



CONTRADE

A R T I G I A N I D E L G U S T O

C A T A L O G O 2 0 2 2

La famiglia Tonnino coltiva da più di mezzo secolo le sue terre, attraverso un equilibrio perfetto tra il rispetto delle antiche tradizioni e dei cicli naturali della campagna e le più innovative tecniche e tecnologie di vinificazione. La passione per la vite e il suo frutto, l'amore e la devozione per la terra e l'esaltazione del lavoro dei vignaioli rendono i vini dell'Azienda Vitivinicola Tonnino un prodotto unico, nobile e autentico, suprema espressione di "sicilianità".

Nei territori di Contessa Entellina, Salaparuta e Poggioreale, incastonate in una terra di rara bellezza, a un'altitudine tra i 200 e i 450 metri sul livello del mare e un microclima caratterizzato dall'influenza del fiume Belice che scorre nella vallata e da un'escursione termica di più di 15°C, le tenute dell'Azienda Vitivinicola Tonnino beneficiano delle caratteristiche climatiche uniche di questo scorcio di Sicilia, che si riflettono nell'eccellenza dei suoi Pinot Grigio, Grillo, Syrah, Nero d'Avola e Chenin Blanc.

Le tenute si estendono per più di 150 ettari, in un terroir caratterizzato da una buona fertilità derivata dal carattere alluvionale del terreno e da una naturale quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Il sistema di allevamento a spalliera e le potature a guyot, la presenza e l'armonica coesistenza delle risorse ambientali, genetiche e umane, uniti alla ricerca e alla sperimentazione, sia nei vigneti sia in cantina, sono poi i fattori determinanti attraverso i quali l'Azienda Vitivinicola Tonnino esprime nei suoi vini pregevolezza e qualità, oggi più che mai estranee a qualsiasi barriera geografica, culturale e temporale... perché l'eccellenza non conosce confini!

TONNINO



TONNINO BAGLIO CEUSO POGGIOREALE - ALCAMO - TRAPANI

Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento
● GRILLO "ORGANIC WINE" DOC	2021	GRILLO	ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO
● PINOT GRIGIO "ORGANIC WINE" DOC	2021	PINOT GRIGIO	ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO
● PINOT GRIGIO RAMATO (MACERATO 8 ORE)	2021	PINOT GRIGIO	SPOPNTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO
● NERO D'AVOLA "ORGANIC WINE" IGP	2019	NERO D'AVOLA	ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO
● VIGNA DI MARIU' (MACERATO SENZA SOLFITI) IGP	2017	-	SPOPNTANEA ACCIAIO	LEGNO VETRO
● VIGNA DI MARIU' (SENZA SOLFITI) IGP	2017	-	SPONTANEA ACCIAIO	LEGNO
● GRILLO DOC (MACERATO SENZA SOLFITI)	2017	GRILLO	SPONTANEA ACCIAIO	LEGNO VETRO
● MEDITERRANEO IGP	2021	CHENIN BLANC	ACCIAIO	ACCIAIO
● PIU' GRIGIO "MOSSO"	-	PINOT GRIGIO	ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO

NASCE INTORNO ALLA FINE DELL'800, LE COLTIVAZIONI DI VIGNETI, ULIVETI, ALBERI DA FRUTTA E GRANI, ERANO QUELLE PREDOMINANTI ALL ORIGINE DELL'AZIENDA.

NEGLI ANNI L'AZIENDA HA SUBITO DELLE VARIAZIONI DI ESTENSIONE E COLTURALI, AD OGGI LA TENUTA HA UN ESTENSIONE DI CIRCA 14 ETTARI, DI CUI BEN 11 COLTIVATI A VIGNETO.

NEL 2019 L'AZIENDA HA INIZIATO L'ATTIVITA DI IMBOTTIGLIAMENTO DI UNA PICCOLA PARTE DEL CATARRATTO PRODOTTO, DA LI' NASCE MAJO', UN VINO NATURALE, UN CATARRATTO IN PUREZZA.

L'IDEA SORGE DAL FATTO CHE PER TUTTI QUESTI ANNI, NON SI E DATO IL GIUSTO VALORE AI FRUTTI DELLA TERRA PRODOTTI, LA FILOSOFIA AZIENDALE E' QUELLA DI UNA COLTIVAZIONE BIOLOGICA, DI RISPETTO PER L AMBIENTE E PROMOZIONE DEL TERRITORIO, L'OBIETTIVO CHE CI SI PREFIGGE E LA CHIUSURA DELLA FILIERA DEI PRODOTTI COLTIVATI.

LA TENUTA SORGE SUL TERRITORIO DI PARTINICO, NELLA CONTRADA BOSCO FALCONERIA, DALLA COLLINA POSSIAMO AMMIRARE IL CASTELLO DI CALATUBO E TUTTO IL GOLFO, DA SAN VITO LO CAPO A PUNTA RAISI.

ASTA



ASTA ALCAMO - TRAPANI

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento
●	MAJò	2019	CATARRATTO	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO
●	NIROS	2020	NERO D'AVOLA	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO

L'Az. Agr. Biologica Aldo Viola si estende per 12 ha di cui 9 ha vitati nei pressi di Alcamo (TP).

Eccellenza, Tradizione ed Ecosostenibilità sono i tre cardini di sviluppo di Aldo che produce 35.000 bottiglie in modo artigianale e naturale.

In cantina: 100% uva fermentata!

I vini sono frutto di una passione, pensati per essere liberi da ogni standardizzazione.

L'imprevedibilità delle fermentazioni spontanee e la purezza del suo succo d'uva senza nessun tipo di sostanze aggiunte o sottratte, crea una magia, specchio dell'esaltazione di un territorio assai vocato.

Nessuna filtrazione, chiarifica, stabilizzazione od aggiunta di solfiti su quasi tutti i vini.

In vigna:

L'approccio naturalistico, forte componente aziendale, è estremizzato nel ripristino della fertilità del suolo.

Le tecniche di coltivazione in biologico affiancate a dei concetti di biodinamica tendono ad esaltare una gestione finalizzata alla realizzazione di vini che contengono una forte identità territoriale.

Fortunatamente l'azienda si trova in zone con condizioni di ventosità elevata, che permettono una gestione a basso impatto ambientale.

ALDO VIOLA



ALDO VIOLA ALCAMO - TRAPANI

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	
●	BRUTTO	DISP DA MARZO 2021	CATARRATTO (PETNAT)	SPONTANEA ACCIAIO VETRO	VETRO	CT X 6
●	BIANCOVIOLA	2019	GRILLO CATARRATTO GRECANICO	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
90% ●	KRIMISO	2018	CATARRATTO	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
90% ●	EGESTA	2018	GRILLO	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
●	SHIVA BIANCO	2017	CATARRATTO	SPONTANEA LEGNO	LEGNO	CT X 6
90% ●	COCCINELLA	2019	SYRAH	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
90% ●	MORETTO	2018	N.MASCALESE/PERRICONE/SYRAH	SPONTANEA ACCIAIO	LEGNO	CT X 6
90% ●	SAIGNEE	2019	N.MASCALESE/PERRICONE/SYRAH	SPONTANEA ACCIAIO	LEGNO	CT X 6
90% ●	PLUS	2016	SYRAH	SPONTANEA ACCIAIO	LEGNO	CT X 6

L'azienda è costituita da 7 ettari di vigna coltivata con uve Grillo, Nero D'avola, Nerello Mascalese e Catarratto, la maggior parte dei vigneti si trovano in contrada Pietra Rinosa che si trova nell'entroterra Alcamese,

la restante parte sul monte Bonifitato, montagna che domina la città di Alcamo. Alessandro, enologo con esperienze nazionali ed europee, tra cui una collaborazione con Donato Lanati, cura tutte le fasi, dalla gestione agricola della vigna alle operazioni di vinificazione delle uve essendo egli stesso laureato in viticoltura ed enologia.

La filosofia dei vini dell'azienda è molto semplice, realizzare del vino utilizzando come unico ingrediente l'uva, ciò non è dovuto prettamente a motivi etici ma per una convinzione maturata negli anni che realizzare il vino puro non solo sia possibile ma che il risultato sia migliore.

Stesso approccio nell'agricoltura, ovvero rendere indipendente la terra da concimi e diserbanti affidandosi alla fertilità naturale del suolo capace di rinnovarsi a condizione che l'uomo non ne turbi gli equilibri.

"Nel vino ci sono equilibri chimici perfetti, solo la natura può arrivare a tanto, chi siamo noi per fare meglio della natura?" Alessandro Viola

ALESSANDRO VIOLA



ALESSANDRO VIOLA ALCAMO - TRAPANI

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	Imballo
●	NOTE DI BIANCO	2021	GRILLO	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO	ct x 6
●	SINFONIA DI BIANCO (MACERATO)	2020	GRILLO	SPONTANEA ACCIAIO	LEGNO	ct x 6
●	LE MIE ORIGINI	2020	CATARRATTO	SPONTANEA ACCIAIO	LEGNO	ct x 6
●	ROSE'	2021	NERO D'AVOLA	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E LEGNO	ct x 6
●	NOTE DI ROSSO	2020	N D'AVOLA SYRAH NERELLO MASCALESE	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E LEGNO	ct x 6
●	SINFONIA DI ROSSO	2019	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E LEGNO	ct x 6
●	METODO CLASSICO PAS DOSE'	-	CATARRATTO	SPONTANEA ACCIAIO-VETRO	VETRO 36 MESI	ct x 6

Maurizio Ferrara, agronomo di Alcamo, gestisce l'azienda vinicola di famiglia con attenzione alla tradizione trasmessagli dal padre insieme a Piero Colomba, enologo di Castellammare del Golfo, con esperienza pluridecennale nella produzione del vino. Entrambi affrontano ogni vendemmia con la sfida di ottenere un prodotto in linea con le caratteristiche di tipicità di ogni varietà e di ogni territorio.

I vigneti da cui le uve vengono selezionate si estendono per 45 ha in diverse tenute della Sicilia occidentale particolarmente vocate alla coltivazione della vite: Alcamo, Castellammare del Golfo, Salemi, Segesta e Trapani.

La diversità degli areali dove le nostre viti crescono è il punto di forza che caratterizza la qualità del prodotto coltivato a diverse altitudini che vanno dai 160 ai 600 metri s.l.m. concorrendo a creare un vantaggioso e differenziato microclima.

L'importante obiettivo che ci prefiggiamo è quello di raggiungere livelli sempre più elevati di sostenibilità ambientale. Essere un'azienda sostenibile oggi significa garantire qualità attraverso l'innovazione tecnologica nelle diverse fasi di produzione permettendo al consumatore di vivere un'esperienza sensoriale autentica.

MATER SOLI



MATER SOLI ALCAMO - TRAPANI

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento
●	ROSSO	2018	SYRAH	LIEVITI SELEZIONATI	ACCIAIO E VETRO
●	BIANCO	2019	ZIBIBBO	LIEVITI SELEZIONATI	ACCIAIO E VETRO
●	MENDOLA	2018	NERO D'AVOLA	LIEVITI SELEZIONATI	LEGNO E VETRO
●	ABBATELLO	2019	GRILLO	LIEVITI SELEZIONATI	ACCIAIO E VETRO

Benvenuti in Longarico vini.

Benvenuti nel nostro modo fatto di sapori e tradizioni di una terra ricca e antica come la Sicilia.

Siamo tre giovani uomini siciliani che hanno ereditato dalla loro terra e dalle loro famiglie le tradizioni della propria terra e vogliono riproporle a voi sotto forma di vini che, grazie alla loro lavorazione naturale, conservano tutte le caratteristiche forti e decise della terra e delle vigne da cui provengono.

Vitigni autoctoni, spesso dimenticati, poco conosciuti e non commerciali, tipici però di queste terre.

Saremo lieti se vorrete percorrere con noi almeno un pezzo di strada, farci compagnia, gustare un calice di vino e lasciarci con una stretta di mano e un bellissimo ricordo, la voglia di mantenere un legame che dalle nostre parti si suggella con una stretta di mano, un abbraccio, buon ciboe un eccellente calice di vino!!!

LONGARICO



LONGARICO ALCAMO - TRAPANI

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	Imballo
●	NOSTRALE	2020	CATARRATTO	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
●	INSOLITO	2019	SYRAH - NERELLO MASCALESE	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO LEGNO	CT X 6
●	CATARTICO (MACERATO)	2018	CATARRATTO	SPONTANEA ACCIAIO	LEGNO	CT X 6
●	ALL'OMBRA DEI PINI	2020	PINOT NERO	SPONTANEA ACCIAIO	LEGNO	CT X 6

Beatriz De La Iglesia Garcia, spagnola di Siviglia e Pierpaolo Badalucco, siciliano.

Siamo tornati in Sicilia per gestire i vigneti di famiglia nel territorio di Petrosino, paesino sul mare tra Marsala e Mazara del Vallo.

Beatriz ha portato in Sicilia alcune varietà spagnole e impiantate in alcuni vigneti.

Nasce cos' il progetto Dos Tierras: blend di uve siciliane con uve spagnole, tutte coltivate in Sicilia.

Produrre vini naturali è una filosofia, un'esigenza per chi non riesce ad immaginare un vino modificato chimicamente.

Per chi gestisce le vigne utilizzando solo ciò che è naturale. I trattamenti solo se necessari secondo il disciplinare del bio o della biodinamica.

Non esiste il disciplinare, per cui è un patto tra vignaioli e enoteche/ristoratori/bevitori.

Si accetta l'uso della solforosa in bassissime quantità e solo se necessario. Normalmente 10/30 mg. x Hl.

Negli ultimi anni i nostri vigneti sono gestiti abbandonandoli alle erbe selvatiche e lasciando la bio-diversità tipica dei nostri territori.

Le erbe vengono gestite nel mese di marzo/aprile attraverso il sovescio. La vendemmia ovviamente manuale. I trattamenti in bio o biodinamica, solo se necessari.

Le piante patate e gestite durante l'anno cercando di interpretare e prevedere al meglio l'andamento del clima.

In cantina non viene utilizzato alcun prodotto di sintesi o chimico. Solo l'intuizione nelle decisioni e estrema pulizia.

DOS TIERRAS



BADALUCCO DEL LA IGLESIA GARCIA MARSALA - TRAPANI

Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	Imballo
● GRIDDU VERDE (MACERATO)	2020	GRILLO VERDEJO	SPONTANEA ACCIAIO LEGNO	LEGNO	CT X 6
● IL LITRO DI PIERPAOLO E BEATRIZ	-	GRILLO VERDEJO	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO LEGNO	CT X 6
● TEMPRANO	2019	NERO D'AVOLA TEMPRANILLO	SPONTANEA ACCIAIO LEGNO	LEGNO	CT X 6
● DOS TIERRAS	2015	NERO D'AVOLA TEMPRANILLO	SPONTANEA ACCIAIO LEGNO	LEGNO	CT X 6
● PIPA 3/4 PRE-BRITISH 0,50 LT	2013	GRILLO	SPONTANEA LEGNO	LEGNO 5 ANNI IN OSSIDAZIONE	CT X 6

Laureato in viticoltura ed enologia, sono un piccolo produttore di vini naturali.

i miei vini sono frutto della sola fermentazione del mosto, con o senza macerazione, senza l'utilizzo di chimica in cantina, ne durante il processo di vinificazione ne durante la fase di affinamento. Questo mi permette di ottenere vini che rispettano il più possibile quelle che sono le caratteristiche naturali delle uve, le quali a sua volta dipendono fortemente dall'interazione tra: l'opera dell'uomo in vigna, la varietà, il territorio, e l'andamento stagionale.

Vini naturali vuol dire vini veri, vini senza trucco e senza inganno, vini che sono la massima espressione di quello che la natura può dare, perchè la natura è così com'è a me piace, quindi i vini li preferisco così..... naturali.

SERGIO DRAGO



SERGIO DRAGO ALCAMO - TRAPANI

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	Imballo
●	SERGIO DRAGO BIANCO	2021	CATARRATTO	SPONTANEA IN ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
●	SERGIO DRAGO ROSSO	2021	SYRAH NERO D'AVOLA	SPONTANEA IN ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
●	SERGIO DRAGO ROSA	2021	NERO D'AVOLA	SPONTANEA IN ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
●	ROSSO DI BOTTE	2019	NERO D'AVOLA	SPONTANEA IN ACCIAIO	TONNEAUX ROVERE	CT X 6
●	SERGIO DRAGO MACERATO	2020	CATARRATTO	SPONTANEA IN ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6

L'azienda nasce ben 3 generazioni fa e già agli inizi degli anni 90, grazie alla famiglia Adragna, ottiene la certificazione biologica su tutti i terreni che si estendono fra le campagne di Alcamo e Calatafimi Segesta, circa 25 ettari fra vigneti, uliveti, orti e vari seminativi di grani antichi siciliani.

La limitazione di ogni tipo di intervento in vigna, la convinzione di non utilizzare alcun lievito selezionato e nessun prodotto chimico, ma solo prodotti naturali, hanno chiaramente portato le nuove generazioni alla creazione di un nuovo progetto, il progetto Criante, che diventa anche il nuovo nome dell'azienda.

Criante, da Criari, significa creare, fondare, concretizzare, realizzare e conseguire un fine predisposto.

Ed il nostro fine è appunto questo: valorizzare il territorio, caratterizzare i vini e raccontare di un annata.

La prima vendemmia ha dato vita a due espressioni della nostra terra su cui la nostra famiglia ha deciso di puntare, il catarratto e il perricone, a cui si aggiungeranno un grillo e un nero d'avola. Tutti vini diversi perché manifestazione delle rispettive contrade di provenienza.

CRIANTE



CRIANTE ALCAMO - TRAPANI

€		Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	Imballo
9,60	●	P19	2019	PERRICONE	SPONTANEA IN ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
10,50	●	N20	2020	NERO D'AVOLA	SPONTANEA IN ACCIAIO	LEGNO	CT X 6
12,80	●	C19M (Macerato)	2019	CATARRATTO	SPONTANEA IN ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
8,00	●	C21	2021	CATARRATTO	SPONTANEA IN ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
8,80	●	G21	2021	GRILLO	SPONTANEA IN ACCIAIO	ACCIAIO	CT X 6
7,80	●	NIENTE PANICO	2021	CATARRATTO	SPONTANEA IN ACCIAIO/BOTTIGLIA	BOTTIGLIA	CT X 6

“Passofonduto” è cuore pulsante e sede di un progetto agricolo nato nel 2014 nella Valle del Platani, a confine tra la provincia di Agrigento e Caltanissetta, e più precisamente nell’area comunemente definita come «Serie Gessoso-Solfifera» della Sicilia Centrale Meridionale, tra grandi rocche di gesso, zone boschive, piante aromatiche e spontanee, orti, cereali, ulivi, mandorli e alberi da frutto.

I vigneti siti nella Valle del Platani vengono condotti in perfetta armonia tra ambiente, suolo, forma di allevamento, vitigno e uomo. Massima espressione dei suoli, vendemmie parcellari, vinificazione artigianale, fermentazioni spontanee attraverso l'opera dei lieviti indigeni che partecipano all'effetto Terroir

PASSOFONDUTO



GIUSEPPE CIPOLLA PASSOFONDUTO - CALTANISSETTA

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	Imballo
●	SOLFARE	2021	GRILLO CATARRATTO ZIBIBBO	SPONTANEA IN ACCIAIO	ACCIAIO LEGNO	CT X 6
●	OCCHIO DI SALE	2021	NERO D'AVOLA 90% UVE BIANCHE 10%	SPONTANEA IN ACCIAIO LEGNO	ACCIAIO LEGNO	CT X 6
●	LE ROBBE	MAGGIO	NERO D'AVOLA	SPONTANEA IN ACCIAIO LEGNO	LEGNO	CT X 6
●	PASSOFONDUTO	N.D.	NERO D'AVOLA NERELLO MASCALESE	SPONTANEA IN ACCIAIO	LEGNO	CT X 6

Alla fine degli anni 90 l'azienda ha concentrato la propria attenzione, soprattutto, nel settore vitivinicolo, cercando di valorizzare al meglio l'eccezionale qualità del vitigno Nero d'Avola.

I suoi vigneti sono allevati in parte ad alberello, di oltre 50 anni di età (produzione 35-50 quintali per ettaro), ed in parte a spalliera di 15/20 anni di età, con una produzione di 70 quintali per ettaro.

Francesca Curto, partecipa attivamente alla vita aziendale seguendo le orme su suo padre che gli ha trasmesso l'amore per la campagna, ed il rispetto per i suoi prodotti, la passione smisurata per i grandi vini.

Nasce da qui il suo desiderio di valorizzare al massimo le uve dei loro vigneti, ubicati nella terra d'origine del Nero D'Avola, con l'ambizione di produrre dei grandi vini.

L'amore per il vino la porta in Francia con uno stage nel cuore della terra di produzione dei grandi rossi Francesi: Saint Emillion a Chateau Villemaurine, Chateau Timberlay nel Bordeaux superiore della famiglia Giraud e sempre a Saint Emillion presso Chateau Clos Fourtet dei fratelli Lurton (produttore di premier grand cru).

Oggi condivide gioie e dolori dell'azienda di famiglia, anche se il compito principale è quello di seguire attentamente le fasi enologiche: dalla produzione alla vinificazione, nonché la commercializzazione del prodotto.

VINI CURTO



CURTO ISPICA - RAGUSA

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	Imballo
●	POIANO	2020	INZOLIA	lieviti sel. ACCIAIO	ACCIAIO	ct x 12
●	EOS	2020	NERO D'AVOLA	lieviti sel. ACCIAIO	ACCIAIO VETRO	ct x 12
●	NERO D'AVOLA ELORO DOC	2016	NERO D'AVOLA	lieviti sel. ACCIAIO	ACCIAIO VETRO	ct x 12
●	IKANO	2015	NERO D'AVOLA MERLOT	lieviti sel. ACCIAIO	ACCIAIO BARRIQUE	ct x 6
●	KRIO	2015	SYRAH	lieviti sel. ACCIAIO	BARRIQUE	ct x 6
●	FONTANELLE ELORO DOC	2015	NERO D'AVOLA	lieviti sel. ACCIAIO	ACCIAIO BARRIQUE	ct x 6
●	DULCE NETUM PASSITO 0,50 LT	2014	MOSCATO	lieviti sel. ACCIAIO	TONNEAUX	ct x 6

Cantina Marilina è un'azienda vitivinicola biologica nel sud-est della Sicilia.

Nata nel 2001, oggi è gestita dal volto femminile della famiglia Paternò, Marilina e Federica, sorelle che incentrano la loro filosofia sull'assoluto rispetto per la terra.

Il clima mediterraneo, la favorevole ubicazione geografica e i terreni calcarei sono fattori che amplificano la qualità delle uve e, insieme ad una filosofia orientata alla rivisitazione dei tradizionali metodi di produzione (vigneti storici, vasche in cemento, appassimenti al sole), costituiscono il nostro modo di produrre.

L'azienda si trova immersa tra le splendide aree di Noto (SR), città patrimonio dell'UNESCO, cuore pulsante di storia e cultura, l'Oasi Faunistica di Vendicari, Marzamemi, Portopalo di Capo Passero e l'Isola delle Correnti, piccoli gioielli della Sicilia sud orientale. La zona ricade nelle due denominazioni d'origine: DOC Noto e DOC Eoro, che permettono una produzione di vini assolutamente esclusiva e con una spiccata identità territoriale.

I nostri vini nascono da: macerazione sulle bucce, fermentazione ed affinamento in vasche di cemento con lieviti indigeni.

Sono vini non refrigerati e leggermente filtrati con prodotti naturali.

La confezione rispecchia la nostra filosofia di produzione "naturale" e ad impatto zero sull'ambiente: vetro leggero, tappo in sughero naturale, etichetta in carta naturale riciclata ed assenza di capsula.

MARILINA



CANTINA MARILINA NOTO - SIRACUSA

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	Imballo
●	FEDELIE BIANCO ANCESTRALE	2020	MOSCATO	SPONTANEA CEMENTO - VETRO	VETRO	CT X 12
●	FEDELIE ROSATO ANCESTRALE	2020	NERO D'AVOLA	SPONTANEA CEMENTO - VETRO	VETRO	CT X 12
●	RUVERSA ELORO DOC	2015	NERO D'AVOLA	SPONTANEA CEMENTO	CEMENTO	CT X 12
●	SKETTA (MACERATO)	2020	GRECANICO	SPONTANEA CEMENTO	CEMENTO	CT X 12
●	CUE' (MACERATO)	2020	MOSCATO GIALLO	SPONTANEA CEMENTO	CEMENTO	CT X 12
●	FEDERICA RISERVA DOC PACHINO	2014	NERO D'AVOLA	SPONTANEA CEMENTO	BARRIQUE	ct x 6
●	MARILINA BIANCO IGP (MACERATO)	2016	GRECANICO	SPONTANEA CEMENTO	BARRIQUE	ct x 6
●	CECILE	2017	MOSCATO DI NOTO	SPONTANEA BARRIQUE	BARRIQUE 36 MESI	ct x 6
●	PIOGGIA DI STELLE DOC	2017	MOSCATO DI NOTO	SPONTANEA CEMENTO	BARRIQUE	ct x 6
●	GOCCE D'AUTUNNO IGP	2017	NERO D'AVOLA PASSITO	SPONTANEA CEMENTO	BARRIQUE	ct x 6

Abbazia San Giorgio

Pantelleria è un'isola davvero speciale. Il nero cono vulcanico perso nel mare tra Sicilia e Africa è espressione di un carattere intenso, identitario, persino nei prodotti agricoli più semplici.

Ci sono dei celebranti che, pur non sapendo di esserlo, sono l'incarnazione di quanto appena affermato.

Uno di questi è Battista Belvisi, coltivatore, viticoltore, cantiniere ed enologo.

L'altro Beppe Fontana, bongustaio itinerante, glamour chef, la mente della comunicazione, del brand, del visual.

Oltre la simpatia reciproca con una medesima visione del vino pantesco, l'idea di combinare lavoro e competenze in un unico progetto ha una lunga gestazione, circa sette anni. Confluirà nel 2016 nella creazione di una piccolissima realtà chiamata Abbazia San Giorgio, i cui vigneti, tre e ettari e mezzo situati a Khamma si trovano nella parte sud orientale dell'isola.

Spezzettati in minuscoli corpi, a circa 300 mt. sul livello del mare con età media di 60 anni, sono allevati a zibibbo per i due terzi della superficie, mentre la restante parte è coltivata a Pignatello, qui conosciuto con il nome di "Nostrale", Carignano e Nerello Mascalese.

Le viti sono allevate ad alberello, con il tipico sistema pantesco, quello recentemente riconosciuto dall'Unesco patrimonio "immateriale" dell'umanità.

La resa è ridicola, 30 quintali per ettaro.

C'è una particolarità. Abbazia San Giorgio è impegnata sul fronte dei vini naturali: conduzione in biologico con uso di tecniche biodinamiche.

La lotta alle piante infestanti ed ai parassiti è condotta con mezzi agronomici, senza antiparassitari, crittogamici né altro tipo di prodotto chimico.

Non si effettuano concimazioni di alcun tipo, non con concimi chimici e nemmeno organici. A fine inverno si interrano le erbe spontanee.

In cantina, la fermentazione si avvia da sola ad opera dei lieviti indigeni.

Un ultimo dettaglio: durante i passaggi di trasformazione non si utilizza nemmeno l'anidride solforosa. Niente solfiti aggiunti.

ABBAZIA SAN GIORGIO



ABBAZIA SAN GIORGIO PANTELLERIA - TRAPANI

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	
●	ORANGE (MACERATO 15GG)	2020	ZIBIBBO	SPONTANEA	ACCIAIO LEGNO	ct x 6
●	CLOÉ' ROSATO	2020	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA	ACCIAIO LEGNO	ct x 6
●	LUSTRO (MACERATO 4GG)	2020	CATARRATTO	SPONTANEA	ACCIAIO LEGNO	ct x 6
●	MAGICO PASSITO DI PANTELLERIA	2015	ZIBIBBO	SPONTANEA	ACCIAIO LEGNO	ct x 6

Da bambino, con mio nonno, passavo in campagna quasi tutti i giorni dell'anno e tra un gioco e l'altro guardavo gli uomini zappare, potare... ed imparavo ad amare e coltivare la vigna.

Il periodo della vendemmia era quello che ricordo con maggiore piacere: adulti e bambini impegnati nella medesima attività, trasformare l'uva in vino.

Per anni il ricordo delle vendemmie mi ha accompagnato finché ho deciso di cimentarmi io stesso nell'arte della viticoltura.

Col tempo, di bottiglia in bottiglia, il mio vino è diventato sinonimo di convivialità e generosità e proprio per questi motivi spesso mi viene "richiesto" da amici e parenti per festeggiare grandi e piccole occasioni.

'Nzemmula è memoria, ma non solo: è un vino che esprime la sua caratteristica intrinseca di condivisione, la sua capacità di allacciare e stringere relazioni. Da qui la scelta del nome " 'nzemmula" che nel dialetto locale significa "insieme" e vuole essere un invito alla gioia ed al piacere della condivisione.

BRUNO FERRARA SARDO



BRUNO FERRARO SARDO ETNA - CATANIA

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento
●	MMXX COSCIENZA AUMENTATA	2020	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO
●	N'ZEMMULA	2012	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO
●	N'ZEMMULA	2014	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO
●	N'ZEMMULA	2015	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO
●	N'ZEMMULA	2016	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO
●	N'ZEMMULA	2017	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA ACCIAIO	ACCIAIO E VETRO
●	N'ZEMMULA BARRIQUE	2017	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA ACCIAIO	BARRIQUE E VETRO

Davide Bentivegna, fondatore di Etnella, dopo aver maturato un'esperienza lavorativa per la società tedesca Siemens, è rimasto colpito dalla vocazione. Ha lasciato la sua posizione di manager per seguire il suo sogno di produrre vini che toccano l'anima.

Nessuna esperienza precedente o terreno familiare, tutto doveva essere creato da zero. Dal primo giorno l'approccio era verso un'agricoltura biologica e la vinificazione naturale.

L'avventura è iniziata nel 2008 e il primo vino, "Notti Stellate" etna rosso, è stato imbottigliato nel 2010 dal primo vigneto aziendale situato in Contrada Galfina a Linguaglossa.

Da quel momento in poi l'azienda crebbe acquisendo più terra e sviluppandosi in una realtà complessa mantenendo sempre un approccio artigianale e sostenibile guidato da una forte etica.

La ferma convinzione è una concezione che è soprattutto umanistica: promuovere una responsabilità nei confronti dell'ambiente, della comunità, dei clienti e del futuro.

Oggi Davide ha creato una squadra solida con un obiettivo comune: rispettare la terra, rispettare l'un l'altro e produrre felicità

ETNELLA


ETNELLA PASSOPISCIARO CASTIGLIONE DI SICILIA - CATANIA

	Prodotto	Anno	Vitigno	Fermentazione	Affinamento	
●	ATTIA	2021	CARRICANTE CATARRATTO MINNELLA INZOLIA GRECANICOMALVASIA	SPONTANEA	CEMENTO BOTTIGLIA	ct x6
●	KAOS 5.0 (MACERATO 5GG)	2021	CARRICANTE CATARRATTO MINNELLA INZOLIA GRECANICOMALVASIA	SPONTANEA	3 VENDEMMIE IN CEMENTO	ct x6
●	ORIENTALE SICULA	2020	NERELLO MASCALESE 10% UVE BIANCHE	SPONTANEA	ACCIAIO	ct x6
●	ATTIA ROSSO	2020	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA	ACCIAIO BOTTIGLIA	ct x6
●	TRACOTANZA	2020	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA	ACCIAIO	ct x6
●	KAOS	2020	NERELLO MASCALESE NERELLO CAPPUCCIO	SPONTANEA	TONNEAUX CASTAGNO	ct x6
●	VILLA PETROSA	2020	NERELLO MASCALESE	SPONTANEA	ACCIAIO	ct x6
●	NOTTI STELLATE (pre fillossera)	2017	NERELLO MASCALESE - CAPPUCCIO ALICANTE	SPONTANEA	BOTTI DI CASTAGNO	ct x6
●	ARTIGIANO 1LT	2020	NERELLO MASCALESE NERELLO CAPPUCCIO	SPONTANEA	ACCIAIO BOTTIGLIA	ct x6

Prendendo ispirazione dai dintorni della nostra isola incontaminata, dalla profondità del nostro patrimonio culturale e dal nostro amore per la terra che ci sostiene, abbiamo creato Favignana GIN per riflettere il sapore delle botaniche raccolte da un terreno sano, che cattura l'essenza dello spirito della nostra cultura.

Stiamo facendo molto di più che produrre gin e distillati, stiamo rigenerando il suolo, valorizzando la biosfera e tutelando il patrimonio botanico e culturale di Favignana.

Sono mani sporche, duro lavoro, cuori pieni e un profondo amore per il terroir.
STAY WILD

IL GIN:

Isola Di Favignana è il primo vero London Dry Gin realizzato con botaniche selvatiche coltivate e raccolte naturalmente dall'isola di Favignana. Per creare il Gin, abbiamo selezionato 12 botaniche con il dottor Umberto Rizza, botanico di 3a generazione originario di Favignana. Gli ingredienti sono stati selezionati per la loro profonda complessità aromatica, creando un Gin davvero unico che riflette sia le persone che il luogo.

Il gin è privo di allergeni e glutine, senza aromi artificiali, dolcificanti o coloranti aggiunti.

Ci dedichiamo a sostenere artisti, agricoltori e creativi dell'isola di Favignana, la nostra etichetta è stata progettata dall'artista locale Gaspare Bertolini. Il vetro per le nostre bottiglie è stato creato da uno dei migliori vetrai italiani per rispecchiare i solchi della terra che coltiviamo a mano.

Siamo una comunità entusiasta di baristi esperti, mixologist, chef che hanno collaborato con leggende locali, farmacisti, erboristi, agricoltori, raccoglitori, botanici, tutti dall'isola di Favignana.

Insieme condividiamo la passione per le piante e i fiori selvatici, il mondo naturale, la valorizzazione della biodiversità e la protezione dell'ecosistema incontaminato di Favignana come tesoro botanico.

FAVIGNANA GIN



ISOLA DI FAVIGNANA GIN FAVIGNANA - TRAPANI

Prodotto	GRADO ALCOLICO	BOTANICA
ISOLA DI FAVIGNANA GIN cl 0,70	41°	ginepro, radice di Angelica, semi di coriandolo rosmarino, elicriso, assenzio, camomilla romana, menta dolce, verbena, foglie di ulivo, foglie di mirto selvatico, foglie di limoni