

Masterclass 3

Rev. 2

Venerdì 10 maggio 2024

Ore 14:30 – 16:00

Il Vulcano, viaggio attorno all'Etna

ITA

Alessio Planeta

1. Firriato – Doc Etna Bianco, Gaudensius Blanc de Noir s.a.
2. Maugeri – Doc Etna Bianco Superiore, Contrada Volpare, Frontebosco 2022
3. Tornatore – Doc Etna Bianco, Pietrarizzo 2022
4. Graci – Doc Etna Bianco, Muganazzi 2022
5. Palmento Costanzo – Doc Etna Bianco, Contrada Santo Spirito 2021
6. Vivera – Doc Etna b., Salisire, Contrada Martinella 2019
7. Barone di Villagrande – Doc Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2019
8. Alta Mora – Doc Etna Bianco, Alta Mora 2015
9. Animaetnea – Doc Etna Rosso, Animardente 2021
10. Pietradolce – Doc Etna Rosso, Barbagalli 2019
11. Cottanera – Doc Etna Rosso, Zottorinoto 2017
12. Benanti – Doc Etna Rosso, Rovittello “Part. 341” 2016



DENOMINAZIONE: ETNA DOC Spumante

CLASSIFICAZIONE: Brut

VITIGNI: Nerello Mascalese

PROVENIENZA DELLE UVE: Versante Nord, da 500 a 650 metri s.l.m. Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) - Contrade: Verzella, Feudo di Mezzo, Contrada Sant'Antonio

TIPO DI TERRENO: Verzella: Sabbioso con elevata capacità drenante
Sant'Antonio: sabbioso con pietrosità di varia granulometria
Feudo di mezzo: franco-sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone permanente speronato bilaterale (cordone royat)

PIANTE PER ETTARO: da 3.500 a 4.200

RESA PER ETTARO: al di sotto di 90 qli per ettaro

VENDEMMIA: Manuale, in cassetta 2° decade di Settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve intere senza diraspatura fermentazione in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo i dettami del metodo classico

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: In bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi

GRADO ALCOLICO: 12%

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2007

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CALICE CONSIGLIATO: Da grandi spumanti

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo paglierino tenue tendente all'oro luminoso.



OLFATTO

Intenso e fruttato con note delicate di agrumi di Sicilia, brioche, anice e sentori minerali.



PALATO

Sapore complesso, di buona struttura e al contempo di notevole eleganza. Di lunga persistenza sapida e minerale con bella chiusura di ribes e mandorla.



PERLAGE

Fine e persistente

ETNA BIANCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata
CONTRADA VOLPARE
FRONTEBOSCO
2022

Denominazione: Etna D.O.C. Bianco Superiore

Uvaggio: Carricante

Conduzione vigneto: Biologico

Uvaggio: Carricante

Area di produzione: Versante est dell'Etna, Contrada Volpare - Milo

Altitudine: Circa 700m s.l.m.

Terreno: Vulcanico sabbioso, ricco di minerali

Densità d'impianto: 6000 ceppi per ettaro

Tipologia d'impianto e età delle viti: Alberello su piccole terrazze con muretti a secco in pietra lavica.

Data raccolta: Metà di Ottobre

Vinificazione e maturazione: Raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 6 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato per il 10% in acciaio e per il restante 90% in tonneaux di rovere francese da 500, con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.

Affinamento: In bottiglia almeno per 10 mesi

Produzione: 3700 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Colore Giallo brillante. Profumo intenso al naso con sentori di mela verde e fiori freschi. Aromi agrumati di cedro, note di zenzero, anice stellato, nota balsamica. Sorso pieno, fresco ed equilibrato con finale minerale e persistenza agrumata e balsamica.

Gradazione alcolica: 12.5 % VOL

Temperatura di servizio: 10° - 12°C



M | A | U | G | E | R | I



GRACI

OGNIRACIMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE A CASTIGLIONE DI SICILIA DA AZIENDA AGRICOLA GRACI

ETNA BIANCO
D.O.C.

MUGANAZZI

GRACI



ETNA BIANCO DOC MUGANAZZI

Annata: 2022

Vitigno: Carricante

Gradazione alcolica: 12,5%

Provenienza Uve: vigna in contrada Muganazzi, frazione di Passopisciaro, comune di Castiglione di Sicilia, versante Nord dell'Etna a 700 mt sul livello del mare.

Tipologia di impianto: spalliera e alberello

Densità ceppi per ha: 6.300

Tipologia suolo: di origine vulcanica, terreno ricco di macro e microelementi ad elevata sostanza organica. Tra neutro e sub-acido.

Data raccolta: metà di Ottobre

Trattamenti: zolfo e rame

Vinificazione: in acciaio e grandi botti di rovere

Affinamento: in acciaio e grandi botti di rovere , sui lieviti per 12 mesi, poi affinamento per altri 12 mesi in bottiglia



ETNA DOC BIANCO

Contrada Santo Spirito

ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Versante Nord dell'Etna.

ESPOSIZIONE: Sud.

ALTITUDINE: 750 m s.l.m.

SUOLO: sabbie vulcaniche e rocce.

UVE: 90% Carricante, 10% Catarratto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello sostenuto da pali di castagno.

CEPPI/HA: In media 7000 piante/Ha.

RESA MEDIA PER ETTARO: 40 quintali.

VENDEMMIA: manuale, fine settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in acciaio con lieviti indigeni selezionati.

AFFINAMENTO: 10/12 mesi in acciaio e legno in contatto con le fecce fini e 12 mesi in bottiglia.



SALISIRE 2019 Contrada Martinella Etna D.O.P. Bianco Biologico

COMUNE DI PRODUZIONE: Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna
 NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Martinella, 2003
 UVE: Carricante, proveniente da agricoltura biologica
 TIPO DI TERRENO: Vulcanico, ricco di scheletro a reazione subacida
 ALTITUDINE VIGNETO: 600 metri s.l.m.
 CLIMA: Di montagna caratterizzato da estati fresche e con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera, cordone speronato
 NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 5.500
 VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate la seconda settimana di ottobre
 VINIFICAZIONE: Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14°-16° C. Affinamento sulle fecce fini per 36 mesi e poi almeno 12 mesi in bottiglia sarebbero ideali
 PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008
 NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.000
 CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2030
 GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.
 pH - ACIDITÀ T. - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT: 3,4pH - 5,8 g/l - 1 g/l - 100 mg/l
 NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino di colore giallo paglierino, dai profumi agrumati e balsamici, sulfurei e giustamente minerali. Al palato si presenta fresco, sapido e molto persistente
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C, si consiglia di lasciare respirare il vino in bottiglia o nei calici per 5-10 minuti per sentire la progressiva esplosione dei profumi
 MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Ostriche, carpaccio di pesce, tagliatelle al pesto di pistacchio di Bronte e speck, zuppa di pesce, pesce al sale, involtini di vitello, anatra
 CURIOSITÀ: "Sire" è il re che vedi "sali"-re nel suo percorso per piantare e curare le vigne, a continua memoria che il vino è duro lavoro e che solo un attento impegno crea l'unicità



SALISIRE 2019 Contrada Martinella Etna D.O.P. White Organic wine

PRODUCTION AREA: Linguaglossa, north-eastern side of Etna
 NAME AND AGE OF VINEYARD: Martinella, 2003
 GRAPE VARIETY: Carricante, from organic method
 SOIL TYPE: Volcanic soil with abundant rounded stones
 ALTITUDE: 600 metres above sea level
 CLIMATE: Mountain climate, with crisp summer and great difference in temperature between morning and night
 TRAINING SYSTEM: Vertical trellis, spur pruned cordon
 PLANTING DENSITY PER ACRE: 5.500
 HARVEST: Meticulous grape selection, hand picked up at the beginning of October
 PRODUCTION TECHNIQUE: The grapes are destemmed and softly pressed without oxygen. The fermentation takes place at a controlled temperature of 57°- 61°F. Afterwards the wine rests inside a stainless-steel tank on the fine lees for 36 months and then at least 12 months of bottle ageing will be great
 FIRST PRODUCTION: 2008
 NUMBER OF BOTTLES: 8000
 AGEING POTENTIAL: through 2030
 ALCOHOL CONTENT: 13,5 % vol.
 pH - TOT. ACIDITY - R. SUGAR - T. SULFUR: 3,4 pH - 5,8 g/l - 1 g/l - 100 mg/l
 DESCRIPTION: Straw-yellow colour, this wine has citrus and balsamic fragrances, sulphurous and mineral notes. Savoury and fresh taste with a very long finish
 IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 54°F, we advise to leave the wine to breathe in the bottle or glasses for 5-10 minutes to enjoy the progressive explosion of aromas
 MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK SALISIRE WITH: Oysters, tagliatelle with mush of pistachio and shrimps, fish carpaccio, chowder, fried fish, turkey and vegetables
 CURIOS FACT : Salisire - Sali means "go up" and Sire means "Sir". The name of this wine reminds us that only hard work, care and passion can create a unique wine.





BARONE DI VILLAGRANDE
VIGNETI DAL 1727



ETNA BIANCO CONTRADA VILLAGRANDE

Milo, patria del Bianco Superiore, ogni Contrada con proprie caratteristiche. In Contrada Villagrande abbiamo voluto creare un vino che sfida il tempo, che amplifica le caratteristiche della zona etnea: freschezza, longevità, eleganza.

Etna Bianco DOC Superiore Contrada Villagrande

Zona di produzione / Milo Contrada Villagrande (700 m)

Esposizione / Sud-Est

Vitigni / Carricante 90%, vitigni autoctoni etnei 10%

Impianti / Guyot, 7000 ceppi per ettaro

Resa / 40 ettolitri per ettaro

Fermentazione ed Affinamento / Botti di rovere da 500L per 12 mesi e un anno in bottiglia.

Temperatura di servizio / 12° C

Vista / Giallo paglierino, luminoso e denso.

Olfatto / Sentori persistenti e complessi di frutta bianca, fiori, mandorle.

Gusto / Eleganza ed equilibrio di beva, persistente mineralità e freschezza.

Abbinamenti / Primi piatti elaborati, pescato con cotture decise, legumi e zuppe.

Note / Immediatamente elegante, ma non impegnativo, molto persistente e caldo, regala evoluzioni e contrasti di sapori che invogliano alla beva e, per chi sa aspettare, emozioni uniche.

Da bere subito, ma garantito fino a venti anni dalla vendemmia.

Azienda Vinicola Barone di Villagrande

Milo - Italia

www.villagrande.it



ETNA BIANCO DOC

Zona di produzione

Castiglione di Sicilia, Contrada Verzella; Contrada Pietramarina;
Linguaglossa, Contrada Arrigo;

Carricante 100%,

Varietà autoctona coltivata a spalliera, ad una altitudine di 600/750m
slm, con una densità pari a 6500 piante per ettaro ed una resa pari a
60 ettolitri per ettaro. Età media del vigneto pari a 15 anni, raccolta
manuale in cassette nella prima decade di ottobre.

Vinificazione

Pressatura soffice, decantazione statica, travaso. Fermentazione a
18°-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 10 mesi e
successivo affinamento in bottiglia.



colore

Rosso rubino chiaro

color

Light ruby red

profumo

Olfatto ricco e opulento, con richiami floreali di viola, seguiti da note in confettura di ciliegie e more, poi humus e fungo, toni mentolati, spezie e tabacco scuro

nose

Rich and opulent nose, with floral hints of violets, followed by jammy notes of cherries and blackberries, then humus and mushroom, mentholated tones, spices and dark tobacco

sapore

In bocca si conferma caldo, solido nella struttura, ma fresco e rigoroso nella massa tannica.

taste

powerful and structured, with velvety tannins in balance with but a vibrant, crisp character. Finish of remarkable length and savoriness.

accostamenti

carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate

pairings

fine meats, game noble, braised red meats

temperatura di servizio

16°C

temperature

16°C



Scheda tecnica annata in corso

Current vintage data sheet

Animardente

2021

ETNA ROSSO D.O.C.

100 % Nerello Mascalese

Un nuovo anfiteatro del vino, nato da eruzioni vulcaniche che nel corso dei secoli hanno dato vita ad un substrato terrestre prezioso per la viticoltura: viti principalmente a piede franco, prefillosseriche, esposte agli agenti climatici più estremi, si sviluppano su scuri terreni vulcanici derivanti dalle colate laviche. Qui in questo paesaggio quasi lunare nasce Animardente. Un nome che racconta l'anima del vulcano silenzioso, inaspettata e incandescente, che dà vita al movimento perpetuo. Una forza della natura incontenibile e seducente, espressione di un terroir unico. Il nome del vino deriva proprio dalle viscere del vulcano, dalla sua incessante attività, dal calore e dal colore del magma. Animardente è un nerello mascalese in purezza, prodotto da vigne ad alberello che si ergono a 700 metri s.l.m., su terreni a volte sabbiosi e cinerei, a volte ciottolosi e ghiaiosi sottoposti a forte escursioni termiche giorno/ notte, in condizioni climatiche estreme. Seducente, potente, materico, autentico. Etna Doc Rosso, prima vendemmia nel 2012.

A new wine amphitheater, born from volcanic eruptions that over the centuries have given rise to a valuable terrestrial substrate for viticulture. The vines are mainly prefillosserous, they are exposed to the most extreme climatic forces, and they grow on dark volcanic soils resulting from lava flows. Here in this almost lunar landscape, Animardente was born. This name tells the soul of the silent volcano which is unexpected and incandescent that gives life to perpetual motion. It represents an irrepressible and seductive force of nature, an expression of a unique terroir. The name of the wine derives precisely from the bowels of the volcano, its incessant activity, and the heat and color of the magma. Animardente is a pure Nerello Mascalese, produced from bush-trained vines that stand 700 meters above sea level, on soils that are sometimes sandy and chalky, sometimes pebbly and gravelly subjected to extreme day/night temperature swings. Seductive, powerful, textural, authentic. Etna Doc Rosso, first vintage in 2012.



ANIMAETNEA

CONTRADA SANTO SPIRITO
DI PASSOPISCiaro

zona di produzione

Etna - Contrada Santo Spirito di
Passopisciaro - Sicilia

production area

Etna volcano - Contrada Santo
Spirito di Passopisciaro - Sicily

esposizione

Nord - est

exposure

North - east

età dei vigneti

70 anni

average age of vines

70 years

altitudine

700 mt s.m.l.

altitude

700 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,5 mt x 1,5 mt

vineyard layout

1,5 mt x 1,5 mt

produzione per ha

40 quintali

yield per hectare

4 tons

caratteristiche del suolo

Terreno ciottoloso su colate
laviche

soil characteristics

Pebbly soil on lava flows

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione
in acciaio a temperatura
controllata per 15 giorni con
frequenti rimontaggi

vinification

Fermentation and maceration in
temperature-controlled stainless
steel for 15 days with frequent
pumping over

maturazione

18 mesi in botti grandi

aging

18 months in big barrels

affinamento in bottiglia

1 anno

bottle aging prior to release

1 year





ETNA ROSSO BARBAGALLI 2019

CLASSIFICAZIONE : Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Rampante Area "Barbagalli", Solicchiata. Versante Nord dell'Etna.

ALTITUDINE: 900 m.s.l.

VITIGNO : Nerello Mascalese

TERRENO: Franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello pre-phylloxera di 80-100 anni di età.

VENDEMMIA: Seconda decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Pressatura soffice

AFFINAMENTO: 20 mesi in tonneau di rovere francese a grana fine e tostatura leggera. Fermentazione malo lattica naturale. Due anni in bottiglia prima del rilascio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

ETNA ROSSO

CONTRADA
ZOTTORINOTO
2017



COTTANERA



Classificazione Etna DOC Rosso Riserva

Varietà 100% Nerello Mascalese

Numero di bottiglie 1933

Comune di produzione Castiglione di Sicilia

Zona di produzione Contrada Zottorinoto

Altitudine 750-800 metri s.l.m.

Età media dei vigneti 75anni

Resa 40 quintali di uve per ettaro

Sistema di allevamento cordone speronato-alberello

Densità di impianto 6.600-10.000 piante per ettaro

Vinificazione diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°per circa 30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26°-28°C con

costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese

Affinamento 24 mesi in botte di rovere francese. Successivamente 24 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcool 14,5

PH 3,67

Acidità Totale 5,1 g/lt

Tipo di suolo lavico

Epoca vendemmiale ultima settimana di ottobre

Vendemmia scelta dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassetta

Classification Etna DOC Rosso Riserva

Variety 100% Nerello Mascalese

Number of bottles 1933

Production Area Contrada Zottorinoto, Castiglione di Sicilia

Altitude 750-800 metres a.s.l.

Average age of vines 75 years

Yield 4,000 kg/ha

System of cultivation espalier-gobelet

Vine density 6,600 -10,000 plants/ha

Vinification Gentle destemming and maceration with skin contact, at controlled temperature, 28°C, for about 30 days. Fermentation in controlled temperature, 26-28°C,

with constant pumping of must over grapes and wine-pressing. Malolactic fermentation in French oak barrels.

Refining 24 months in French oak barrels.

Followed by 24 months aging in bottle.

Alcohol 14,5°

PH 3.67

Total Acidity 5,1 g/lt

Type of Soil lava-alluvial

Time of Harvest last week in October

Harvesting manual, with small crates



BENANTI



ROVITTELLO
Particella 341
Alberello Centenario
2016

Denominazione

Etna D.O.C. Rosso Riserva

Uvaggio

Nerello Mascalese (c.90%), nobile varietà autoctona dell'Etna, e **Nerello Cappuccio** (c.10%), varietà coltivata da secoli sul vulcano.

Area di produzione

Parte alta di **Rovittello**, frazione di **Castiglione di Sicilia** (CT), in **Contrada Dafara Galluzzo**, versante Etna nord

Altitudine

750 m s.l.m.

Clima

Clima di montagna, umido, con precipitazioni anche nevose nella stagione più fredda, con ventilazione ed escursioni termiche rilevanti.

Suolo

Sabbioso, vulcanico, ricco di minerali, a reazione sub-acida (pH 6,2).

Densità d'impianto

Da 9.000 a 10.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Circa 5.500 kg/ha

Età e sistema di allevamento

Vigneto promiscuo di viti centenarie, in gran parte pre-fillossera, a piede franco, allevate con il tradizionale sistema ad alberello su terrazze con muretti a secco in pietra lavica.

Vinificazione e Maturazione

Raccolte manuale nell'ultima decade di ottobre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con circa tre settimane di macerazione, con l'ausilio di uno specifico lievito indigeno selezionato in vigna ed in cantina dall'azienda dopo una sperimentazione pluriennale. Maturazione prevalentemente in botti di rovere francese da 15 hl, per almeno 24 mesi.

Affinamento

In bottiglia per 12 mesi

Caratteristiche organolettiche

- Visive: rosso rubino con tendenza al granato
- Olfattive: etereo, floreale, intenso, speziato, con sfumature di frutta matura e legno nobile
- Gusto-olfattive: secco, tannico, minerale, elegante, di notevole persistenza, armonico.

Gradazione alcolica

14% VOL.

Temperatura di servizio

18 - 19°C

Abbinamenti gastronomici

Un vino elegante e molto longevo, ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Quando bere

2022 - 2042



#siciliaep24
#sicily
#wine
#wineinsicily
#assovinisicilia
#winelover

#winelovers
#winetime
#winery
#winerylovers
#winetasting
#wineDestinations

#winetravel
#italy
#cheers
#sommelier
#vino
#redwine

#instawine
#vin
#amazing
#beautiful
#delicious
#travel

Wine in Sicily
<http://wineinsicily.com>
<https://www.instagram.com/wineinsicily/>
<https://www.instagram.com/wineinsicily/>
[redazione@wineinsicily.com](https://www.instagram.com/wineinsicily/)
<https://twitter.com/wineinsicily>

Sicilia en Primeur 2024 - Social & Media Contacts

	Web	Facebook	Instagram	Twitter	E-mail
Alessandro di Camporeale	http://www.alessandrodicamporeale.it	https://www.facebook.com/AdiCamporeale	https://www.instagram.com/adicamporeale/	https://twitter.com/AdiCamporeale	info@alessandrodicamporeale.it
Animatnea	https://www.animatnea.it/	#	https://www.instagram.com/animatneawinery/	#	animatnea@animatnea.it
Arianna Occhipinti	https://www.agricolaoocchipinti.it/	https://www.facebook.com/az_agr_ariannaocchipinti	https://www.instagram.com/ariannaocchipinti/	https://www.instagram.com/ariannaocchipinti/	info@agricolaoocchipinti.it
Assuli	http://assuli.it/	https://www.facebook.com/assuli_winery	https://www.instagram.com/assuli_winery/	#	marketing@assuli.it
Baglio del Cristo di Campobello	http://www.cristodicampobello.it	https://www.facebook.com/cristodicampobello/	https://www.instagram.com/cristodicampobello/	https://twitter.com/campobello_wine	mail@cristodicampobello.it
Baglio di Pianetto	https://bagliodipianetto.it	https://www.facebook.com/Baglio-di-Pianetto-1796209262130/	https://www.instagram.com/bagliodipianetto/	https://twitter.com/bagliodipianetto	info@bagliodipianetto.it
Barone di Villagrande	http://www.villagrande.it	https://www.facebook.com/Barone-di-Villagrande-492170430806795/	https://www.instagram.com/villagrande_winery/	https://twitter.com/AzVillagrande	info@barone.it
Benanti	https://cnicciobenanti.it	https://www.facebook.com/benantiwinery/	https://www.instagram.com/benantiwinery/	https://twitter.com/benantiWines	info@benanti.it
Candido	https://www.candidovinisicilia.it/	https://www.facebook.com/candidovinisicilia	https://www.instagram.com/candido_vini/	#	info@candidovinisicilia.it
Cantina Chitarra	https://www.cantinachitarra.com/	https://www.facebook.com/cantinachitarra	https://www.instagram.com/cantinachitarra/	#	info@cantinachitarra.it
Cantine Colosi	https://www.cantinecolosi.it/	https://www.facebook.com/cantinecolosir/	https://www.instagram.com/cantinecolosi/	https://twitter.com/CantineColosi	info@cantinecolosi.it
Caruso & Minini	https://www.carusoemini.it	https://www.facebook.com/carusoemini/	https://www.instagram.com/carusoemini/	#	enoturismo@carusoemini.it
Casa Grazia	https://casagrazia.com/it/azienda/	https://www.facebook.com/casagraziawines	https://www.instagram.com/casagraziawines/	#	sales@casagrazia.com
Castellucci Milano	http://www.castelluccimilano.it	https://www.facebook.com/CastellucciMilano-64306007683/	https://www.instagram.com/castelluccimilano/	#	info@castelluccimilano.it
COS	http://www.cosvittoria.it	https://www.facebook.com/cosvittoria/	https://www.instagram.com/aziendaagricolocos/	#	info@cosvittoria.it
Cottanera	https://cottanera.it/	https://www.facebook.com/cottanera/	https://www.instagram.com/cottanera/	https://twitter.com/Cottanera	staff@cottanera.it
Cusumano / Altamura	https://cusumano.it/	https://www.facebook.com/cantinecusumano/	https://www.instagram.com/cusumanowinery/	https://twitter.com/cusumanowinery	info@cusumano.it
Donnafugata	https://www.donnafugata.it	https://www.facebook.com/DonnafugataWine/	https://www.instagram.com/donnafugatawine/	https://twitter.com/DonnafugataWine	info@donnafugata.it
Duca di Salaparuta	http://www.duca.it	https://www.facebook.com/DucaDiSalaparuta	https://www.instagram.com/ducadisalaparuta/	https://twitter.com/DucaWines	visita@duca.it
Fazio	https://www.faziowines.it/	https://www.facebook.com/faziowines/	https://www.instagram.com/faziowines/	https://twitter.com/FazioWines	info@faziowines.it
Feudi del Picciotto / Castellare	http://www.castellare.it/it/feudi-del-picciotto/	https://www.facebook.com/feudi-del-picciotto/	https://www.instagram.com/castellarewine/	https://twitter.com/CastellareWine	info@feudi-del-picciotto.it
Feudo Arancio	http://www.feudoarancio.it	https://www.facebook.com/feudoarancio/	https://www.instagram.com/feudoarancio/	https://twitter.com/feudoarancioIT	post@feudoarancio.it
Feudo Disisa	http://www.vinidisa.it	https://www.facebook.com/Feudo-Disisa/	https://www.instagram.com/Feudo_disisa/	https://twitter.com/Feudodisisa	info@vinidisa.it
Feudo Maccari	http://www.feudomaccari.it	https://www.facebook.com/FeudoMaccari	https://www.instagram.com/feudomaccariwines/	https://twitter.com/Feudomaccari	enotur@feudomaccari.it
Feudo Montoni	http://www.feudomontoni.it/	https://www.facebook.com/feudomontoni/	https://www.instagram.com/feudo_montoni_fabio/	https://twitter.com/Fsireci	info@feudomontoni.it
Fina	http://cantinefina.it	https://www.facebook.com/cantine_fina/	https://www.instagram.com/cantinfina/	https://twitter.com/CantineFina	info@cantinefina.it
Firriato	https://www.firriato.it/	https://www.facebook.com/firriato/	https://www.instagram.com/firriato_winery/	https://twitter.com/firriato_it	info@firriato.it
Giasira	https://www.lagiasira.it/	https://www.facebook.com/lagiasira/	https://www.instagram.com/lagiasira_vini/	#	info@lagiasira.it
Girolamo Russo	https://www.girolamorosso.it/?lang=en	https://www.facebook.com/GirolamoRussoEtna	https://www.instagram.com/girolamorossoetna/	#	info@girolamorosso.it
Gorghetti	https://www.gorghetti.it/	https://www.facebook.com/gorghetti/	https://www.instagram.com/gorghetti/	https://twitter.com/Gorghetti	info@gorghetti.it
Graci	https://www.graci.eu/	https://www.facebook.com/albertojellograzi	https://www.instagram.com/graci_etna/	#	info@graci.eu
Gulfi	http://www.gulfi.it	https://www.facebook.com/gulficantina	https://www.instagram.com/gulficantina/	https://twitter.com/ViniGulfi	info@gulfi.it
I Custodi delle vigne dell'Etna	https://www.custodi.com/	https://www.facebook.com/custodi/	https://www.instagram.com/custodidellevignedell'etna/	https://twitter.com/custodi	info@custodi.com
Le Casematte	https://lecasematte.it/	https://www.facebook.com/Le-Casematte-15875485117072/	https://www.instagram.com/le_casematte/	https://twitter.com/le_casematte	info@lecasematte.it
Masseria del Feudo	http://www.masseriadelfeudo.it	https://www.facebook.com/MasseriaDFeudo/	https://www.instagram.com/masseria_delfeudo/	https://twitter.com/MasseriaDFeudo	info@masseriadelfeudo.it
Maugeri	https://www.cantinaaugeri.it/it/	https://www.facebook.com/cantinaMaugeri	https://www.instagram.com/maugeri_etnawines/	#	info@cantinaaugeri.it
Nicosia	http://www.cantinicosia.it	https://www.facebook.com/cantinicosia/	https://www.instagram.com/nicosiawinery/	https://twitter.com/NicosiaWinery	info@cantinicosia.it
Palmento Costanzo	https://www.palmentocostanzo.com	https://www.facebook.com/palmentocostanzo	https://www.instagram.com/palmentocostanzoetna/	https://twitter.com/NicosiaWinery	info@palmentocostanzo.com
Pellegrino	https://www.carlolepellegrino.it	https://www.facebook.com/cantilepellegrino	https://www.instagram.com/pellegrinowines	https://twitter.com/PellegrinoWine	enotecamarsala@carlolepellegrino.it
Pietradolce	https://www.pietradolce.it	https://www.facebook.com/pietradolce_etna	https://www.instagram.com/pietradolce/	#	info@pietradolce.it
Planeta	https://planeta.it	https://www.facebook.com/planetawinery	https://www.instagram.com/planetawinery/	https://twitter.com/PlanetaWinery	planeta@planeta.it
Principe di Corleone	https://www.principedicorleone.it/it-vini/	https://www.facebook.com/principedicorleone	https://www.instagram.com/principedicorleone/	#	info@principedicorleone.it
Principi di Butera	https://www.principidibutera.it/en/	https://www.facebook.com/principidibutera	https://www.instagram.com/principidibutera/	#	info@feudobutera.it
Rapitalà	https://www.gruppoitalianovini.it	https://www.facebook.com/tenutapitala	https://www.instagram.com/tenuta_rapitala/	#	rapitala@ev.it
Santa Teresa	https://www.santateresa.com/	https://www.facebook.com/SantaTeresa/	https://www.instagram.com/santateresa/	https://twitter.com/santateresa	info@santateresa.it
Serra Ferdinanda	https://serraferdinanda.com	https://www.facebook.com/serraferdinanda/	https://www.instagram.com/serraferdinanda/	https://twitter.com/Santateresa	info@serraferdinanda.com
Settesoli / Mandarossa	https://www.cantineettesoli.it/	https://www.facebook.com/MandarossaWines/	https://www.instagram.com/mandarossawines/	https://twitter.com/MandarossaVini	publicherelazioni@cantinettesoli.it
Spadafora	https://spadafora.com	https://www.facebook.com/spadaforadepincipi	https://www.instagram.com/daignipidispadafora/	#	info@spadafora.com
Tasca d'Almerita	https://www.tascadalmerita.it	https://www.facebook.com/TascaAlmerita/	https://www.instagram.com/tascadalmerita/	https://twitter.com/TascaWine	info@tascadalmerita.it
Tenuta di Castellaro	https://www.tenutadicastellaro.it/it	https://www.facebook.com/Castellarowines/	https://www.instagram.com/tenutadicastellaro/	https://twitter.com/Tdcastellaro	info@tenutadicastellaro.it
Tenuta di Fessina	http://www.tenutadiffessina.com	https://www.facebook.com/tenutadiffessina	https://www.instagram.com/tenutadiffessina/	https://twitter.com/tenutadiffessina	fessina@tenutadiffessina.com
Tenuta Ferrara	https://www.tenutaferrara.it/	https://www.facebook.com/tenutaferrara/	https://www.instagram.com/tenuta_ferrara/	#	info@tenutaferrara.it
Tenuta Morreale Agnello	http://www.tenutamorrealeagnello.eu/	#	https://www.instagram.com/TenutaMorrealeAgnello/	#	info@tenutamorrealeagnello.it
Tenute Bosco	http://www.tenutebosco.com	https://www.facebook.com/tenutebosco/	https://www.instagram.com/tenutebosco/	https://twitter.com/tenutebosco	info@tenutebosco.com
Tenute Lombardo	https://www.tenutelombardo.it/	https://www.facebook.com/tenutelombardo	https://www.instagram.com/tenute_lombardo/	#	info@tenutelombardo.it
Tenute Navarra	https://tenutenavarra.com/	https://www.facebook.com/TenuteNavarra/	https://www.instagram.com/tenutenavarra/	https://twitter.com/tenutenavarra	info@tenutenavarra.com
Terra Costantino	http://www.terracostantino.it	https://www.facebook.com/TerraCostantino/	https://www.instagram.com/terracostantino/	https://twitter.com/TerraCostantino	info@terracostantino.it
Tornatore	https://www.tornatorewine.com	https://www.facebook.com/tornatorewine	https://www.instagram.com/TornatoreWines/	#	info@tornatorewine.com
Torre Mora	https://www.piccini1982.it/tenute-di-famiglia-torre-mora/	https://www.facebook.com/Torremorawines	https://www.instagram.com/Torre_mora/	#	info@torremora.it
Valle dell'Acate	http://www.valledellacate.com	https://www.facebook.com/Valle-dell'Acate-370111391415	https://www.instagram.com/valledellacate/	#	press@valledellacate.it
Viverra	http://viverra.it	https://www.facebook.com/viverrawines	https://www.instagram.com/viverrawinery/	https://twitter.com/viverrawinery	info@viverra.it
Zisola	https://www.mazzei.it	https://www.facebook.com/marchesimazzei/	https://www.instagram.com/marchesimazzei/	https://twitter.com/MarchesiMazzei	info@mazzei.it