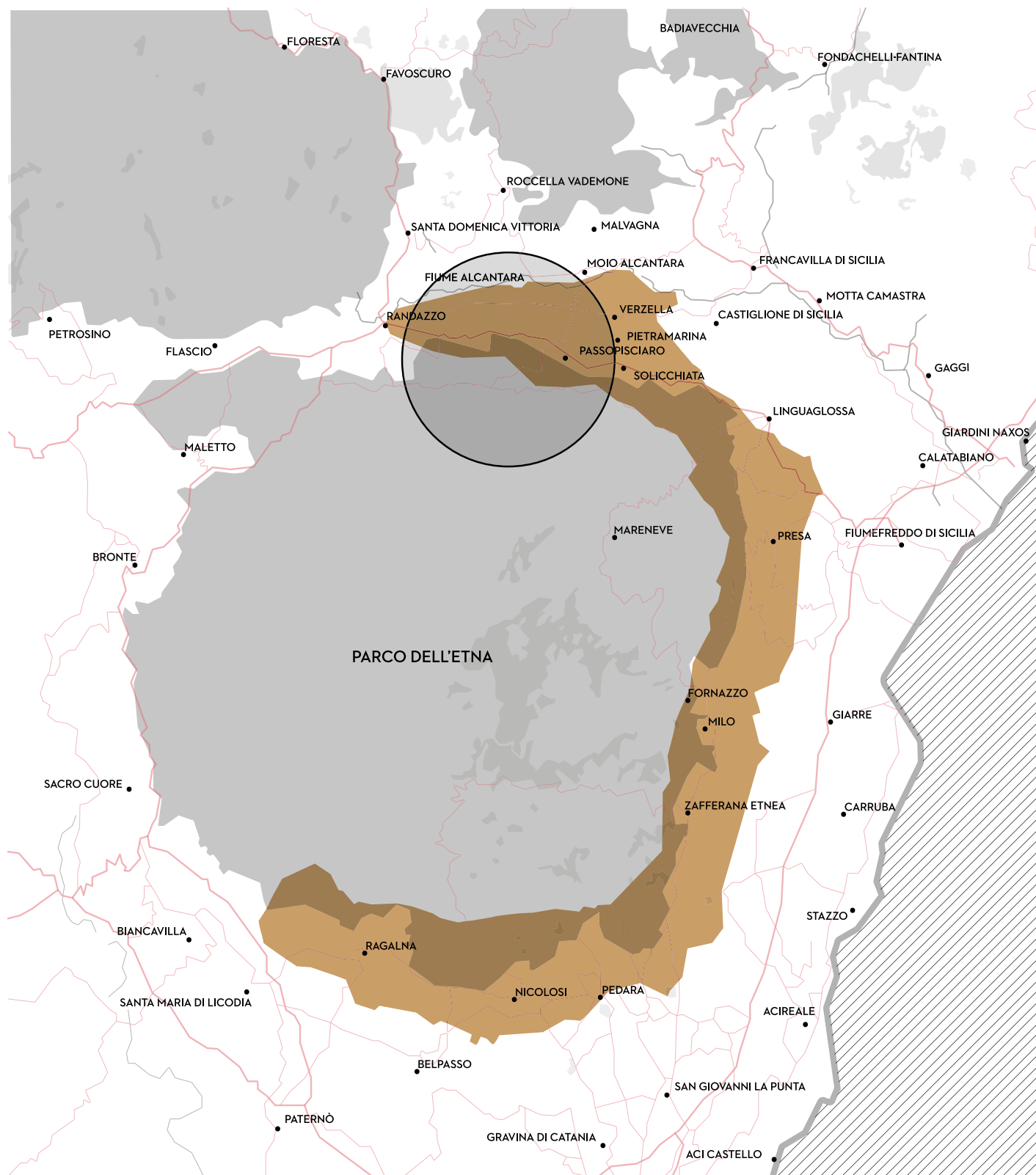


COTTANERA

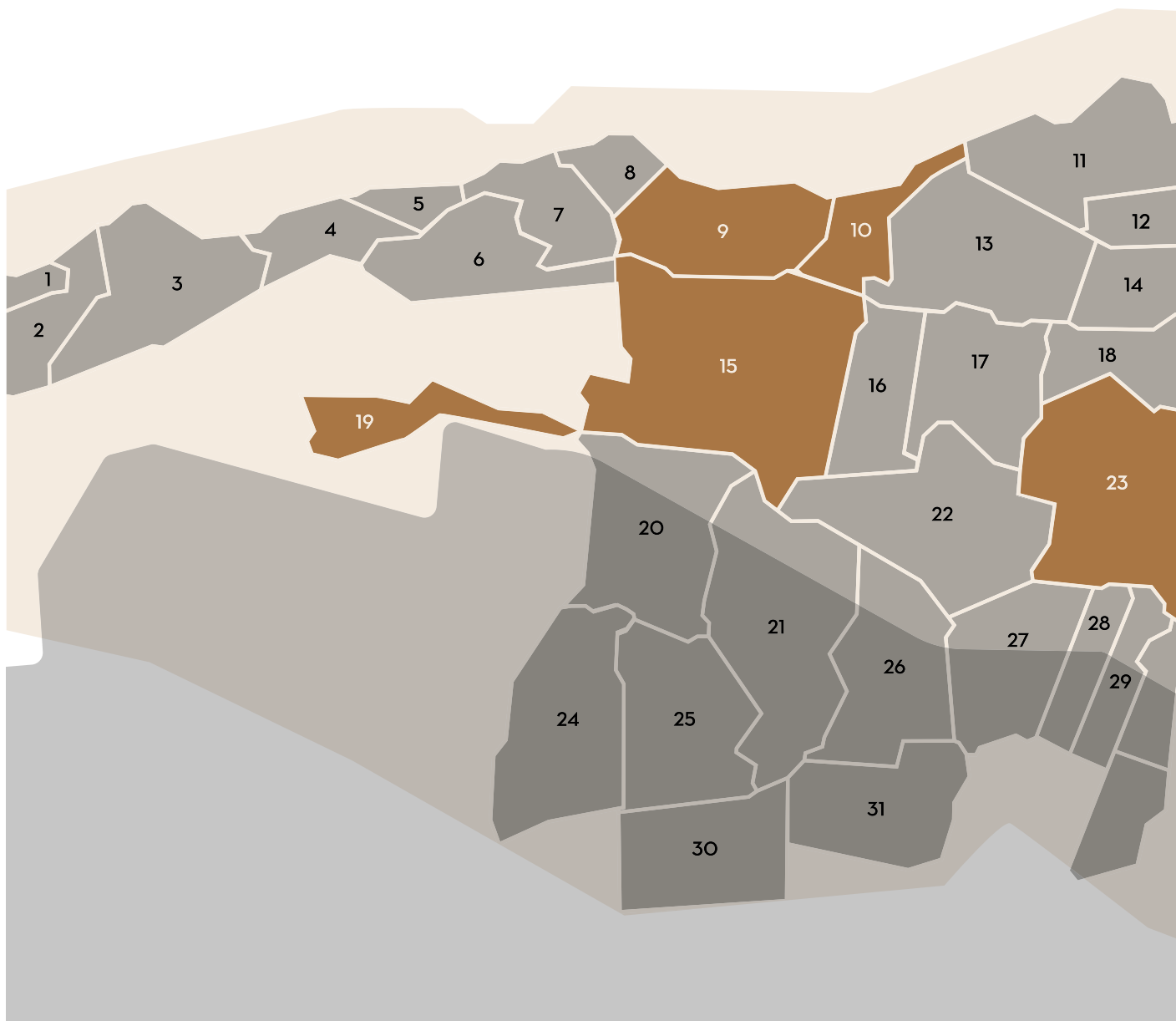


IL TERRITORIO ETNA DOC



● Zona di produzione ETNA DOC

CONTRADE COTTANERA



LISTA DELLE CONTRADE

- | | | |
|----------------------------|--------------------------|---------------------|
| 1 Giunta | 13 Mille Cocchita | Chianché |
| 2 Campo Re | 14 Pietra Marina | 25 Guardiola |
| 3 Allegracore | 15 Feudo di Mezzo | 26 Rampante |
| 4 Ciarambella | 16 Arcuria | 27 Montedolce |
| 5 S. Teodoro | 17 Verzella | 28 Zucconero |
| 6 Feudo | 18 Malpasso | 29 Pettinocciarelle |
| 7 Imbischi | 19 Calderara | 30 Collabasso |
| 8 Acquafredda | 20 Santo Spirito | 31 Barbabecchi |
| 9 Cottanera | 21 Marchesa | |
| 10 Diciassettesalme | 22 Muganazzi | |
| 11 Carranco | 23 Zottorinoto | |
| 12 Torre Guarino | 24 Passo | |

ESTENSIONE DELLE TENUTE COTTANERA ALL'INTERNO DELLE CONTRADE

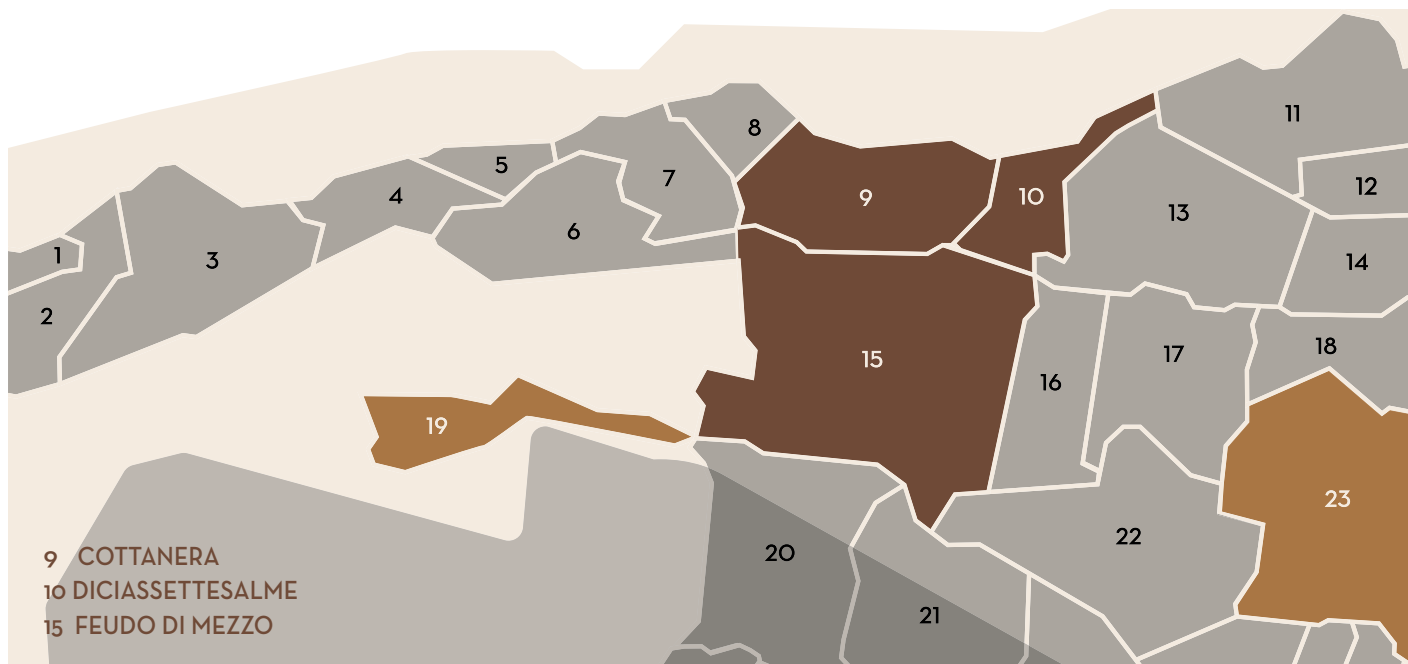
- Cottanera** 17 Ha Contrada di proprietà esclusiva dell'azienda
Diciassettesalme 16 Ha
Feudo di Mezzo 14,5 Ha (+3,5 Ha dal 2017)
Calderara 1,2 Ha
Zottorinoto 4,5 Ha

LINEA ETNA DOC CLASSICO



VIGNETTI DI PROVENIENZA

LINEA ETNA DOC CLASSICO



BIANCO ETNA DOC

Fatto da uve di Carricante provenienti dalle contrade Feudo di Mezzo, Cottanera e Diciassettesalme da piante di età media di circa 35 anni coltivate in parte a cordone speronato ed in parte ad alberello con una resa di circa 70 quintali per ettaro.

La fermentazione alcolica avviene in piccoli tini di acciaio a temperatura controllata per circa 20-25 giorni.

Il vino rimane in affinamento sui lieviti per circa 6 mesi e poi completa il suo affinamento in bottiglia per altri sei mesi.

ROSSO ETNA DOC

Fatto da uve di Nerello Mascalese provenienti dalle contrade Cottanera, Feudo di Mezzo e Diciassettesalme da piante di età media di circa 35 anni coltivate a cordone speronato con una resa per ettaro di circa 70 quintali.

Le uve raccolte a mano nella prima decade del mese di ottobre dopo una diraspatura soffice rimangono a macerare a contatto con le bucce per un periodo di circa 20-25 giorni.

Il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio, dove vi permane in affinamento per circa 12 mesi: successivamente completa il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 8 mesi.

ROSATO ETNA DOC

Fatto di uve di Nerello Mascalese coltivate in contrada Cottanera e contrada Diciassette Salme

da piante di età media di circa 25 anni coltivate a cordone speronato bilaterale con una resa per ettaro di circa 75 quintali.

Le uve raccolte a mano dopo una breve criomacerazione in pressa per raggiungere la perfetta estrazione aromatica fermentano per circa 20-25 giorni a temperatura controllata.

L'affinamento viene svolto sui lieviti con frequenti agitazioni in piccoli tini di acciaio.

BLANCO

ETNA DOC
2022



DENOMINAZIONE	ETNA DOC
VARIETÀ	Carricante
VIGNETI	A Castiglione di Sicilia nelle contrade Feudo di mezzo, Cottanera e Diciassettesalme
PRIMA ANNATA PRODOTTA	2009
VINIFICAZIONE	In acciaio sui lieviti per circa 6 mesi

CLASSIFICATION	ETNA DOC
VARIETY	Carricante
VINEYARDS	In Castiglione di Sicilia in Feudo di Mezzo, Cottanera and Diciassettesalme districts
FIRST VINTAGE	2009
VINIFICATION	In stainless steel on yeast for about 6 months, followed by aging in bottle

ROSSO

ETNA DOC
2022



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Nerello Mascalese

VIGNETI A Castiglione di Sicilia
nelle contrade Feudo Di Mezzo,
Diciassettesalme e Zottorinoto

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2022

VINIFICAZIONE Fermentazione ed affinamento
in acciaio

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Nerello Mascalese

VINEYARDS In Castiglione di Sicilia in Feudo
di Mezzo, Diciassettesalme and
Zottorinoto districts

FIRST VINTAGE 2022

VINIFICATION Fermentation and aging in steel

ROSATO

ETNA DOC
2023



DENOMINAZIONE	ETNA DOC
VARIETÀ	Nerello Mascalese
VIGNETI	A Castiglione di Sicilia nelle contrade Cottanera e Diciassettesalme
PRIMA ANNATA PRODOTTA	2014
VINIFICAZIONE	Fermentazione ed affinamento in acciaio

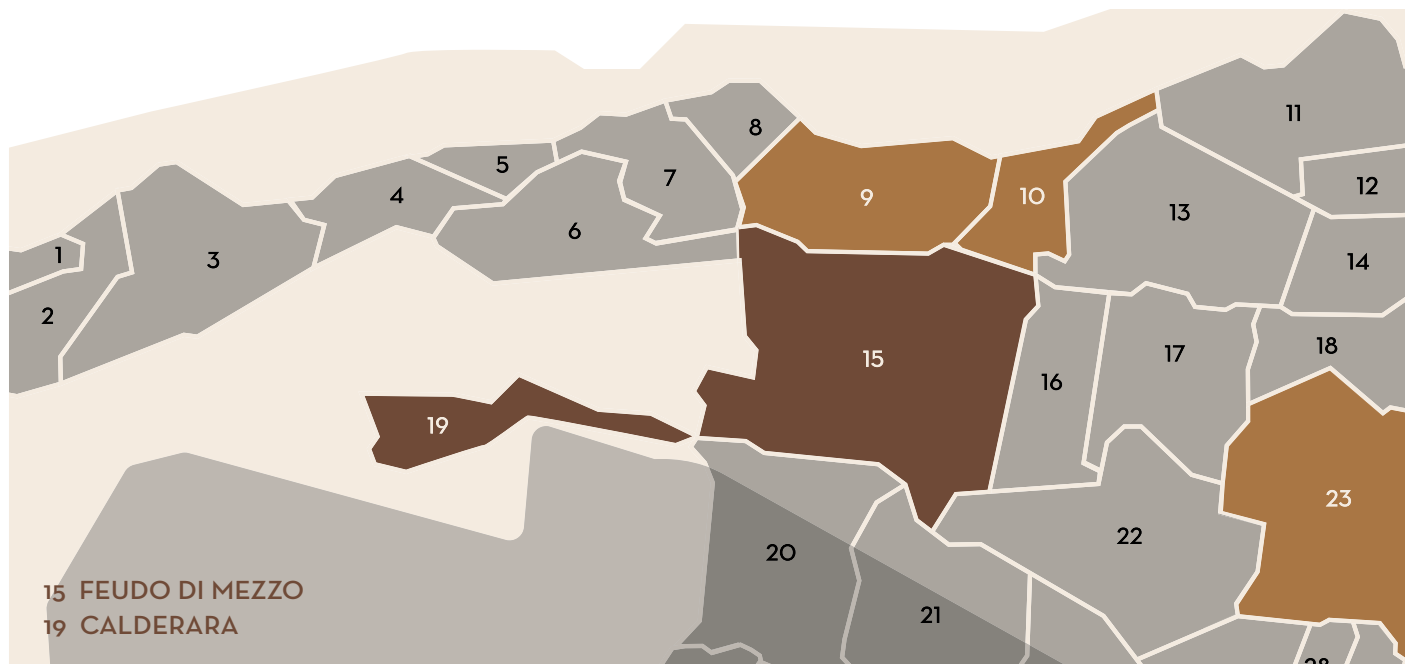
CLASSIFICATION	ETNA DOC
VARIETY	Nerello Mascalese
VINEYARDS	In Castiglione di Sicilia in Cottanera and Diciassettesalme districts
FIRST VINTAGE	2014
VINIFICATION	Fermentation and aging in steel

LINEA CONTRADE



VIGNETTI DI PROVENIENZA

LINEA CONTRADE



CALDERARA BIANCO ETNA DOC

Fatto da uve di Carricante provenienti dalla contrada Calderara. La composizione dei terreni di questa contrada è integralmente lavica, caratterizzata dalla presenza di ciottoli accumulatisi nel corso dei secoli dalle numerose colate.

L'età delle viti di oltre 50 anni le cui radici si spingono in profondità nello scheletro del terreno, l'altitudine di circa 700 metri s.l.m. fanno sì che le piante non soffrano il caldo e l'umidità esaltando così gli aromi, la freschezza e la mineralità tipici del Carricante.

Il sistema di allevamento è a cordone speronato, con una resa di circa 50 quintali per ettaro. Le uve raccolte a mano durante la prima settimana del mese di ottobre rimangono a macerare a freddo per circa 24 ore.

La fermentazione alcolica avviene in botte grande di rovere francese per circa il 40% della; la restante parte fermenta in vasca di cemento.

Il vino rimane in affinamento sui lieviti per circa 12 mesi, parte in legno e parte in cemento e completa l'affinamento in bottiglia per ulteriori 10 mesi.

FEUDO DI MEZZO ROSSO ETNA DOC

Fatto da uve di Nerello Mascalese provenienti dalla contrada Feudo di Mezzo.

La contrada Feudo di Mezzo è situata a circa 720 metri sul livello del mare, i terreni sono prevalentemente lavico-sabbiosi.

L'età media delle viti è di circa 40 anni; il sistema di allevamento è il cordone speronato con una resa per ettaro di circa 55 quintali. Le uve raccolte a mano nella seconda metà del mese di ottobre dopo una diraspatura soffice rimangono a macerare a contatto con le bucce per un periodo di circa 25-30 giorni.

Il vino svolge la fermentazione malolattica in botti grandi di rovere francese, dove vi permane in affinamento per circa 12 mesi; successivamente completa il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

CALDERARA

BIANCO ETNA DOC
2022



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Carricante

VIGNETI A Castiglione di Sicilia nella contrada Calderara

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2014

VINIFICAZIONE 12 mesi sui lieviti in legno per circa il 40% della massa; la restante parte affina in vasca di cemento

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Carricante

VINEYARDS In Castiglione di Sicilia in Calderara district

FIRST VINTAGE 2014

VINIFICATION 12 months, 40% in French oak tonneaux on yeast, the remaining part in cement tank

FEUDO DI MEZZO

ROSSO ETNA DOC
2020



DENOMINAZIONE	ETNA DOC
VARIETÀ	Nerello Mascalese
VIGNETI	A Castiglione di Sicilia nella contrada Feudo di Mezzo
PRIMA ANNATA PRODOTTA	2014
VINIFICAZIONE	Fermentazione in acciaio ed affinamento in botti grandi di rovere per 14 mesi

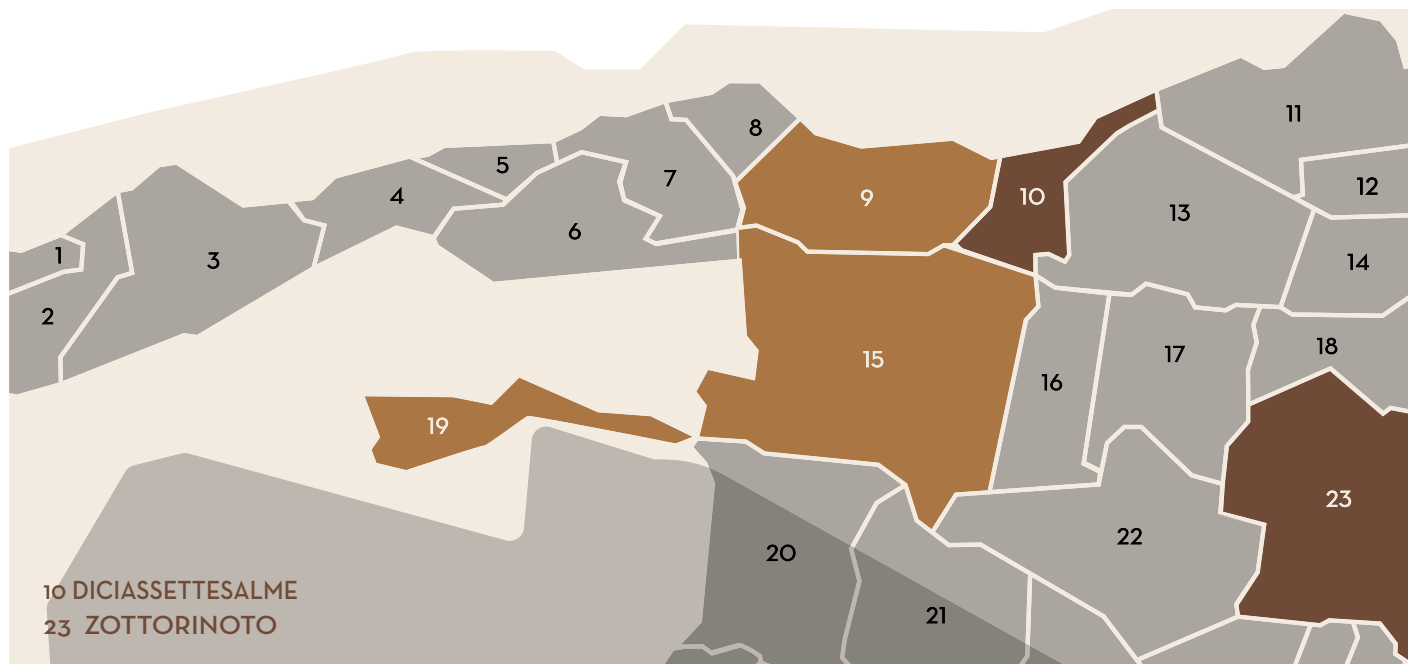
CLASSIFICATION	ETNA DOC
VARIETY	Nerello Mascalese
VINEYARDS	In Castiglione di Sicilia in Feudo di Mezzo district
FIRST VINTAGE	2014
VINIFICATION	Fermentation in steel and aging in large oak barrels for 14 months

LINEA COLLEZIONI



VIGNETTI DI PROVENIENZA

LINEA COLLEZIONI



ZOTTORINOTO ROSSO ETNA DOC

Questa riserva, massima espressione del Nerello Mascalese secondo la nostra filosofia, è dedicata al fondatore, Guglielmo Cambria, e proviene da un vigneto di oltre 80 anni di età sito in contrada Zottorinoto ad un'altitudine di circa 770 metri s.l.m. La composizione dei terreni di questa contrada è integralmente lavica, Ciò conferisce al vino note floreali, una grande eleganza e finezza di tannini, esaltando la freschezza e l'eleganza che caratterizzano il Nerello Mascalese.

Il sistema di allevamento è in parte ad alberello ed in parte a cordone speronato con una resa per ettaro di circa 40 quintali di uve.

Le uve vengono scelte sapientemente grappolo per grappolo in pianta dalle nostre operaie più esperte e raccolte a mano in cassetta dopo la metà del mese di ottobre; dopo una diraspatura soffice rimangono a macerare a contatto con le bucce per un periodo di circa 25-30 giorni. Il vino svolge la fermentazione malolattica in una botte grande di rovere francese, dove vi permane in affinamento per ulteriori 24 mesi per poi completare il suo affinamento in bottiglia per ulteriori due anni.

Tutte le bottiglie sono numerate e confezionate in cassa di legno.

BRUT METODO CLASSICO ETNA DOC

Fatto di uve di Nerello Mascalese coltivate in contrada Cottanera da piante di età media di circa 30 anni. Il sistema di allevamento è il cordone

speronato bilaterale con una resa per ettaro di circa 60 quintali di uve.

Le uve raccolte a mano nei primi giorni del mese di settembre svolgono una breve criomacerazione in pressa per raggiungere la perfetta estrazione aromatica. La fermentazione avviene per il 25% in piccole botti di rovere francese dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti e per la restante parte in acciaio a temperatura controllata. Affina 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura e successivamente 12 mesi in bottiglia. Tutte le bottiglie sono numerate e confezionate in cassa di legno.

BRUT METODO CLASSICO ROSATO ETNA DOC

Fatto di uve di Nerello Mascalese coltivate in contrada Cottanera da piante di età media di circa 30 anni coltivate a cordone speronato bilaterale con una resa per ettaro di circa 55 quintali di uve. Le uve raccolte a mano nella prima decade di settembre svolgono una criomacerazione in pressa di circa 4 ore per raggiungere la perfetta estrazione aromatica e polifenolica. La fermentazione avviene per il 30% in tonneau di rovere francese dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti e per la restante parte in acciaio a temperatura controllata. Affina 40 mesi sui lieviti prima della sboccatura e successivamente 14 mesi in bottiglia. Tutte le bottiglie sono numerate e confezionate in cassa di legno.

ZOTTORINOTO

ROSSO ETNA DOC RISERVA
2019



DENOMINAZIONE	ETNA DOC
VARIETÀ	Nerello Mascalese
VIGNETI	A Castiglione di Sicilia nella contrada Zottorinoto
PRIMA ANNATA PRODOTTA	2011
VINIFICAZIONE	Fermentazione in cemento ed affinamento in botti grandi di rovere per 24 mesi

CLASSIFICATION	ETNA DOC
VARIETY	Nerello Mascalese
VINEYARDS	In Castiglione di Sicilia in Zottorinoto district
FIRST VINTAGE	2011
VINIFICATION	Fermentation in cement and aging in large oak barrels for 24 months

BRUT METODO CLASSICO

ETNA DOC
2019



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Nerello Mascalese

VIGNETI A Castiglione di Sicilia nella contrada Diciassettesalme

PRIMA ANNATA PRODOTTA 2012

VINIFICAZIONE Fermentazione in acciaio e legno. Affinamento per 40 mesi sui lieviti

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Nerello Mascalese

VINEYARDS In Castiglione di Sicilia in Diciassettesalme district

FIRST VINTAGE 2012

VINIFICATION Fermentation in steel and wood. Aging for 40 months on yeasts

BRUT ROSATO METODO CLASSICO

ETNA DOC
2018



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Nerello Mascalese

VIGNETI A Castiglione di Sicilia nella contrada Diciassettesalme

PRIMA ANNATA PRODOTTA 2018

VINIFICAZIONE Fermentazione in acciaio e legno. Affinamento per 40 mesi sui lieviti

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Nerello Mascalese

VINEYARDS In Castiglione di Sicilia in Diciassettesalme district

FIRST VINTAGE 2018

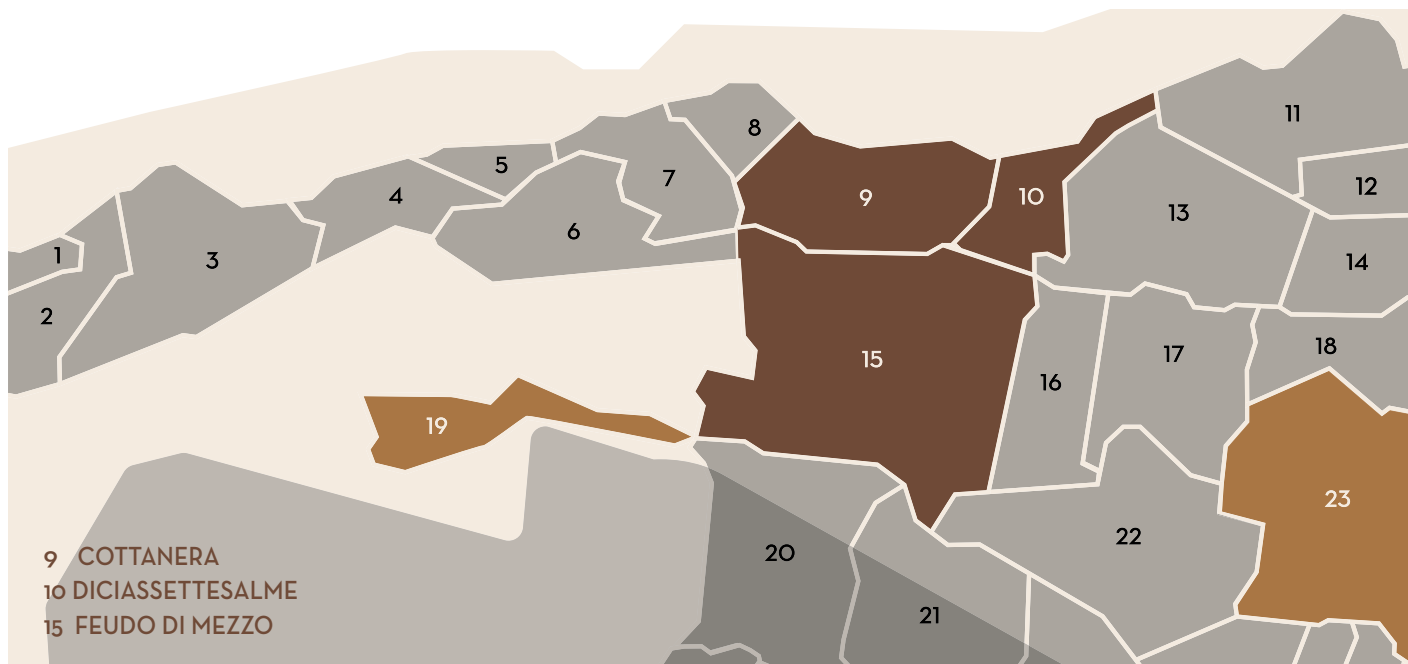
VINIFICATION Fermentation in steel and wood. Aging for 40 months on yeasts

LINEA INTERNAZIONALI ETNA



VIGNETTI DI PROVENIENZA

LINEA INTERNAZIONALI ETNA



L'ARDENZA

Fatto da uve di Mondeuse coltivate nel comune di Castiglione alle pendici del vulcano Etna da piante di età media di circa 35 anni coltivate a cordone speronato con una resa per ettaro di circa 65 quintali.

Le uve raccolte a mano dopo una diraspatura soffice rimangono a macerare a contatto con le bucce per un periodo di circa 30 giorni.

Il vino svolge la fermentazione malolattica in piccole botti di rovere francese dove vi permane in affinamento per circa 12 mesi; successivamente completa il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

SOLE DI SESTA

Fatto da uve di Syrah coltivate nel comune di Castiglione alle pendici del vulcano Etna da piante di età media di circa 30 anni coltivate a guyot con una resa per ettaro di circa 60 quintali.

Le uve raccolte a mano dopo una diraspatura soffice rimangono a macerare a contatto con le bucce per un periodo di circa 30 giorni.

Il vino svolge la fermentazione malolattica in botte grande di rovere francese dove vi permane in affinamento per circa 12 mesi; successivamente completa il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

L'ARDENZA

SICILIA DOC
2018



DENOMINAZIONE SICILIA DOC

VARIETÀ Mondeuse

VIGNETI A Castiglione di Sicilia nelle contrade Feudo di Mezzo e Cottanera

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 1999

VINIFICAZIONE Fermentazione in acciaio ed affinamento in botti grandi di rovere per 12 mesi

CLASSIFICATION SICILIA DOC

VARIETY Mondeuse

VINEYARDS In Castiglione di Sicilia in Feudo di Mezzo and Cottanera districts

FIRST VINTAGE 1999

VINIFICATION Fermentation in steel and aging in large oak barrels for 12 months

SOLE DI SESTA

SICILIA DOC
2017



DENOMINAZIONE SICILIA DOC

VARIETÀ Syrah

VIGNETI A Castiglione Di Sicilia nelle
contrade Feudo di Mezzo e
Diciasettesalme

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2000

VINIFICAZIONE Fermentazione in acciaio ed
affinamento in botti grandi di
rovere per 12 mesi


CLASSIFICATION SICILIA DOC

VARIETY Syrah

VINEYARDS In Castiglione di Sicilia in Feudo
di Mezzo and Diciasettesalme
districts

FIRST VINTAGE 2000

VINIFICATION Fermentation in steel and aging
in large oak barrels for
12 months



**Azienda agricola
Winery**

Strada Provinciale, 89
Contrada Iannazzo
95030 Castiglione di Sicilia (CT)

Tel +39 0942 963601

Fax +39 0942 963706