il periodo di affinamento.

SVUOTAMENTO BARRIQUES

11/07/2022 (totale 21 mesi).

DATA IMBOTTIGLIAMENTO

18/08/2022

VINO PH 3,45 – ALCOL 14,13 – ACIDITÀ TOTALE 5,99

PLANETA



MANDRAROSSA

CARTAGHO

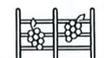
Il Nero d'Avola che conquista tutti.



Rosso Sicilia DOC



100% Nero d'Avola



Vigneti allevati a controspalliera e potati a guyot. 4.500 piante/ha



Suoli calcarei e sabbiosi



Esposizione dei vigneti a sud-ovest, a 200 – 350 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



13,5% vol



0,75 L, 1,50 L, 3,00 L

Vinificazione

Le uve vengono macerate e fermentate per 8/10 giorni ad una temperatura di 22–25 °C, mentre la maturazione avviene in barrique per 12 mesi e l'affinamento per 4 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Il vino ha un colore rosso intenso con vibranti note porpora. Il profumo è intenso, con sentori di more selvatiche e marasca. Al palato è netto e definito, con note di dattero e sentori di pino marittimo.

Temperatura di servizio

16-18 °C

Abbinamenti

Brasati di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati.



FEUDO MONTONI

Nero D'Avola Vrucara 2020

Vino Rosso

DOC Sicilia

Vino biologico certificato

Vrucara é il nome del cru da cui proviene l'uva. Il nome trae origine da un vigneto la cui terra é stata sempre chiamata "Vrucara". Prende tale nome poiché é diffusamente presente la vruca, in siciliano é il nome di un cespuglio che spontaneamente cresce intorno al vigneto. Tale erba dal sentore mentolato miscelato con olio d'incenso. "Travasa" nelle antiche piante di viti, uniche, caratteristiche che troviamo successivamente nel vino.

Zona di produzione: Cammarata (AG)

Altitudine: 500 m s.l.m.

Esposizione: A levante

Tipologia terreni: Argillosi-sabbiosi

Età vigneti: Prephylloxera, che consideriamo la nostra "pianta madre". Le piante nella vrucara contengono un antico ed esclusivo codice genetico di Nero d'Avola, custodito da secoli a Montoni. Troviamo cenni di esso nel 1590 nel De Naturali Vinorum Historia.

Densità d'impianto: 2.600 ceppi per ettaro

Sistema d'impianto: Alberello

Potatura: Alberello

Vendemmia: Manuale, in cassette

Vinificazione: Fermentazione in contenitore di cemento con lunga macerazione sulle bucce, 60 giorni. La pigatura é effettuata con un antico torchio in legno. Fermentazione malolattica spontanea interamente svolta in cemento.

Affinamento: 40 mesi in cemento, 6 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

Titolo Alcolometrico: 14,00% vol.

Note sull'annata: L'annata 2020 é stata caratterizzata da un inverno piovoso ma con scarse nevicate. In primavera, le precipitazioni erano solide, superiori alla media rispetto alle medie stagionali. Le piogge erano scarse durante i mesi estivi. La vendemmia, iniziata a metà settembre, con circa una settimana di anticipo rispetto alla media delle vendemmie a Montoni, in quanto le uve hanno raggiunto un rapporto ideale tra zuccheri e acidità e maturazione polifenolica prima del solito. Durante l'inverno e la primavera le temperature sono state moderate; tuttavia, durante i mesi estivi le notti fresche hanno compensato le calde giornate estive, permettendo la formazione di un'ampia acidità nelle uve. La produzione complessiva é stata contraddistinta da una resa leggermente inferiore rispetto all'annata 2019 ma costante rispetto alle medie annuali. La qualità delle uve era ottima.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, intenso e persistente al naso con profumo fruttato di sottobosco, sentori di prugna rossa e frutti di bosco scuri, che si armonizzano con note di petalo di rosa rossa, assenzio, balsamico, eucalipto e liquirizia. Morbido e vellutato al palato, con una delicata acidità e tannini ben equilibrati e morbidi.

Conservazione: ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio, con bottiglie coricate.

Temperatura di consumo: 18°-20°C

Servizio: Ossigenare il vino per almeno 2 ore, preferibilmente in decanter, prima di servire.

TENUTA
REGALEALI

ROSSO DEL CONTE 2018

San Lucio è la prima grande vigna individuata nella Tenuta Regaleali, da cui sono nate la prima e le successive edizioni del Rosso del Conte. Si estende per circa 7 ettari, di cui 5,5 impiantati nel 1959, con piante miste di Perricone e Nero d'Avola, mentre una porzione di circa 1,5 ettari venne impiantata nel 1965 con solo Nero d'Avola. L'altitudine è di 480 metri sul livello del mare, l'esposizione a Sud - Sud/Est. Il suolo è di colore bruno giallastro, franco-sabbioso, in parte calcareo, con una lieve presenza di scheletro; il pH lievemente alcalino (8,5). La vigna più antica di Regaleali conferisce di solito una media vigoria alle viti, presupposto di una maturazione equilibrata per le uve rosse e medio tardive. È capace di resistere all'influenza di climi estremi, siano caldi o freddi, e produce pochi grammi di uva per pianta, di un'incredibile costanza qualitativa.

È coltivata ad alberello, la forma di allevamento più antica e diffusa nelle regioni semi-aride del Mediterraneo. Classica rimane anche la densità d'impianto, pari a 4.400 piante per ettaro, ottenuta disponendo le viti ad una distanza di 1,5 metri una dall'altra. A Regaleali per varietà rosse si adotta una potatura corta, con tre/quattro speroni di due gemme.

Spesso la potatura corta si associa alla presenza di un tutore per la legatura dei germogli che sviluppano dagli speroni.

Le due varietà, Perricone e Nero d'Avola, hanno ciclo vegetativo simile: sono uve abbastanza tardive, che maturano in media tra la fine di settembre e i primi di ottobre. Fedele espressione del territorio da cui proviene, l'alta collina al centro della Sicilia, sul piano aromatico il Rosso del Conte non eccede mai in note sovrature, pur garantendo una piena maturazione fenolica. Esuberante, vibrante, energico in gioventù, con l'affinamento sviluppa un rilievo tattile vellutato, senza perdere tono e progressione gustativa. Nella sua lunga storia ha conosciuto diverse declinazioni stilistiche, in particolare nella tecnica di affinamento: botti di castagno, rovere di Slavonia, piccoli barili di rovere francese. Mantenendo comunque la sua peculiare identità.

VENDEMMIA 2018

Inverno freddo e piovoso, primavera mite e asciutta, estate fresca con buone precipitazioni in agosto che hanno ritardato la raccolta. Lenta e graduale la maturazione delle uve, con gradazione non eccessiva e buon equilibrio dell'acidità e delle componenti fenoliche.

TENUTA
REGALEALI

ROSSO DEL CONTE 2018



Vitigni: Nero d'Avola 53%, Perricone 47%
Denominazione: Rosso Contea di Sclafani DOC
Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia
Vigneti: Vigna San Lucio di 8 Ha
Anno di impianto: 1965
Esposizione: Sud-Sud Est
Sistema di allevamento: alberello
Tipo di potatura: corta a sperone
Densità di ceppi per ha: 4.400
Resa di uva per ha: 68 q/l
Epoca di vendemmia: 1 ottobre 2018
Fermentazione: tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox
Temperatura di fermentazione: inizio 20°C e fine 28°C
Durata a contatto con le bucce: 20 giorni
Fermentazione malolattica: svolta totalmente
Affinamento: in barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, 100% nuovi per 18 mesi
Gradazione alcolica: 14% Vol.
Dati analitici del vino: pH 3,37 - AT 6,14 g/l - ZR 1 g/l - ET 33,3 g/l



DONNAFUGATA®

Mille e una Notte 2014

Collezione Vini Icona: dalla personalità unica, icone di eccellenza

Mille e una Notte 2014 è morbido e intenso, caratterizzato da un bouquet ampio dove alle note fruttate si uniscono sentori balsamici e speziati. Il rosso portabandiera di Donnafugata si conferma icona di stile e di eleganza.



DENOMINAZIONE: Rosso – Terre Siciliane IGT

UVE Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRENI: altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alkalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando 6 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 40 -50 q.li/ha.

ANNATA 2014: L'annata 2014 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno relativamente mite ed una primavera fresca e piovosa. Complessivamente, dall'1 ottobre 2013 al 30 settembre 2014, si sono registrate precipitazioni per 620 mm, dato poco sotto la media, con piogge concentrate nei mesi primaverili. Luglio e agosto sono trascorsi senza eccessi di calura e con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo così la produzione di vini particolarmente freschi ed equilibrati.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate al Mille e una Notte è iniziata nella prima decade di Settembre con il Nero d'Avola e il Syrah e si è conclusa nella terza settimana con il Petit Verdot.

VINIFICAZIONE: Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di scartare quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28°C -30°C. Affinamento per circa 14 mesi in barriques di rovere francese nuove e almeno 24 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,88% vol., acidità totale: 5,5 g/l., pH: 3,57

NOTE DI DEGUSTAZIONE (08/02/2018): dal colore rosso rubino intenso, Mille e una Notte 2014 presenta un bouquet ampio e profondo caratterizzato da note fruttate (mora e prugna) che si fondono con sentori balsamici (liquirizia) e speziati uniti a note di cioccolato. In bocca è morbido ed avvolgente, e sorprende per la grande finezza del tannino. Chiude con una notevole lunghezza gustativa.

LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

CIBO & VINO: con carrè di agnello, pappardelle al ragù di maiale, arrostiti di carne, filetto alla Rossini. Da provare su piatti saporiti di pesce stufato. Servirlo in ampi calici, può essere stappato un paio di ore prima. Ottimo a 18°C.

QUANDO DESIDERI: un'esperienza esclusiva e memorabile. Goderti sensazioni uniche nel tempo. Arricchire la tua collezione con vini inimitabili e longevi. Distinguerli per la tua competenza

DIALOGO CON L'ARTE Il palazzo illustrato sull'etichetta è quello dove si rifugiò la regina Maria Carolina in fuga da Napoli e fu la casa preferita dello scrittore Tomasi di Lampedusa a Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo – fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo – ne cattura l'immagine e la incastona in un cielo da "Mille e una Notte" pieno di stelle e ricco di promesse. Il carattere forte e passionale ha ispirato il maître chocolatier Ernst Knam nella creazione delle praline al "Mille e una Notte e peperoncino".

PRIMA ANNATA: 1995.

Sole dei Padri

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO ROSSO DA UVE SYRAH, PROVENIENTI DA UN UNICO VIGNETO,
AFFINATO IN BOTTE

PRODOTTO DA
AZIENDA AGRICOLA SPADAFORA
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
CONTRADA VIRZI - MONREALE - PALERMO - ITALIA
www.spadafora.com
info@spadafora.com

750 ml h • 14,5% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso porpora profondo.

Profumo: con sentori di frutti di bosco.

Gusto: ricco e incisivo, tannini equilibrati.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 18° C.

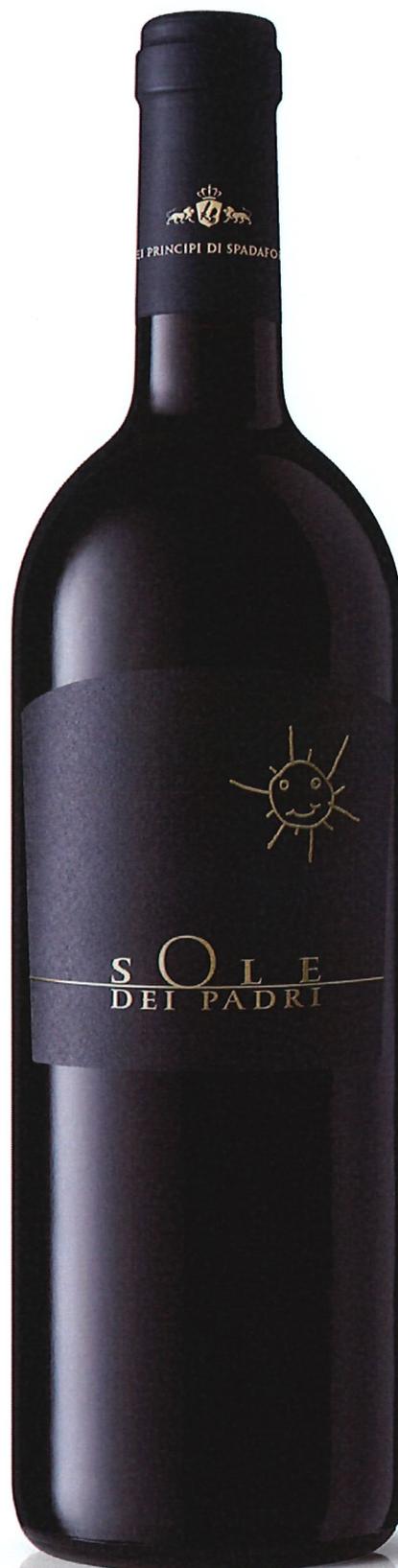
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrostiti, selvaggina e formaggi
non piccanti.

Vitigno	Syrah 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord
Altimetria	450 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1996
Vendemmia	Fine Agosto
Resa	30 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in
assenza di solforosa, in vasca di cemento. Macerazione fino a 20
giorni a temperatura controllata.

Invecchiamento	1 anno in in botte, poi 24 mesi in bottiglia
Formati disponibili	75 cl. - 150 cl. - 300 cl.





#italianop24
#winesocial
#winesociality
#winesocialista
#winesociallover

#winelovers
#winetime
#winery
#winerylovers
#winetasting
#winedesinations

#winetravel
#italy
#cheers
#beautiful
#vino
#redwine

Wine in Sicily
https://www.winesocial.com
https://www.instagram.com/winesociality
https://www.facebook.com/winesocialista
https://twitter.com/winesocialista
redwine@winesocial.com

Sicilia en Primeur 2024 - Social Media & Contacts

	Web	Facebook	Instagram	Twitter	Email
Alessandro di Camporeale	https://www.alessandrodicamporeale.it	https://www.facebook.com/AldCamporeale	https://www.instagram.com/alessandrodicamporeale/	https://twitter.com/alessandrodicamporeale	alessandrodicamporeale@camporeale.it
Animastrea	https://www.animastrea.it	https://www.facebook.com/animastrea/	https://www.instagram.com/animastrea/	https://twitter.com/animastrea	animastrea@animastrea.it
Arianna Occhipinti	https://www.ariannaocchipinti.it	https://www.facebook.com/ariannaocchipinti/	https://www.instagram.com/ariannaocchipinti/	https://twitter.com/ariannaocchipinti	ariannaocchipinti@ariannaocchipinti.it
Assuli	https://www.assuli.it	https://www.facebook.com/assuli.wine/	https://www.instagram.com/assuli.wine/	https://twitter.com/assuli.wine	assuli@assuli.it
Baglio di Cipro di Campobello	https://www.baglio.campobello.it	https://www.facebook.com/baglio.campobello/	https://www.instagram.com/baglio.campobello/	https://twitter.com/baglio.campobello	baglio.campobello@baglio.campobello.it
Baglio di Pietraro	https://www.baglio.pietraro.it	https://www.facebook.com/baglio.pietraro/	https://www.instagram.com/baglio.pietraro/	https://twitter.com/baglio.pietraro	baglio.pietraro@baglio.pietraro.it
Barone di Villagrande	https://www.baronevillagrande.it	https://www.facebook.com/barone.villagrande/	https://www.instagram.com/barone.villagrande/	https://twitter.com/barone.villagrande	barone.villagrande@barone.villagrande.it
Benanti	https://www.benanti.it	https://www.facebook.com/benanti.wine/	https://www.instagram.com/benanti.wine/	https://twitter.com/benanti.wine	benanti@benanti.it
Candido	https://www.candido.it	https://www.facebook.com/candido.wine/	https://www.instagram.com/candido.wine/	https://twitter.com/candido.wine	candido@candido.it
Caruso & Minini	https://www.carusominini.it	https://www.facebook.com/carusominini/	https://www.instagram.com/carusominini/	https://twitter.com/carusominini	carusominini@carusominini.it
Casa Graia	https://www.casagraia.com/it/ranzo/	https://www.facebook.com/casagraia.wine/	https://www.instagram.com/casagraia.wine/	https://twitter.com/casagraia.wine	casagraia@casagraia.com
Castellucci Miho	https://www.castelluccimiho.com	https://www.facebook.com/castelluccimiho/	https://www.instagram.com/castelluccimiho/	https://twitter.com/castelluccimiho	castelluccimiho@castelluccimiho.com
Chitarra	https://www.chitarra.it	https://www.facebook.com/chitarra.wine/	https://www.instagram.com/chitarra.wine/	https://twitter.com/chitarra.wine	chitarra@chitarra.it
Colbi	https://www.colbi.it	https://www.facebook.com/colbi.wine/	https://www.instagram.com/colbi.wine/	https://twitter.com/colbi.wine	colbi@colbi.it
Cottanera	https://www.cottanera.it	https://www.facebook.com/cottanera.wine/	https://www.instagram.com/cottanera.wine/	https://twitter.com/cottanera.wine	cottanera@cottanera.it
Cusumano	https://www.cusumano.it	https://www.facebook.com/cusumano.wine/	https://www.instagram.com/cusumano.wine/	https://twitter.com/cusumano.wine	cusumano@cusumano.it
CVI di Campari	https://www.cvi.it	https://www.facebook.com/cvi.wine/	https://www.instagram.com/cvi.wine/	https://twitter.com/cvi.wine	cvi@cvi.it
Domangata	https://www.domangata.it	https://www.facebook.com/domangata.wine/	https://www.instagram.com/domangata.wine/	https://twitter.com/domangata.wine	domangata@domangata.it
Più di Salaparuta	https://www.piudisalaparuta.it	https://www.facebook.com/piudisalaparuta/	https://www.instagram.com/piudisalaparuta/	https://twitter.com/piudisalaparuta	piudisalaparuta@piudisalaparuta.it
Raso	https://www.raso.it	https://www.facebook.com/raaso.wine/	https://www.instagram.com/raaso.wine/	https://twitter.com/raaso.wine	raaso@raaso.it
Reserva del Picciotto / Costabile	https://www.reserva.picciotto.com	https://www.facebook.com/reserva.picciotto/	https://www.instagram.com/reserva.picciotto/	https://twitter.com/reserva.picciotto	reserva.picciotto@reserva.picciotto.com
Feudo Cirio	https://www.feudocirio.it	https://www.facebook.com/feudocirio/	https://www.instagram.com/feudocirio/	https://twitter.com/feudocirio	feudocirio@feudocirio.it
Feudo Masi	https://www.feudomasi.it	https://www.facebook.com/feudomasi/	https://www.instagram.com/feudomasi/	https://twitter.com/feudomasi	feudomasi@feudomasi.it
Feudo Masi 2000	https://www.feudomasi2000.it	https://www.facebook.com/feudomasi2000/	https://www.instagram.com/feudomasi2000/	https://twitter.com/feudomasi2000	feudomasi2000@feudomasi2000.it
Feudo Moutari	https://www.feudomoutari.it	https://www.facebook.com/feudomoutari/	https://www.instagram.com/feudomoutari/	https://twitter.com/feudomoutari	feudomoutari@feudomoutari.it
Feudo Vindulisi	https://www.feudovindulisi.it	https://www.facebook.com/feudovindulisi/	https://www.instagram.com/feudovindulisi/	https://twitter.com/feudovindulisi	feudovindulisi@feudovindulisi.it
Fine	https://www.fine.it	https://www.facebook.com/fine.wine/	https://www.instagram.com/fine.wine/	https://twitter.com/fine.wine	fine@fine.it
Firriato	https://www.firriato.it	https://www.facebook.com/firriato.wine/	https://www.instagram.com/firriato.wine/	https://twitter.com/firriato.wine	firriato@firriato.it
Giara	https://www.giara.it	https://www.facebook.com/giara.wine/	https://www.instagram.com/giara.wine/	https://twitter.com/giara.wine	giara@giara.it
Girolamo Russo	https://www.girolamorosso.it/olivesan	https://www.facebook.com/girolamorosso/	https://www.instagram.com/girolamorosso/	https://twitter.com/girolamorosso	girolamorosso@girolamorosso.it
Gorghi Toni	https://www.gorghi.it	https://www.facebook.com/gorghi.wine/	https://www.instagram.com/gorghi.wine/	https://twitter.com/gorghi.wine	gorghi@gorghi.it
Graci	https://www.graci.it	https://www.facebook.com/graci.wine/	https://www.instagram.com/graci.wine/	https://twitter.com/graci.wine	graci@graci.it
I Custodi delle Vigne dell'Etna	https://www.custodivigne.it	https://www.facebook.com/custodivigne/	https://www.instagram.com/custodivigne/	https://twitter.com/custodivigne	custodivigne@custodivigne.it
Le Gasmatte	https://www.legasmatte.it	https://www.facebook.com/legasmatte/	https://www.instagram.com/legasmatte/	https://twitter.com/legasmatte	legasmatte@legasmatte.it
Masseria del Feudo	https://www.masseriafeudo.it	https://www.facebook.com/masseriafeudo/	https://www.instagram.com/masseriafeudo/	https://twitter.com/masseriafeudo	masseriafeudo@masseriafeudo.it
Maugeri	https://www.maugeri.it	https://www.facebook.com/maugeri.wine/	https://www.instagram.com/maugeri.wine/	https://twitter.com/maugeri.wine	maugeri@maugeri.it
Nicosia	https://www.nicosia.it	https://www.facebook.com/nicosia.wine/	https://www.instagram.com/nicosia.wine/	https://twitter.com/nicosia.wine	nicosia@nicosia.it
Palmento Costanzo	https://www.palmentocostanzo.com	https://www.facebook.com/palmentocostanzo/	https://www.instagram.com/palmentocostanzo/	https://twitter.com/palmentocostanzo	palmentocostanzo@palmentocostanzo.com
Pellegrino	https://www.pellegrino.it	https://www.facebook.com/pellegrino.wine/	https://www.instagram.com/pellegrino.wine/	https://twitter.com/pellegrino.wine	pellegrino@pellegrino.it
Pietradice	https://www.pietradice.it	https://www.facebook.com/pietradice.wine/	https://www.instagram.com/pietradice.wine/	https://twitter.com/pietradice.wine	pietradice@pietradice.it
Planeta	https://www.planeta.it	https://www.facebook.com/planeta.wine/	https://www.instagram.com/planeta.wine/	https://twitter.com/planeta.wine	planeta@planeta.it
Principe di Corleone	https://www.principedicorleone.it/vin/	https://www.facebook.com/principedicorleone/	https://www.instagram.com/principedicorleone/	https://twitter.com/principedicorleone	principedicorleone@principedicorleone.it
Principi di Butera	https://www.principibutera.it/vin/	https://www.facebook.com/principibutera/	https://www.instagram.com/principibutera/	https://twitter.com/principibutera	principibutera@principibutera.it
Rapilli	https://www.rapilli.it	https://www.facebook.com/rapilli.wine/	https://www.instagram.com/rapilli.wine/	https://twitter.com/rapilli.wine	rapilli@rapilli.it
Sarra Tresa	https://www.sarratresa.com	https://www.facebook.com/sarratresa/	https://www.instagram.com/sarratresa/	https://twitter.com/sarratresa	sarratresa@sarratresa.com
Serra Ferrandina	https://www.serraferrandina.com	https://www.facebook.com/serraferrandina/	https://www.instagram.com/serraferrandina/	https://twitter.com/serraferrandina	serraferrandina@serraferrandina.com
Shalorà	https://www.shalora.com	https://www.facebook.com/shalora.wine/	https://www.instagram.com/shalora.wine/	https://twitter.com/shalora.wine	shalora@shalora.com
Stabile	https://www.stabile.it	https://www.facebook.com/stabile.wine/	https://www.instagram.com/stabile.wine/	https://twitter.com/stabile.wine	stabile@stabile.it
Tenuta di Castellero	https://www.tenutadicastellero.com	https://www.facebook.com/tenutadicastellero/	https://www.instagram.com/tenutadicastellero/	https://twitter.com/tenutadicastellero	tenutadicastellero@tenutadicastellero.com
Tenuta di Pesina	https://www.tenutadipesina.com	https://www.facebook.com/tenutadipesina/	https://www.instagram.com/tenutadipesina/	https://twitter.com/tenutadipesina	tenutadipesina@tenutadipesina.com
Tenuta di Terrasanta	https://www.tenutaditerrasanta.com	https://www.facebook.com/tenutaditerrasanta/	https://www.instagram.com/tenutaditerrasanta/	https://twitter.com/tenutaditerrasanta	tenutaditerrasanta@tenutaditerrasanta.com
Tenuta di Terrasanta degli Iblei	https://www.tenutaditerrasantaibloi.com	https://www.facebook.com/tenutaditerrasantaibloi/	https://www.instagram.com/tenutaditerrasantaibloi/	https://twitter.com/tenutaditerrasantaibloi	tenutaditerrasantaibloi@tenutaditerrasantaibloi.com
Tenuta di Terrasanta di S. Maria	https://www.tenutaditerrasantemaria.com	https://www.facebook.com/tenutaditerrasantemaria/	https://www.instagram.com/tenutaditerrasantemaria/	https://twitter.com/tenutaditerrasantemaria	tenutaditerrasantemaria@tenutaditerrasantemaria.com
Tenuta Navarra	https://www.tenutadinenavara.com	https://www.facebook.com/tenutadinenavara/	https://www.instagram.com/tenutadinenavara/	https://twitter.com/tenutadinenavara	tenutadinenavara@tenutadinenavara.com
Terra Costantino	https://www.terracostantino.com	https://www.facebook.com/terracostantino/	https://www.instagram.com/terracostantino/	https://twitter.com/terracostantino	terracostantino@terracostantino.com
Torre Mera	https://www.torremera.com	https://www.facebook.com/torremera.wine/	https://www.instagram.com/torremera.wine/	https://twitter.com/torremera.wine	torremera@torremera.com
Valle dell'Acate	https://www.valledellacate.com	https://www.facebook.com/valledellacate/	https://www.instagram.com/valledellacate/	https://twitter.com/valledellacate	valledellacate@valledellacate.com
Vinera	https://www.vinera.it	https://www.facebook.com/vinera.wine/	https://www.instagram.com/vinera.wine/	https://twitter.com/vinera.wine	vinera@vinera.it
Zola	https://www.zola.it	https://www.facebook.com/zola.wine/	https://www.instagram.com/zola.wine/	https://twitter.com/zola.wine	zola@zola.it