



L'essenza e la straordinaria passione per la viticoltura e la diversità dei suoi territori.

5 tenute in luoghi iconici e straordinari. **Tenuta Sette Ponti in Valdarno, Orma a Bolgheri, Poggio al Lupo in Maremma, Feudo Maccari in Val di Noto, Animaetnea in Contrada Santo Spirito di Passopisciaro, Etna.** Dietro ogni vino si percepisce il cuore forte della famiglia Moretti Cuseri e delle persone, agronomi ed enologi, che vivono la vigna e il terroir per cogliere ogni dettaglio. La loro arte richiede la regola ferrea del rispetto. Rispetto per la nostra tradizione, che ci guida anche quando scegliamo soluzioni innovative. Rispetto per una terra viva, da coltivare in equilibrio e armonia. Rispetto per ogni singolo terroir che, grazie a una combinazione unica di terreni, altitudini e microclimi, ci regala vini dalla personalità propria e irripetibile.



The essence and extraordinary passion for viticulture and the diversity of its territories. 5 estates in iconic and extraordinary places. Tenuta Sette Ponti in Valdarno, Orma in Bolgheri, Poggio al Lupo in Maremma, Feudo Maccari in Val di Noto, Animaetnea in Contrada Santo Spirito di Passopisciaro, Etna. Behind each wine is perceived the strong heart of the Moretti Cuseri family and the people, agronomists and oenologists, who live the vineyard and the terroir to capture every detail. Their art requires the iron rule of respect. Respect for our tradition, which guides us even when we choose innovative solutions. Respect for a living land, to be cultivated in balance and harmony. Respect for each individual terroir that, thanks to a unique combination of soils, altitudes and microclimates, gives us wines with their own, unrepeatable personality.











TENUTA SETTE PONTI

L'arte della vinificazione.

La famiglia Moretti Cuseri scrive l'inizio della sua storia vinicola tra Firenze ed Arezzo. Circa 330 ettari di cui 60 vitati nel cuore del Valdarno. Ne hanno dipinto e descritto i paesaggi e attraversato questi luoghi, nei secoli, storici come Tito Livio, Plinio il Vecchio, Santi come San Francesco, uomini d'arte e di lettere come Cimabue, Giotto, Brunelleschi, Michelangelo, Dante Alighieri, Petrarca, Machiavelli, Leonardo Da Vinci. La passione per la viticoltura e il profondo rispetto per la sostenibilità, sono stati valori che hanno contribuito subito alla produzione di vini di grande carattere ed eleganza. Tenuta Sette Ponti, un nome evocativo ispirato ai Sette Ponti sul fiume Arno dislocati lungo la strada che da Firenze conduce ad Arezzo. Il più noto tra essi, il ponte Buriano costruito tra il 1240 e il 1277, si intravede sullo sfondo di due capolavori di Leonardo da Vinci: la Gioconda e la Madonna dei Fusi. Collocazione, orientamento geografico nonché venti e brezze che attraversano la Tenuta, uniti ad attente cure agronomiche tra i filari con l'ausilio di esperti agricoltori e agronomi, portano alla produzione di uvaggi di altissima qualità, indispensabili per realizzare grandi vini. Sono proprio la massima attenzione alla terra e agli impianti, il rispetto della natura e dei suoi ritmi, l'amore per la vigna a costituire la base per vini riconosciuti e apprezzati dalla critica nazionale e straniera. Il tempo non si misura solo in anni, ma anche in vendemmie: coltiviamo la Vite nel nome dell'uomo, per farle esprimere le sue più alte virtù. Non bisogna badare al tempo per produrre grandi vini che abbiano equilibrio, eleganza, precisione, profondità, identità, territorialità. Un'impresa complessa, come se fosse sempre un'opera d'arte e che comporta una coincidenza di circostanze: condizioni particolari di clima e di terreno, un lavoro preciso e minuzioso quotidiano nei vigneti e nelle cantine e infine una sana dose di dedizione.

The art of winemaking.

The Moretti Cuseri family writes the beginning of its wine history between Florence and Arezzo, in the heart of Valdarno. Historians such as Tito Livio, Plinio il Vecchio, saints such as St. Francis, men of art and letters such as Cimabue, Giotto, Brunelleschi, Michelangelo, Dante Alighieri, Petrarca, Machiavelli and Leonardo Da Vinci have painted and described its landscapes and traversed it over the centuries. A passion for viticulture and a deep respect for sustainability were values that immediately contributed to the production of wines of great character and elegance. Tenuta Sette Ponti, an evocative name inspired by the Seven Bridges over the Arno River located along the road from Florence to Arezzo. The best known of them, the Buriano Bridge built between 1240 and 1277, can be glimpsed in the background of two masterpieces by Leonardo da Vinci: the Mona Lisa and the Madonna dei Fusi. The location, geographical orientation, winds and breezes that flow through the estate, combined with careful agronomic care between the rows with the help of expert farmers and agronomists, lead to the production of the highest quality grapes, which are essential for making great wines. Precisely the utmost attention to the land and plantings, respect for nature and its rhythms, and love for the vineyard are the basis of wines recognized and appreciated by domestic and foreign critics. Time is measured not only in years, but also in harvests: we cultivate the vine in the name of man, to make it express its highest virtues. One must not mind time to produce great wines that have balance, elegance, precision, depth, identity, territoriality. It is a complex undertaking, as if it were always a work of art, and involves a coincidence of circumstances: special conditions of climate and soil, precise and meticulous daily work in the vineyard and cellar, and finally a healthy dose of dedication.





CROGNOLO
TOSCANA
TECUTA SETTE PORTE

EST 1998
CROGNOLO
TOSCANA
LIMITED **25** EDITION
ANNIVERSARY
TECUTA SETTE PORTE

Vigna dell'Impero
IMPERO
TOSCANA
TECUTA SETTE PORTE

ORENO
TOSCANA
TECUTA SETTE PORTE

SETTE
TOSCANA
TECUTA SETTE PORTE

Vigna dell'Impero
IMPERO
TOSCANA
TECUTA SETTE PORTE

colore

rosso rubino

color

ruby red

profumo

Floreale, frutta rossa fragrante

nose

Flower, Fresh red fruits

sapore

Fresco e sapido

taste

Fresh and savory

accostamenti

Crostini misti, taglieri di salumi,
pasta al pomodoro

pairings

fine meats, game noble,
braised red meats

temperatura di servizio

14 -16°C

temperature

14 - 16°C



Scheda tecnica annata in corso

Current vintage data sheet

Vigna di Pallino

CHIANTI D.O.C.G.**100% Sangiovese**

Sangiovese in purezza, vinificato in acciaio, per evidenziare le caratteristiche e gli aromi primari del varietale. Mantiene così una grande freschezza gustativa, con sentori fruttati di ciliegia e floreali di viola. Fresco ed equilibrato al palato, evidenzia tannini delicati e bel ritorno di frutta fragrante. Il vino è dedicato a *Pallino*, un contadino che si prendeva cura delle vigne negli anni '50. Un vino che rappresenta la continuità storica dell'azienda e delle tradizioni del territorio.

Pure Sangiovese, vinified in steel to emphasize the varietal's primary characteristics and aromas. It thus maintains a great freshness of flavor, with fruity hints of cherry and floral hints of violets. Fresh and balanced on the palate, it highlights delicate tannins and nice return of fragrant fruit. The wine is dedicated to Pallino, a farmer who cared for the vineyards in the 1950s. A wine that represents the historical continuity of the winery and the traditions of the area.



TEIUTA SETTE PONTI

zona di produzione

Valdarno - Toscana

production area

Valdarno - Tuscany

esposizione

Sud - est

exposure

South - East

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

250 mt s.m.l.

altitude

250 mt a.s.l.

sesto d'impianto

2 mt x 0,75 mt

vineyard layout

2 meters x 0,75 meters

Numero di piante per ha

6.666

number of vines per ha

6.666

caratteristiche del suolo

Ciottoloso, ricco di galestro

soil characteristics

Pebbly, rich in stony galestro

produzione per ha

65 quintali

yield per hectare

6,5 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 10 giorni

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for 10 days

maturazione

In acciaio per 7 mesi

aging

Stainless steel tanks for 7 months

affinamento in bottiglia

2 mesi

bottle aging prior to release

2 months



colore

rosso rubino

color

ruby red

profumo

note fruttate ben
integrate da elementi
speziati

nose

fruity notes integrated
with spicy elements

sapore

vellutato, profondo e
di buon equilibrio

taste

Velvety, deep and well
balanced

accostamenti

Formaggi
semistagionati e
salumi

pairings

Aged cheeses and
cold cuts

temperatura di**servizio**

16°C

temperature

16°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Vigna di Pallino Superiore

CHIANTI D.O.C.G. SUPERIORE**100% Sangiovese**

Sangiovese in purezza che matura in botti grandi, prodotto da vigneti con requisiti qualitativi più elevati. Viti sane, che rispettano l'ambiente, il paesaggio e gli esseri viventi che vi gravitano intorno, in equilibrio naturale con una campagna intatta piena di boschi e di colture diverse. Un vino capace di raccontare la tradizione toscana con eleganza e tipicità. Il colore rosso rubino intenso anticipa ricchezza di note fresche e fruttate che ricordano la violetta selvatica, i frutti di bosco, la ciliegia e la prugna. Il gusto è perfettamente integrato in una struttura piena e rotonda. Di pronta beva, è piacevolmente morbido, avvolgente e persistente.

Pure Sangiovese that matures in large barrels, produced from vineyards with higher quality requirements. Healthy vines that respect the environment, the landscape and the living beings that gravitate around it, in natural balance with an intact countryside full of woods and diverse crops. A wine able to tell the Tuscan tradition with elegance and typicality. The intense ruby red color anticipates richness of fresh and fruity notes reminiscent of wild violet, berries, cherry and plum. The taste is perfectly integrated in a full and round structure. Readily drinkable, it is pleasantly soft, enveloping and persistent.



TENUTA SETTE PONTI

zona di produzione

Valdarno - Toscana

production area

Valdarno - Tuscany

esposizione

Sud - est

exposure

South - East

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

250 mt s.m.l.

altitude

250 mt a.s.l.

sesto d'impianto

2 mt x 0,75 mt

vineyard layout

2 meters x 0,75 meters

numero di piante per ha

6.666

number of vines per ha

6.666

caratteristiche del suolo

Ciottoloso, ricco di galestro

soil characteristics

Pebbly, rich in stony galestro

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 18 giorni

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for 18 days

maturazione

12 mesi in botti grandi

aging

12 months in big barrels

affinamento in bottiglia

6 mesi

bottle aging prior to release

6 months



Crognolo

colore

Rosso rubino intenso

color

Intense ruby red

profumo

Delicate note floreali di violetta e invitante scorza d'arancia si fondono con un tocco di spezie dolci.

nose

Delicate floral notes of violet and enticing orange peel meet with a hint of sweet spices.

sapore

In bocca è elegante, avvolgente con tannini succosi e grande freschezza. Notevole purezza e bevibilità.

taste

Elegant and enveloping, with juicy tannins and great vivacity. Notable purity and drinkability.

accostamenti

Carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate.

pairings

fine meats, game noble, braised red meats.

temperatura di servizio

16 - 18°C

temperature

16 - 18°C



Scheda tecnica annata in corso

Current vintage data sheet

TOSCANA ROSSO I.G.T.**90 % Sangiovese; 10 % Merlot**

Crognolo, il primo vino di Tenuta Sette Ponti. Nato nel 1998 dal progetto vitivinicolo della famiglia Moretti Cuseri. Un elegante supertuscan a base sangiovese, dotato di un'identità unica: tra valorizzazione del territorio e dei vitigni, eccellenza, rigore e innovazione realizzati a partire da una tradizione capace di evolversi. La migliore selezione di una varietà storica di Sangiovese proveniente da un clone unico ritrovato nella Vigna dell'Impero 1935 e moltiplicato nei vigneti a Sangiovese della Tenuta. Una piccola aggiunta di Merlot per dare rotondità e complessità. Il colore rosso rubino è preludio di un naso intenso e complesso, ricco di frutta rossa come ciliegie e frutti di bosco, note floreali come violetta, erbe aromatiche e note speziate, che donano classe ed eleganza. Strutturato, complesso, minerale e rotondo, fa prevedere ottime capacità di invecchiamento.

Il nome deriva da una pianta selvatica "il cornus" che cresce abbondante nella tenuta.

Crognolo, the first wine of Tenuta Sette Ponti. Born in 1998 from the wine project of the Moretti Cuseri family. An elegant Sangiovese-based supertuscan, endowed with a unique identity: between enhancement of territory and vines, excellence, rigor and innovation made from a tradition capable of evolving. The best selection of a historic variety of Sangiovese from a unique clone found in the Vigna dell'Impero 1935 and multiplied in the estate's Sangiovese vineyards. A small addition of Merlot to give roundness and complexity. The ruby red color is a prelude to an intense and complex nose, rich in red fruits such as cherries and berries, floral notes such as violets, herbs and spicy notes, giving class and elegance. Structured, complex, mineral and round, it suggests excellent aging capabilities.

The name comes from a wild plant "the cornus" that grows abundantly on the estate.



TENUTA SETTE PONTI

zona di produzione

Valdarno - Toscana

production area

Valdarno - Tuscany

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

30-35 anni

average age of vines

30-35 years

altitudine

250 mt s.m.l.

altitude

250 mt a.s.l.

sesto d'impianto

2 mt x 0,75 mt

vineyard layout

2 meters x 0,75 meters

numero di piante per ha

6.666

number of vines per ha

6.666

caratteristiche del suolo

Ciottoloso, ricco di galestro

soil characteristics

Pebbly, rich in stony galestro

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for 20 days

maturazione

12-14 mesi in piccole botti

aging

12-14 months in small barrels

affinamento in bottiglia

6 mesi

bottle aging prior to release

6 months



Oreno

colore

rosso rubino con riflessi violacei.

color

ruby red with violet hues.

profumo

intenso e ampio il bagaglio aromatico, dove emergono inizialmente note di frutti rossi succulenti, per poi lasciare spazio a caratteri speziati di liquirizia e caffè tostato.

nose

intense and broad aromatic baggage, where notes of succulent red fruits initially emerge and then give way to spicy characters of licorice and roasted coffee.

sapore

potente e strutturato, con tannini vellutati in equilibrio ma con un carattere vibrante e croccante. Finale di notevole lunghezza e sapidità.

taste

powerful and structured, with velvety tannins in balance with 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

18°C

temperature

18°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

TOSCANA ROSSO I.G.T.

50% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon; 10% Petit Verdot

Questa etichetta nasce nel 1999 con l'idea di creare un elegante taglio bordolese con tocco toscano. Affidandosi al celebre vivaista Gilbert Bouvet, si innestano vigneti adulti con Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ben adattabili al territorio toscano. Il nome deriva da un torrente, Oreno, che attraversa la tenuta, proprio nella zona più ricca di argilla dove appunto crescono le nostre piante di Merlot. Mentre nei terreni con maggior presenza di ciottoli, che assicurano un perfetto drenaggio e svolgono una funzione autoregolatrice della temperatura e dell'umidità, trova la sua naturale collocazione il Cabernet Sauvignon. A perfetto completamento dell'assemblaggio il Petit Verdot, tradizionalmente utilizzato in quanto portatore di note speziate ed intensità gustativa. Oreno conquista con l'estrema intensità e complessità olfattiva ricca di note fruttate di piccoli frutti rossi maturi e confettura di frutti di bosco, fusi con note balsamiche di eucalipto, cioccolato, cacao e spezie. L'ingresso in bocca è avvolgente, caldo e morbido, i tannini eleganti e la persistenza lunga ed indimenticabile impreziosite da una deliziosa freschezza. Il corpo, la finezza e l'armonia ne fanno un vino dallo straordinario potenziale.

This label was born in 1999 with the idea of creating an elegant Bordeaux blend with a Tuscan touch. Relying on renowned nurseryman Gilbert Bouvet, we grafted mature vineyards with Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot, which are well adapted to the Tuscan soil. The name comes from a stream, Oreno, that runs through the estate, right in the area richest in clay where precisely our Merlot plants grow. While in the soils with a greater presence of pebbles, which ensure perfect drainage and perform a self-regulating function of temperature and humidity, Cabernet Sauvignon finds its natural place. A perfect complement to the blend is a small touch of Petit Verdot, traditionally used as a carrier of spicy notes and flavor intensity. Oreno conquers with its extreme intensity and olfactory complexity rich in fruity notes of ripe small red fruits and berry jam, fused with balsamic notes of eucalyptus, chocolate, cocoa and spices. The mouthfeel is enveloping, warm and soft, the tannins are elegant and the persistence long and unforgettable enhanced by a delicious freshness. The body, finesse and harmony make it a wine of extraordinary potential.



TENUTA SETTE PONTI

zona di produzione

Valdarno - Toscana

production area

Valdarno - Tuscany

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

250 mt s.m.l.

altitude

250 mt a.s.l.

sesto d'impianto

2 mt x 0,75 mt

vineyard layout

2 meters x 0,75 meters

numero di piante per ha

6.666

number of vines per ha

6.666

caratteristiche del suolo

Argilloso, ricco di scheletro

soil characteristics

Claily and rich in skeleton

produzione per ha

50 quintali

yield per hectare

5 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata sulle bucce per circa 25 giorni con frequenti rimontaggi

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for about 25 days with frequent pumping over

maturazione

18 mesi in piccole botti

aging

18 months in small barrels

affinamento in bottiglia

1 anno

bottle aging prior to release

1 year



colore

rosso rubino con riflessi
violacei

color

ruby red with violet hues

profumo

Piccoli frutti rossi, mora,
prugna dove si
inseriscono elementi
tostati.

nose

Small red fruits,
blackberry, plum,
together with toasted
elements.

sapore

Di notevole struttura,
fitta e fine trama
tannica, lunga
persistenza.

taste

Structured, persistent,
with smooth and elegant
tannins

accostamenti

carni pregiate,
selvaggina nobile, carni
rosse brasate

pairings

fine meats, game noble,
braised red meats

temperatura di servizio

18°C

temperature

18°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Sette

TOSCANA ROSSO I.G.T.

100 % Merlot

Sette è un grande omaggio all'arte enoica, che realizziamo, oggi, con sette diverse vigne di Merlot, biologico e vinificato in purezza. Ognuna, con le sue caratteristiche pedoclimatiche, che danno vita, ciascuna, a sette vini differenti, scelti alternativamente per caratteristiche e personalità, poi assemblati e invecchiati per realizzare Sette, un'armonia di aromi e sentori, ogni volta nuovi e distinti. Un'accurata selezione di diversi Merlot, quindi, proveniente dai migliori antichi "Stiori" - tipicizzati ogni anno, per esposizione, giacitura, Terroir - e che in base alle caratteristiche dell'annata, vengono evidenziati, nel retroetichetta, con una peculiare e meticolosa mappatura, ad indicare quelli utilizzati per ogni diversa vinificazione. Le tecniche agronomiche e viticole, da noi consolidate nel tempo per questi vigneti, consentono di ottenere risultati eccellenti, anche durante le stagioni più avverse, così, da permettere loro la massima espressione qualitativa e identitaria. Cipressi, Salvareccio I, Salvareccio II, Poggio Sinistro, Sorbaccio, Nocetta I, Nocetta II, ognuna di dimensioni e caratteristiche diverse, per orientamento, cure, esposizione dei terreni alla luce, ottima ventilazione, buon drenaggio, ricchezza di materia organica, giusta composizione del suolo (60% sabbia, 30% argilla, 10% limo), buona umidità durante l'estate - dato che il Merlot non ama la siccità - vengono accudite, in modo da ottenere, in ogni vigna, le massime espressioni di qualità e gusto delle uve.

Sette is a great tribute to the art of winemaking, which we realize, today, with seven different vineyards of Merlot, organic and vinified in purity. Each, with its own pedoclimatic characteristics, giving birth, each, to seven different wines, alternately chosen for characteristics and personality, then blended and aged to make Seven, a harmony of aromas and scents, each time new and distinct. A careful selection of different Merlots, then, from the best ancient "Stiori"-typified each year, by exposure, location, Terroir-and which, according to the characteristics of the vintage, are highlighted, in the back label, with a peculiar and meticulous mapping, to indicate those used for each different vinification. The agronomic and viticultural techniques, which we have consolidated over time for these vineyards, allow us to obtain excellent results, even during the most adverse seasons, thus, allowing them the maximum qualitative and identity expression. Cypresses, Salvareccio I, Salvareccio II, Poggio Sinistro, Sorbaccio, Nocetta I, Nocetta II, each of different sizes and characteristics, in terms of orientation, care, exposure of the soils to light, excellent ventilation, good drainage, richness of organic matter, right soil composition (60% sand, 30% clay, 10% silt), good humidity during the summer - since Merlot does not like drought - are cared for, so as to obtain, in each vineyard, the maximum expressions of quality and taste of the grapes.



TEIUTA SETTE PONTI

zona di produzione

Valdarno - Toscana

production area

Valdarno - Tuscany

esposizione

Nord-sud

exposure

North-south

età dei vigneti

15-20 anni

average age of vines

15-20 years

altitudine

250 - 300 mt s.m.l.

altitude

250 - 300 mt a.s.l.

sesto d'impianto

6.666

vineyard layout

6.666

produzione per ha

40 quintali

yield per hectare

4 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio per 24 giorni

vinification

Temperature-controlled fermentation in stainless steel vats for 24 days

maturazione

18 mesi in piccole botti

aging

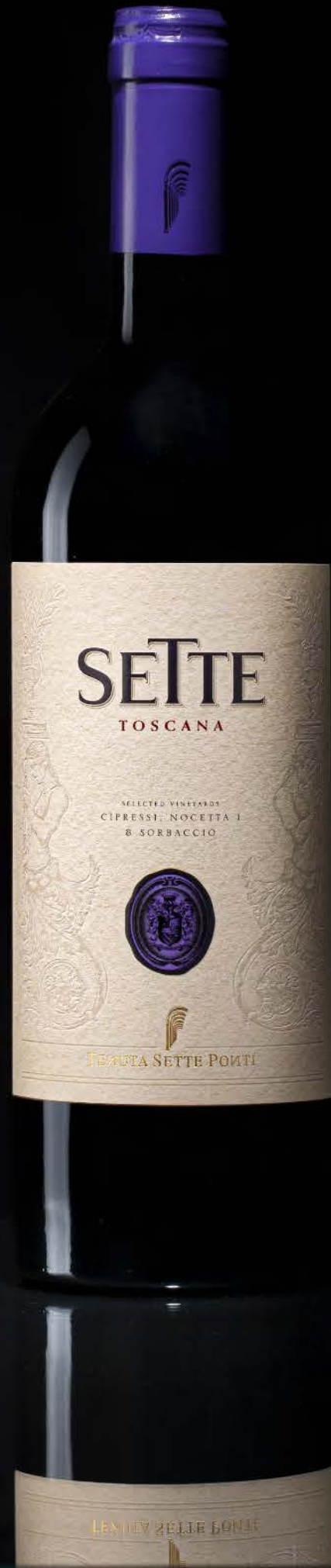
18 months in small barrels

affinamento in bottiglia

Oltre 1 anno

bottle aging prior to release

More than 1 year



colore

Giallo intenso, con riflessi dorati.

color

Deep yellow, with golden hues.

profumo

Fiori bianchi, frutta a polpa bianca, agrumi e scorze candite.

nose

White flowers, white-fleshed fruit, citrus and candied peel.

sapore

Ingresso diretto ma elegante, spicca il dualismo tra rotondità ed acidità figlio dei due diversi affinamenti, il cocchiopesto che esalta la freschezza e la mineralità, e la botte piccola che dà volume ed eleganza. Il tutto si amalgama alla perfezione in un finale equilibrato e persistente.

taste

In mouth it is direct but elegant, the dualism between acidity and roundness stands out: the cocchiopesto amphorae enhances freshness and minerality, while the small barrel gives volume and elegance. Everything blends perfectly in a balanced and persistent finish.

accostamenti

Abbinamenti con pasti informali a base di affettati, verdure e piatti semplici. Si abbina perfettamente anche a pietanze di pesce e crostacei.

pairings

Pairs with informal meals of cold cuts, vegetables and simple dishes. It also pairs well with fish and shellfish dishes.

temperatura di servizio

8° - 9°C

temperature

8° - 9°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Vigna dell'Impero Trebbiano

TOSCANA BIANCO I.G.T.

100 % Trebbiano

Trebbiano proveniente dalla storica Vigna dell'Impero che fu piantata nel 1935 da Amedeo di Savoia Duca d'Aosta. Al tempo era tradizione unire varietà a bacca bianca ed a bacca nera per stimolare la competizione, ed è così che fu coltivato – in parti minori – insieme al Sangiovese. Il vino svolge una fermentazione in bianco e una vinificazione separata: il 30% in piccole botti nuove di rovere francese ed il 70% in vasi di cocchiopesto, un materiale inerte impermeabile all'ossigeno, nel quale il vino diventa limpido e si stabilizza, il profumo prende forma con un bouquet più intenso, fine e complesso, il sapore si equilibra e si ammorbidisce. Dopo circa 12 mesi viene assemblato ed imbottigliato. Otteniamo così un bianco dalle note agrumate come buccia d'arancio, floreali e di frutta secca. In bocca spicca per marcata sapidità e persistenza gustativa.

Trebbiano from the historic "Vigna dell'Impero" that was planted in 1935 by Amedeo di Savoia Duca d'Aosta. It was tradition to combine white and black berry varieties to stimulate competition, and so it was grown-in minor parts-along with Sangiovese. The wine undergoes a white fermentation and separate vinification: 30 percent in small new French oak barrels and 70 percent in earthenware vessels, an inert material impermeable to oxygen, in which the wine becomes clear and stabilizes, the bouquet takes shape with more intense, fine and complex aromas and the flavor balances and softens. After about 12 months it is blended and bottled. We thus obtain a white wine with citrus notes such as orange peel, floral and dried fruit. In the mouth it stands out for its marked savoriness and taste persistence.



TENUTA SETTE PONTI

zona di produzione

Valdarno - Tuscany

production area

Valdarno - Toscana

esposizione

Sud - est

exposure

South - east

età dei vigneti

piantati nel 1935

average age of vines

planted on 1935

altitudine

278 mt s.m.l.

altitude

278 mt a.s.l.

sesto d'impianto

2 mt x 0,75 mt

vineyard layout

2 meters x 0,75 meters

piante per ettaro

4166

number of vines per ha

4166

caratteristiche del suolo

Ricco di galestro

soil characteristics

Rich in stony galestro

produzione per ha

3 quintali

yield per hectare

3 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Criomacerazione delle uve con ghiaccio secco in pressa, fermentazione a temperatura controllata di 16° per 10-12 giorni

vinification

Cryomaceration of grapes with dry ice in press, fermentation at controlled temperature of 16° for 10-12 days

maturazione

Parte in cocciopesto da 3.5 ettoltri, parte in botte piccola per 1 anno

aging

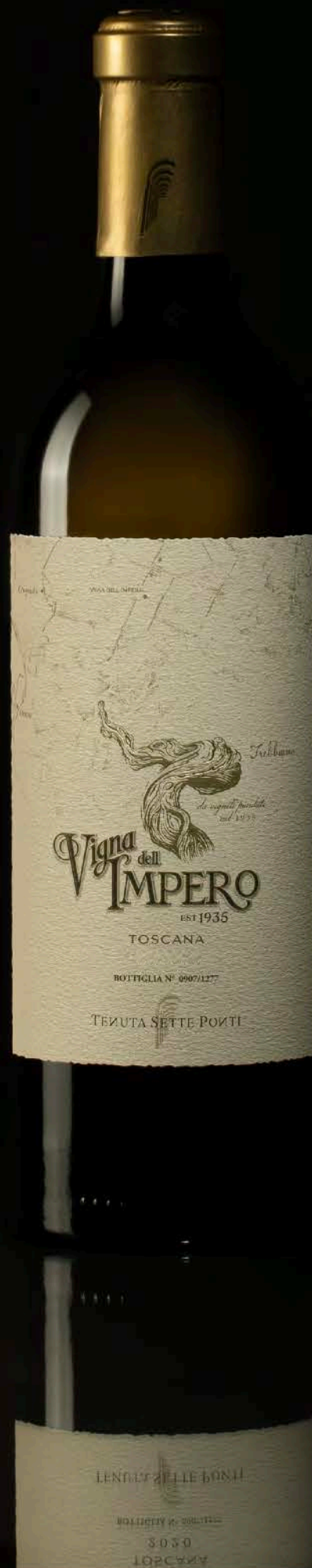
Part in 3.5-hectoliter "cocciopesto" amphorae, part in small barrels for 1 year

affinamento in bottiglia

1 anno

bottle aging prior to release

Around 1 year



colore

Rosso rubino intenso con riflessi granato

color

Intense ruby red with garnet hues

profumo

Si concede con aromi di arancia rossa e marasca. Note speziate e diffuse note di sottobosco

nose

It exudes a distinct blood orange and sour cherry note. Spicy hints and a diffused notes of brushwood.

sapore

Etereo e sottile, gioca un equilibrio di grande dinamicità tra freschezza e setosità del tannino. Molto persistente e saporito il finale.

taste

Ethereal and slender, great dynamic balance between the notable freshness and the fine-grained silky tannins. Long, and distinctively savoury finish.

accostamenti

Formaggi vaccini stagionati, cacciagione da piuma

pairings

Aged cheeses, wild game

temperatura di servizio

18°C

temperature

18°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Vigna dell'Impero Sangiovese

VALDARNO DI SOPRA SANGIOVESE D.O.C.

100 % Sangiovese

Sangiovese in purezza, frutto della vigna più antica dell'azienda, una vigna storica piantata nel 1935 su volere di Sua Altezza Reale Amedeo di Savoia Duca d'Aosta, al tempo proprietario della Tenuta. Circa 3 ettari di vigna, interamente terrazzati a mano, posizionati al centro della proprietà, ad una altitudine di circa 300 metri, donano tuttora uve cariche, complesse, strutturate, ricche di estratto e sostanze nutritive. Data la sua unicità e al fine di esaltare al meglio le peculiarità di questo Cru, si parte da una macerazione particolarmente soffice e lunga, di circa un mese, volta ad esaltare tutti i componenti nobili dell'uva, raccolta a maturità fenolica ideale. Affina poi in botti grandi da 15 e 25 hl per circa due anni e almeno un anno in bottiglia. Infine non viene filtrato, proprio per preservare tutte le note varietali tipiche e caratteristiche del Sangiovese, ma soprattutto del territorio che lo origina. Terreno ricco di galestro, vinificazione in grandi botte di rovere, lunghi affinamenti in bottiglia senza filtrazione, ne fanno un vino destinato a durare nel tempo, così come la vigna da cui proviene, un cru che farà la storia. Prodotto in edizioni limitate dalla vendemmia 2012, con bottiglie numerate e solo nelle migliori annate.

Pure Sangiovese, the fruit of the estate's oldest vineyard which was planted in 1935 at the behest of His Royal Highness Amedeo of Savoia Duke of Aosta, who owned the estate at the time. About 3 hectares of vineyard, entirely terraced by hand, positioned in the center of the estate at an altitude of about 300 meters, still give grapes that are complex, structured, rich in extract and nutrients. Given its uniqueness and in order to bring out the best of the peculiarities of this Cru, we start with a particularly soft and long maceration of about a month, aimed at enhancing all the noble components of the grapes, harvested at ideal phenolic maturity. It is then aged in large 15 and 25 hl barrels for about two years and at least one year in the bottle. Finally, it is not filtered, precisely to preserve all the varietal notes that are typical and characteristic of Sangiovese, but above all of the territory from which it originates. Soil rich in marl, vinification in large oak barrels, long aging in the bottle without filtration, make it a wine destined to last, as does the vineyard from which it comes, a cru that will make history. Produced in limited editions since the 2012 vintage, with numbered bottles and only in the best vintages.



TENUTA SETTE PONTI

zona di produzione

Valdarno - Toscana

production area

Valdarno - Tuscany

esposizione

Sud - est

exposure

South- east

età dei vigneti

Piantati nel 1935

average age of vines

Planted on 1935

altitudine

278 s.m.l.

altitude

278 mt a.s.l.

piante per ettaro

4166

number of vines per ha

4166

sesto d'impianto

3mt. x 0,5mt.

vineyard layout

3mt. x 0,5mt.

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6 tons

caratteristiche del suolo

Ricco di galestro

soil characteristics

Rich in stony galestro

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per oltre un mese

vinification

A temperature-controlled fermentation and gentle maceration for more than one month

maturazione

in botte grande per almeno due anni

aging

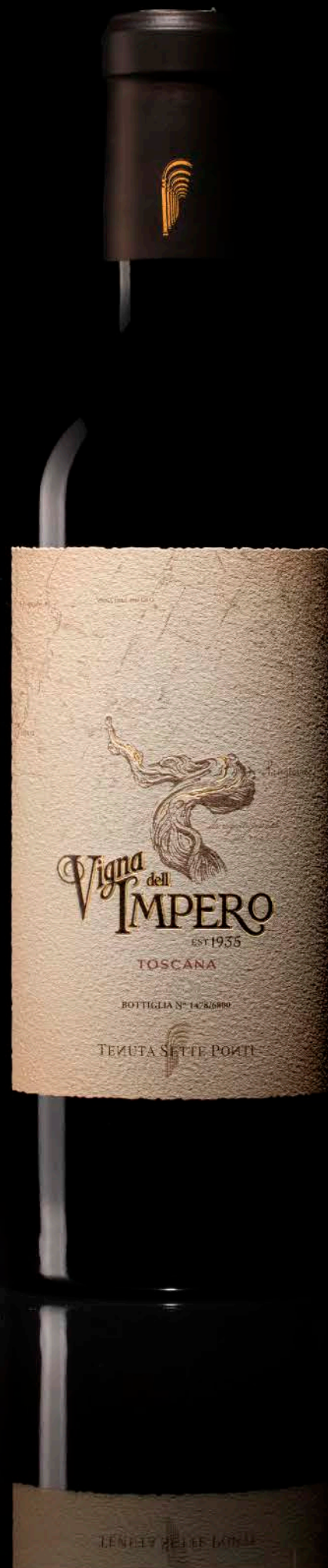
in big oak cask for two years at least

affinamento in bottiglia

12 mesi

bottle aging prior to release

12 months



colore

giallo dorato con riflessi verdi

color

golden yellow with green highlights

profumo

di profumo intenso con sentori erbacei. Emergono note di carciofo, seguito da oliva e mandorla

nose

Intense smell characterized by herbaceous hints. Scents of Artichoke, followed by olive and almond

sapore

In bocca è elegante, armonico, con belle note amare e piccanti

taste

In the mouth it is elegant, harmonious, with nice bitter and spicy notes



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Olio Extravergine Di oliva

Frantoio, Leccino, Moraiolo

Toscana, terra di vino e di olio. Con questo spirito la famiglia Moretti Cuseri ha deciso di produrre il proprio olio extravergine di oliva, nel rispetto delle tradizioni della terra. Un olio ottenuto da una varietà di olive classiche della regione: Frantoio, Leccino, Moraiolo coltivate con le più moderne tecniche agricole e metodi di estrazione. Guardando al futuro nel rispetto delle tradizioni locali. Olio Extravergine d'Oliva, Fruttato, Equilibrato ed Armonico, libera le fragranze tipiche della sua zona di origine situata nel cuore della Toscana. Intenso il sentore di Carciofo, seguito dai retrogusti di Oliva verde e Mandorla. Le sue eccellenti caratteristiche organolettiche sono quelle classiche dell'Olio Extravergine di Altissima Qualità.

Tuscany, the land of wine and oil. With this in mind the Moretti Cuseri family decided to produce their extravirgin olive oil, keeping with the traditions of land. An oil obtained from a variety of classic olives of the region: Frantoio, Leccino, Moraiolo grown with the most modern agricultural techniques and methods of extraction. Looking towards the future while revering local traditions. Extra Virgin Olive Oil, Fruity, Balanced and Harmonious, releases the typical fragrances of its area of origin located in the heart of Tuscany. Intense the scent of Artichoke, followed by aftertastes of Green Olive and Almond. Its excellent organoleptic characteristics are the classic ones of Very High Quality Extra Virgin Olive Oil.



TEIUTA SETTE PONTI

zona di produzione

Valdarno - Toscana

production area

Valdarno - Tuscany

cultivar

frantoio, leccino, moraiolo

Olive varieties

frantoio, leccino, moraiolo

epoca della raccolta

Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre

harvest time

Between the end of September and the beginning of October

metodo di raccolta

brucatura manuale

harvesting method

manual stripping

metodo di estrazione

molitura subito dopo la raccolta, tramite un sistema di estrazione a freddo e a ciclo continuo

extraction method

milling immediately after the harvest by means of a cold extraction system







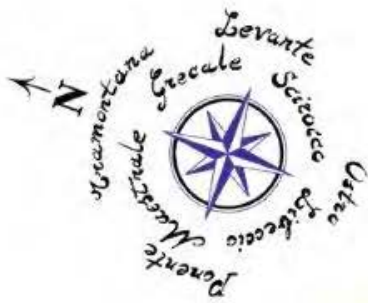
Un immacolato cru a cielo aperto disegnato dalla natura

A Castagneto Carducci, nel cuore della via Bolgherese, ha preso forma nel 2004 la nuova avventura della Famiglia Moretti Cuseri. Una cura maniacale del dettaglio permettono di ottenere ogni anno una produzione limitata di vini che sono la sintesi perfetta dell'incredibile paesaggio da cui prende vita. Un sogno: lasciare un'Orma cercando di limitare il più possibile la nostra azione sul vino. L'obiettivo è semplice: catturare lo spirito della natura e portarlo ai suoi massimi livelli. Tutto ruota attorno a un vigneto straordinario di 7,5 ettari, molto impegnativo e a vini figli della massima semplicità esaltando le caratteristiche di un territorio unico, Bolgheri, gioiello enologico mondiale. Esprimiamo così vini eleganti, complessi e di grande personalità. E persone che amano prendersi cura di questo vino. È la nostra filosofia. L'intuizione dell'uomo ha svolto un ruolo fondamentale nel comprendere che proprio in questo luogo qualcosa di importante sarebbe successo, qualcosa che avrebbe offerto nuove, uniche prospettive. È davvero un luogo magico in cui è la natura a prendere le decisioni più importanti.

An immaculate open-air cru designed by nature

In Castagneto Carducci, in the heart of the Via Bolgherese, the new adventure of the Moretti Cuseri Family took shape in 2004. A maniacal attention to detail allows them to obtain each year a limited production of wines that are the perfect synthesis of the incredible landscape from which they take life. A dream: to leave an "Orma" (Footprint) while trying to limit our action on the wine as much as possible. The goal is simple: to capture the spirit of nature and bring it to its highest level. Everything revolves around an extraordinary vineyard of 7,5 hectares, very challenging, and a wine son of the utmost simplicity enhancing the characteristics of a unique territory; Bolgheri, a oenological jewel in the world. Thus we express elegant, complex wines with great personality. And people who love to take care of this wine. That's our philosophy: Man's intuition played a key role in understanding that in this place something important would happen that would offer new, unique perspectives. It's truly a magical place where nature makes the most important decisions.





Bolgheri

ORMA

Sassicaia

Omellaia

Strada Bolgherese

Castagneto
Carducci

San
Guido

USCITA
LA CALIFORNIA

Donoratico

SP39 via Aurelia

2 2 2 2

LIVORNO

ROMA - GROSSETO

USCITA
ROSIGNANO
MARIITIMA

SS1/E80 variante Aurelia

USCITA
DONORATICO
C. CARDUCCI

Cecina

Oasi di
Bolgheri

Marina
di Castagneto

Mar Tirreno






BIANCO DI ORMA
TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica
Via Bolgherese Casignato Castello


AOLA DI ORMA
BOLGHERI SUPERIOR
INDICAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Via Bolgherese Casignato Castello


PASSI DI ORMA
Via Bolgherese Casignato Castello
BOLGHERI
DOC
TOSCANA


ORMA
TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica
Via Bolgherese Casignato Castello


ROSSO DI ORMA
TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica
Via Bolgherese Casignato Castello

colore

Giallo paglierino luminoso

color

Clear straw yellow

profumo

Agrumato e floreale

nose

Citrusy and floral

sapore

Morbido, fresco e di grande equilibrio

taste

Well balanced by crispness and softness

accostamenti

Formaggi molli, piatti a base di pesce

pairings

Soft cheeses, dishes based on fish

temperatura di servizio

8°- 9° C

temperature

8°- 9° C



Scheda tecnica annata in corso

Current vintage data sheet

Bianco di Orma

TOSCANA BIANCO I.G.T.

100 % Vermentino

Il Vermentino è l'uva bianca più coltivata lungo la costa toscana, dove esprime al meglio le sue caratteristiche organolettiche. Il Bianco di Orma è l'espressione del Vermentino coltivato a Bolgheri. Giovane e fragrante questo bianco viene prodotto per la prima volta con l'annata 2020. Al naso presenta fiori bianchi freschi e frutta fresca come mele, pere, pesche e limoni.

Vinificato in acciaio, in bocca regala una sapida acidità ed una consistenza cremosa, con un finale succoso e fresco.

Vermentino is the most widely grown white grape along the Tuscan coast, where it best expresses its organoleptic characteristics. Bianco di Orma is the expression of Vermentino grown in Bolgheri. Young and fragrant, this white wine was produced for the first time with the 2020 vintage. The nose shows fresh white flowers and fresh fruit such as apples, pears, peaches and lemons. Vinified in stainless steel, it delivers savory acidity and creamy texture in mouth, with a juicy, fresh finish.

ORMA

zona di produzione

Bolgheri – Toscana

production area

Bolgheri - Tuscany

esposizione

Sud - est

exposure

South - east

età dei vigneti

10 anni

average age of vines

10 years

altitudine

80 mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,8 mt x 0,70 mt

vineyard layout

1,8 meters x 0,70 meters

numero di ceppi per Ha

7.800

number of vines per ha

7.800 vines/ha

Caratteristiche del suolo

Argilla e ghiaia in abbondanza,
con poca sabbia

Soil characteristics

Abundant clay and pebble, with
little sand

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

fermentazione e macerazione in
acciaio a temperatura controllata

vinification

fermentation and maceration in
temperature controlled steel tanks

maturazione

In acciaio per 4 mesi

aging

stainless steel tanks for 4 months

affinamento in bottiglia

2 mesi

bottle aging prior to release

2 months



Rosso di Orma

colore

Rosso rubino concentrato e luminoso

color

Bright and concentrated ruby red

profumo

Al naso emergono frutti rossi in primo piano, con una sfumatura di ciliegia, marasca, sottobosco, contornate da fiori appassiti e leggera nota balsamica

nose

Aromas of red fruits with nuances of cherry, morello cherry, undergrowth, surrounded by withered flowers and a light balsamic note.

sapore

In bocca è piacevole, morbido, fresco con una buona acidità e tannino elegante

taste

In the mouth it is pleasant, soft, fresh, with a good acidity and elegant tannins

accostamenti

Formaggi semistagionati e salumi

pairings

Aged cheeses and cold cuts

temperatura di servizio

14 - 16°C

temperature

14 - 16°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

TOSCANA ROSSO I.G.T.

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese

Nato nel 2019 per dare un'interpretazione più fresca e immediata del terroir di Bolgheri. Vino versatile e piacevole si apprezza già d'annata per la sua facilità di beva. Il color rosso rubino brillante e concentrato è preludio di profumi di frutti rossi come ciliegia, marasca e sottobosco. In bocca è piacevole, morbido, fresco, con buona acidità e tannini integrati.

Born in 2019 to give a fresher and more immediate interpretation of Bolgheri's terroir. Versatile and pleasant wine is appreciated for its drinkability and food pairing. The bright, concentrated ruby red color is a prelude to aromas of red fruits such as cherry, morello cherry and underbrush. In the mouth it is pleasant, soft, fresh, with good acidity and integrated tannins.

zona di produzione

Bolgheri - Toscana

production area

Bolgheri - Tuscany

esposizione

sud - ovest

exposure

south - west

età dei vigneti

10 anni

average age of vines

10 years

altitudine

30 mt s.m.l.

altitude

30 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,8 mt x 0,70 mt

vineyard layout

1,8 meters x 0,70 meters

numero di ceppi per Ha

7.800

number of vines per ha

7.800

Caratteristiche del suolo

Argilla e ghiaia in abbondanza,
con poca sabbia

Soil characteristics

Abundant clay and pebble,
with little sand

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6-7 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione e macerazione
per 15 giorni in acciaio a
temperatura controllata

vinification

Fermentation and maceration in
temperature controlled steel
tanks for 15 days

maturazione

4 mesi in tonneaux + 4 mesi in
cemento

aging

4 months in tonneaux + 4
months in concrete

affinamento in bottiglia

3 mesi

bottle aging prior to release

3 months



colore

rosso rubino con riflessi violacei

color

ruby red with violet hues

profumo

frutti rossi succosi seguiti da elementi speziati di caffè tostato e liquirizia

nose

juicy red fruits combined with hints of roasted coffee and liquorice.

sapore

espansivo, equilibrato e preciso con una raffinata trama tannica e un finale piacevolmente sapido.

taste

expansive and precise with refined and delicate tannins leading to a savoury finish.

accostamenti

Carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate

pairings

full flavoured meats, game and roasts

temperatura di servizio

16 - 18°C

temperature

16 - 18°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Passi di Orma

BOLGHERI D.O.C.

40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc

Riflette perfettamente il terroir dal quale proviene, dove la mineralità e l'eleganza dei terreni si fondono in maniera complementare con la potenza e la grazia dei vitigni internazionali che qui trovano la loro migliore espressione. Le vigne sono esposte a sud-ovest, su un terreno composto soprattutto da argilla e ghiaia, con una piccola parte di sabbia. Oltre 7000 piante per ettaro a cordone speronato ed una cura maniacale del dettaglio permettono di ottenere una produzione limitata, sintesi perfetta dell'incredibile paesaggio da cui prende vita e della denominazione a cui appartiene. Il suo nome rappresenta il cammino fatto dall'azienda che, forte dell'esperienza acquisita, nel 2015 decide di valorizzare le uve provenienti dalle vigne più giovani in questo Bolgheri Doc, blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc che con prontezza e spigliatezza rimangono fedeli al territorio bolgherese.

This wine perfectly reflects the terroir from which it comes, where the minerality and elegance of the soils complement the power and grace of the international grape varieties that find their best expression here. The vines face southwest, on soil composed mainly of clay and gravel, with a small proportion of sand. More than 7,000 plants per hectare in spurred cordon system and a maniacal attention to detail allow for a limited production, a perfect synthesis of the incredible landscape from which it springs and the appellation it represents. Its name means the path taken by the winery, which, on the strength of its experience, in 2015 decides to enhance the grapes from the youngest vineyards in this Bolgheri Doc, a blend of Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc that with readiness and ease remain faithful to the Bolgheri terroir.

zona di produzione

Bolgheri - Toscana

production area

Bolgheri - Tuscany

esposizione

Sud - ovest

exposure

South - west

età dei vigneti

15 anni

average age of vines

15 years

altitudine

30 mt s.m.l.

altitude

30 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,8 mt x 0,70 mt

vineyard layout

1,8 meters x 0,70 meters

numero di ceppi per Ha

7.800

number of vines per ha

7.800

caratteristiche del suolo

Argilla e ghiaia in abbondanza, con poca sabbia

soil characteristics

Abundant clay and pebble, with little sand

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6-7 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 18 giorni rimontaggi.

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for 18 days

maturazione

10 mesi in piccole botti

aging

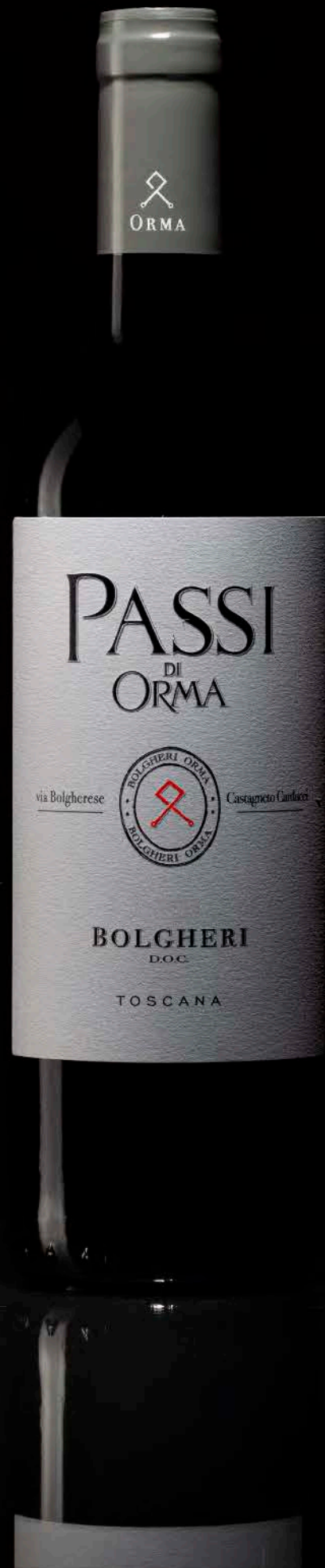
10 months in French small barrels

affinamento in bottiglia

6 mesi

bottle aging prior to release

6 months



colore

rosso porpora
con riflessi violacei

color

dark red with purple hues

profumo

Di impressionante nitidezza e precisione, more e ribes succulenti si fondono con note di caffè, noce moscata e tartufo.

nose

Impressively neat and pure hints of blackberry and blackcurrant that meet coffee beans, nutmeg and truffle.

sapore

Potente e denso al palato, in notevole equilibrio con una grande freschezza e vivacità. Tannini espansivi e definiti rendono il finale estremamente persistente

taste

Powerful and dense on the palate in great balance with a distinct freshness and vibrancy. Expansive and definite tannins let the wine linger for long in the aftertaste

accostamenti

Carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate

pairings

Full flavoured meats, game and roasts

temperatura di servizio

18°C

temperature

18°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Orma

TOSCANA ROSSO I.G.T.

50% Merlot; 30% Cabernet Sauvignon; 20% Cabernet Franc

ORMA nasce nel 2005 dopo l'acquisizione dell'omonima proprietà a Bolgheri, celebre per il suo maestoso viale alberato, tanto caro a Giuseppe Carducci. Il territorio viticolo è di grande spessore, per le terre rosse e ciottolose, la ventilazione costante dal mare e la luce intensa. Boschi e colline circostanti, creano un microclima ideale per la viticoltura, con la peculiarità di esaltare le escursioni termiche notte/giorno. I vigneti sono ubicati in terreni provenienti da stratificazioni marine e sono particolarmente ricchi di minerali. La combinazione di clima, terreno e lavoro dell'uomo, consacra Bolgheri come grande terroir per vini di notevole finezza ed eleganza. ORMA è un blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, coltivati nei 7,5 ettari di proprietà. L'eleganza del Merlot, la struttura del Cabernet Sauvignon e la finezza del Cabernet Franc, trovano una fusione armoniosa grazie al sapiente utilizzo delle botti piccole. Elegante e sontuoso, in grado di raccontare al meglio il territorio e le sue potenzialità, esprime al meglio l'impronta della famiglia Moretti Cuseri in un territorio d'eccellenza vinicola. Orma è un vino raffinato nella sua esuberanza, che fotografa alla perfezione il territorio di Bolgheri, un gioiello enologico.

ORMA was born in 2005 after the acquisition of the homonymous property in Bolgheri, famous for its majestic tree-lined boulevard, so dear to Giuseppe Carducci. The wine-growing area is of great importance, due to its red, pebbly soils, constant ventilation from the sea and intense sunlight. Surrounding woods and hills, create an ideal microclimate for viticulture, with the peculiarity of enhancing night/day temperature ranges. The vineyards are located in soils originating from marine stratifications and are particularly rich in minerals. The combination of climate, soil and human labor consecrates Bolgheri as a great terroir for wines of remarkable finesse and elegance. ORMA is a blend of Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, grown on the 7.5 hectares of the property. The elegance of the Merlot, the structure of the Cabernet Sauvignon and the finesse of the Cabernet Franc, find an harmonious fusion thanks to the skillful use of small barrels. Elegant and sumptuous, able to tell the story of the terroir and its potential, it best expresses the imprint of the Moretti Cuseri family in an area of wine-making excellence. Orma is a wine refined in its exuberance, which perfectly describes the territory of Bolgheri, an oenological jewel.

**ORMA**

zona di produzione

Bolgheri - Toscana

production area

Bolgheri - Tuscany

esposizione

est - ovest

exposure

east - west

età dei vigneti

20 anni

average age of vines

20 years

altitudine

15 mt s.m.l.

altitude

15 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,8 mt x 0,70 mt

vineyard layout

1,8 meters x 0,70 meters

numero di ceppi per Ha

7.800

number of vines per ha

7.800

caratteristiche del suolo

Argilla e ghiaia in abbondanza,
con poca sabbia

soil characteristics

Abundant clay and pebble, with
little sand

produzione per ha

50 quintali

yield per hectare

5 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione alcolica e
macerazione sulle bucce per
18 giorni con ripetuti rimontaggi

vinification

A temperature-controlled
fermentation and maceration for
18 days with frequent pumping-
over.

maturazione

18 mesi in piccole botti

aging

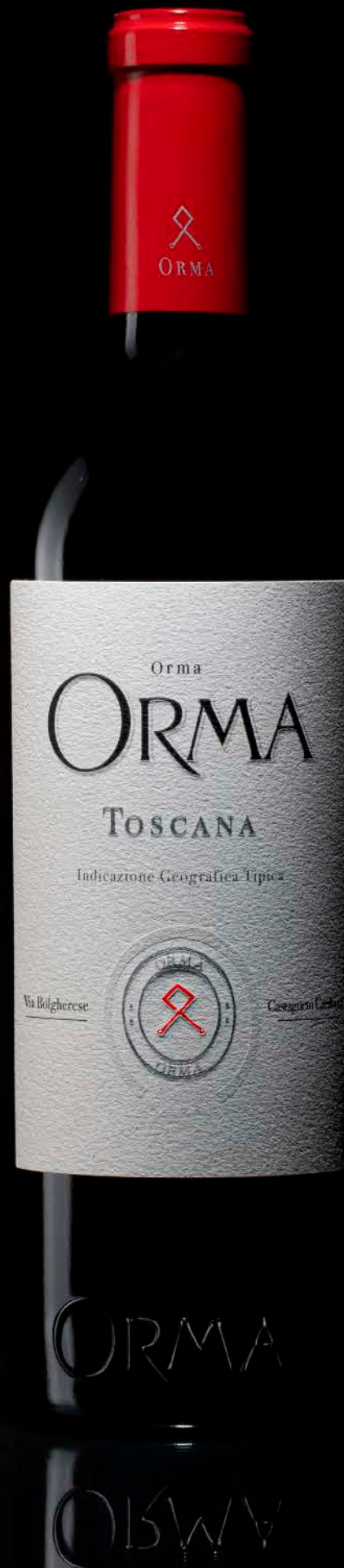
18 months in small barrels

affinamento in bottiglia

1 anno

bottle aging prior to release

1 year



colore

rosso rubino con riflessi
violacei

color

ruby red with violet hues

profumo

concentrazione di frutta
rossa si alternano a note
di peperone giallo in
perfetto equilibrio con
elementi speziati

nose

concentrations of red fruit
alternate with notes of
yellow pepper in perfect
balance with spicy
elements

sapore

in bocca vino di grande
concentrazione, morbido,
vellutato perfettamente
bilanciato con la trama
tannica

taste

In the mouth, a wine of
great concentration, soft,
velvety and perfectly
balanced with the tannic
texture

accostamenti

Carni pregiate,
selvaggina nobile, carni
rosse brasate

pairings

fine meats, game noble,
braised red meats

temperatura di servizio

18°C

temperature

18°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Aola di Orma

BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.

85 % Cabernet Franc; 15% Cabernet Sauvignon

Il desiderio di esprimere le qualità eccezionali di questi luoghi unici è stato al centro della filosofia di Orma fin dall'inizio. Aola di Orma è un Cabernet Franc con piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon, espressione fedele di un terroir unico, da sempre in armonia con la natura. Abbiamo scelto di produrre questo Bolgheri Superiore, con la prima annata 2020, per evidenziare lo straordinario potenziale di una particella a nord della via bolgherese. Il terreno è particolarmente vocato per il Cabernet Franc: le radici di questa particella si fanno strada in uno strato di argilla, risalente a milioni di anni fa. In quello che un tempo era un fondale marino, si trovano oggi le tracce, minerali e fossili, di una vita passata. Questo ci permette di indagare ancora più in profondità i segreti racchiusi in questo terroir. La particella è esposta a sud ovest su un terreno minerale composto soprattutto da argilla e ghiaia, con una piccola parte di sabbia. E' estremamente luminosa, beneficia delle brezze marine che favoriscono una maturazione ideale delle uve che donano al vino note più austere. A completare, la piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon, aumenta la complessità aromatica e gustativa.

The desire to express the exceptional qualities of this unique place is the Orma's philosophy from the very beginning. Aola di Orma is a Cabernet Franc with a small addition of Cabernet Sauvignon, a faithful expression of a unique terroir that has always been in harmony with nature. We chose to produce this Bolgheri Superiore, with the first 2020 vintage, to highlight the extraordinary potential of a parcel vocationed in the north of the Bolgheri road. The soil is particularly suited for Cabernet Franc: the roots of this parcel make their way through a layer of clay, dating back millions of years. Where there was once a seabed, there are now traces, mineral and fossil, of a past life. This allows us to investigate even deeper the secrets held within this terroir. Facing southwest on a mineral soil composed mainly of clay and gravel, with a small part of sand. The plot is extremely bright, benefiting from sea breezes that promote ideal ripening of the grapes, more complex notes. To complete, the small addition of Cabernet Sauvignon, increases the aromatic and gustatory richness.

**ORMA**

zona di produzione

Bolgheri - Toscana

production area

Bolgheri - Tuscany

esposizione

Sud - ovest

exposure

South - west

età dei vigneti

15 - 20 anni

average age of vines

15 - 20 years

altitudine

60 mt s.m.l.

altitude

60 mt a.s.l.

numero di ceppi per ettaro

7.800

number of vines per Ha

7.800

produzione per ha

45 quintali

yield per hectare

4,5 tons

caratteristiche del suolo

Argilla e ghiaia in abbondanza,
con poca sabbia

soil characteristics

Abundant clay and pebble, with
little sand

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

La fermentazione è condotta a
temperatura controllata e le uve
rimangono in macerazione per
circa 1 mese

vinification

Fermentation is conducted at a
controlled temperature and the
grapes macerated for about 1
month

maturazione

18 mesi in piccole botti

aging

18 months in small barrels

affinamento in bottiglia

almeno 6 mesi

bottle aging prior to release

at least 6 months







POGGIO AL LUPO

Nel cuore della Maremma.

Poggio al Lupo nasce in uno dei territori più belli e suggestivi della Toscana, siamo in Maremma dove troviamo una natura ancora incontaminata. Nel 1999 la famiglia Moretti Cuseri decide di acquistare alcuni terreni in una zona altamente vocata alla coltivazione della vite sin dai tempi degli etruschi. Un territorio di grandi potenzialità per la produzione di vini di alta qualità, oltre che dalle indubbie bellezze naturali, così affascinanti e ancora incontaminate. L'azienda, si estende sulle colline di Magliano In Toscana per 24 ettari di cui 16 vitati. I terreni vengono vitati con Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Vermentino, sono locati sulla prima fascia di colline litoranee a circa 140 mt s.l.m. e sono esposti a sud e sud/ovest. I vigneti dipingono suggestive geometrie sulle colline fino a lambire la vicina costa tirrenica: di fronte vediamo l'isola del Giglio, girandoci a sinistra abbiamo il promontorio di Talamone con il parco dell'Uccellina, alle nostre spalle, in lontananza, possiamo cogliere scorci di paesaggio ancora selvaggi e boscosi che sale verso il monte Amiata. Microclima mediterraneo, caldo ma ventilato, grazie alla presenza del mare che favorisce le brezze leggere mattutine e serali costanti durante tutto l'anno. I terreni sono generalmente composti da arenaria rossa, calcare ed argilla; sono profondi e presentano strati rocciosi.

In the heart of Maremma.

Poggio al Lupo was born in one of the most beautiful and suggestive territories of Tuscany, we are in Maremma where we still find an unspoiled nature. In 1999 the Moretti Cuseri family decided to buy some land in an area highly devoted to the cultivation of vines since Etruscan times. An area of great potential for the production of high quality wines, as well as from the undoubted natural beauty, so fascinating and still unspoiled. The winery extends over the hills of Magliano in Toscana for 24 hectares, 16 of which are planted with vines. The soils are planted with Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Vermentino. The vineyards are located on the first strip of coastal hills about 140 meters above sea level and they are south and south/west facing. The vines paint evocative geometries on the hills until reaching the nearby Tyrrhenian coast: in front we see the island of Giglio, on the left we have the promontory of Talamone with the Uccellina Park, behind us, we can catch glimpses of the wild and wooded landscape that rises toward Mount Amiata. The Mediterranean microclimate is warm but breezy and thanks to the presence of the sea there are constant morning and evening light winds throughout the year. Soils are generally composed of red sandstone, limestone and clay; they are deep and have rocky layers.





colore

giallo paglierino luminoso

color

Clear straw yellow

profumo

Agrumato e floreale

nose

Citrusy and floral

sapore

Morbido fresco e di grande equilibrio

taste

Well balanced by crispness and softness

accostamenti

Formaggi molli, piatti a base di pesce

pairings

Soft cheeses, dishes based on fish

temperatura di servizio

6 - 8 °C

temperature

6 - 8°C



Scheda tecnica annata in corso

Current vintage data sheet

Vermentino

TOSCANA BIANCO I.G.T.

100% Vermentino

Il Vermentino è il vitigno a bacca bianca più coltivato nella costa toscana, territorio che gli permette di esprimere al meglio le sue caratteristiche organolettiche. Il terreno ricco di sali minerali e calcare gli conferisce note di grande mineralità e freschezza. Si caratterizza per la sua espressione aromatica calda e delicata, esprimendo gli aromi tipici della macchia mediterranea, fusi a frutta a polpa gialla croccante e saporita. Il vigneto coltivato con sistema di allevamento a Y Californiana, sotto la consulenza agronomica di Denny Schuster, si estende per circa 7 ettari, giace in una zona più bassa e fresca a circa 80 metri s.l.m.

Vermentino is the most widely cultivated white grape on the Tuscan coast, a territory that allows it to express its organoleptic characteristics at their best. The soil rich in mineral salts and limestone gives it notes of great minerality and freshness. It's characterized warm and delicate aromas, enhancing the typical aromas of the Mediterranean scrub, fused with crisp and flavorful yellow-fleshed fruit. The vineyard cultivated with a Californian Y-training system, under the agronomic advice of Denny Schuster, covers about 7 hectares and lies in a lower and cooler area at about 80meters above sea level.



POGGIO AL LUPO

zona di produzione

Maremma - Toscana

production area

Maremma - Tuscany

esposizione

Sud - est

exposure

South - east

età dei vigneti

10 anni

average age of vines

10 years

altitudine

80 mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

2,80 mt x 1 mt

vineyard layout

2,80 meters x 1 meters

numero di ceppi per ettaro

3.600

number of vines per Ha

3.600

caratteristiche del suolo

Sabbioso calcareo

soil characteristics

Sandy calcareous

produzione per ha

70 quintali

yield per hectare

7 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione in piccoli tini

di acciaio inox a

temperatura controllata per

almeno 15 giorni

vinification

Fermentation in small

temperature-controlled

stainless steel vats for at

least 15 days

maturazione

In acciaio per 4 mesi

aging

Stainless steel tanks for 4

months

affinamento in bottiglia

2 mesi

bottle aging prior to**release**

2 months



colore

rosso rubino

color

ruby red

profumo

Fruttato e floreale

nose

Fresh fruits and flowers

sapore

fresco e dai tannini

morbidi

taste

fresh and pleasant

accostamenti

Carne in umido, formaggi

medio stagionati, pasta

con sughi leggeri

pairings

Meats, medium seasoned

cheeses, pasta with light

sauces

temperatura di servizio

14 - 16°C

temperature

14 - 16°C



Scheda tecnica annata in corso

Current vintage data sheet

Morellino di Scansano

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.**100% Sangiovese**

Il Morellino di Scansano è un vino DOCG la cui produzione è consentita nel territorio di Scansano e in parte della provincia di Grosseto. Sangiovese fresco, fruttato ed immediato; identifica una tipologia ed un territorio in un sorso succoso, scorrevole ed appagante, con dei tannini morbidi e delicati che carezzano il palato accompagnati da una scia di sapidità. Un sangiovese che racconta il legame identitario tra la famiglia Moretti Cuseri e la Maremma.

Morellino di Scansano is a DOCG wine whose production is permitted in the territory of Scansano and part of the province of Grosseto. A fresh, fruity and immediate Sangiovese; it identifies a type and a territory in a juicy, flowing and satisfying sip, with soft and delicate tannins that caress the palate accompanied by a trail of savoriness. A sangiovese that tells of the identity bond between the Moretti Cuseri family and the Maremma.

**POGGIO^{AL}LUPO**

zona di produzione

Maremma - Toscana

production area

Maremma - Tuscany

esposizione

Sud - est

exposure

south - east

età dei vigneti

10 anni

average age of vines

10 years

altitudine

100 mt s.m.l.

altitude

100 mt a.s.l.

sesto d'impianto

2 mt x 0,75 mt

vineyard layout

2 meters x 0,75 meters

numero di ceppi per ettaro

6.666

number of vines per Ha

6.666

caratteristiche del suolo

Medio impasto con zone caratterizzate dalla presenza di una base calcarea

soil characteristics

Medium mixture with areas characterized by the presence of a limestone base

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 15 gg

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for 15 days

maturazione

acciaio per 7 mesi

aging

7 months in stainless steel tanks

affinamento in bottiglia

2 - 3 mesi

bottle aging prior to release

2 - 3 months



colore

rosso rubino intenso

color

intense ruby red

profumo

marasca, spezie e erbe aromatiche

nose

Black cherry, spices and aromatic herbs

sapore

Grande apertura, bocca saporita e piacevolmente tannica

taste

deeply involving, in the mouth flavourful and pleasantly tannic

accostamenti

Cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

pairings

game, red meat, aged cheeses

temperatura di servizio

16 -18°C

temperature

16 -18°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Poggio al Lupo

TOSCANA ROSSO I.G.T.

Cabernet Sauvignon

Poggio al Lupo è un vino che esprime il territorio maremmano e le sue grandi potenzialità enoiche, che ha subito riscosso notevoli riconoscimenti. Dotato di suadente personalità, questo blend di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc fonde il carattere territoriale con quello varietale con estrema eleganza. Prima etichetta nel 2003 dell'omonima azienda. Un vigneto che domina un panorama mozzafiato: l'Isola del Giglio di fronte e Talamone a lato. A 120 metri s.l.m., in un particolare versante della collina caratterizzato da terre rosse ricche di scheletro e argilla, trovano il suo perfetto habitat i nostri Cabernet: queste varietà infatti ci danno un vino estremamente identitario: elevata quantità di sostanze polifenoliche, buona presenza alcolica ed un'importante acidità, gli conferiscono struttura, complessità e longevità.

Poggio al Lupo is a wine that expresses the Maremma territory and its great oenological potential, which has immediately won considerable recognition. Endowed with persuasive personality, this Cabernet Sauvignon blends territorial and varietal character with extreme elegance.

It was produced for the first time in 2003 and takes its name from the homonymous winery located in the heart of the Tuscan Maremma. An area of Etruscan settlements in the past, it is now one of the most vocated for wine production. A vineyard that dominates a breathtaking panorama: Giglio Island in front and Talamone to the side. It is located at 120 meters above sea level, in a particular hillside characterized by red soils rich in skeleton and clay, where our Cabernet find its perfect habitat. In fact, these variety gives us an extremely identifiable wine: high amount of polyphenolic substances, good alcoholic presence and an important acidity give it structure, complexity and longevity.



POGGIO AL LUPO

zona di produzione

Maremma - Toscana

production area

Maremma - Tuscany

esposizione

Sud - est

exposure

South - east

età dei vigneti

15 anni

average age of vines

15 years

altitudine

120 mt s.m.l.

altitude

120 mt a.s.l.

sesto d'impianto

2 mt x 0,75 mt

vineyard layout

2 meters x 0,75 meters

numero di ceppi per ettaro

6.666

number of vines per Ha

6.666

caratteristiche del suolo

Argilloso con scheletro

soil characteristics

Clayey with skeleton

produzione per ha

50 quintali

yield per hectare

5 tons

sistema di allevamento

cordone speronato

training system

spurred cordon

vinificazione

fermentazione e
macerazione a temperatura
controllata per 25 gg.

vinification

temperature-controlled
fermentation and maceration
for 25 days

maturazione

14 mesi in piccole botti

aging

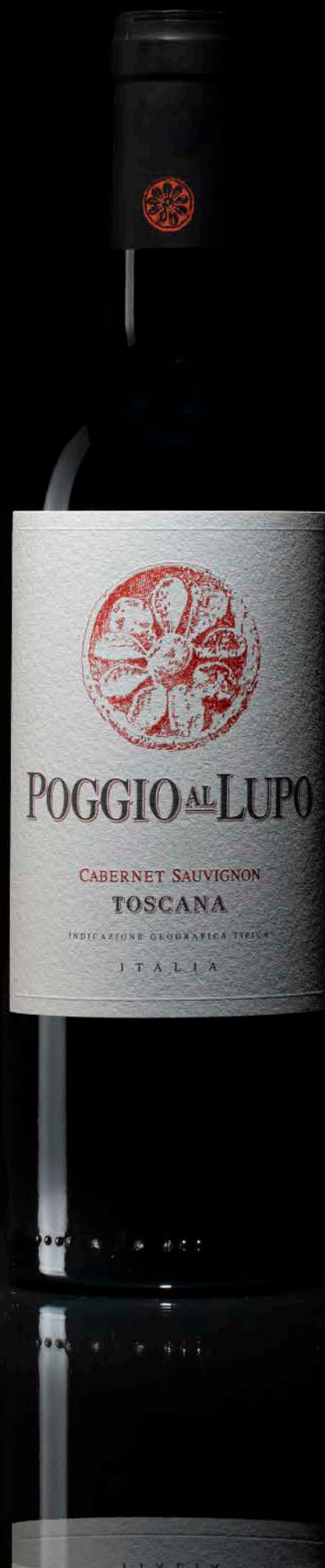
14 months in French small
barrels

affinamento in bottiglia

6 mesi

**bottle aging prior to
release**

6 months







FEUDO MACCARI

NOTO

Un sogno Siciliano.

All'estremità meridionale dell'Europa, all'incontro tra due mari, è iniziata la storia della viticoltura siciliana. Proprio in questi luoghi, oggi culla del Nero d'Avola, i Fenici portarono le prime viti. Siamo nel cuore del Mediterraneo, tra Oriente e Occidente, Nord e Sud, caldo scirocco e sferzante tramontana. Nel 2000 la famiglia Moretti Cuseri dà vita a Feudo Maccari, in contrada Maccari, tra Noto e Marzamemi. Affrontando la sfida più difficile e bella, quella di ridare un'identità e un futuro a un grande territorio vinicolo. La bellezza di queste terre che degradano verso il mare e dove i vigneti si estendono tra mandorleti ed oliveti, ha spinto a ricercare con attenzione la più stretta integrazione possibile con il paesaggio per garantire il minimo impatto. Feudo Maccari si estende per quasi 265 ettari, di cui 60 di vigneti accarezzati tutto il giorno dalla brezza marina. Qui Nero d'Avola, Grillo e Syrah, allevati esclusivamente ad alberello, crescono insieme a fichi d'India, carrubi, palme e limoneti, le piante simbolo dell'ambiente Mediterraneo. La scelta di questo sistema di allevamento non si spiega solo con il recupero filologico e storico della coltivazione della vite in Sicilia: la potatura consente una perfetta areazione con un'illuminazione massima in tutte le ore del giorno e la vicinanza del terreno permette uno scambio di calore, ideale per la maturazione dei frutti attraverso una fotosintesi ottimale. Nella fase di maturazione le foglie in questa forma di coltura coprono i grappoli, permettendo così una minore ossidazione delle sostanze polifenoliche ed aromatiche. Le piante producono uve di altissima qualità, replicando ogni anno con costanza eccezionale, frutto di mani sapienti e radici profonde. Qui la terra è generosa, sempre contraddistinta da presenza calcarea che dona finezza e mineralità ai vini. Il sole, mitigato dai venti che soffiano da ogni direzione, crea un gioco di escursioni termiche di cui i vecchi alberelli beneficiano per dare uve complesse ed aromatiche. La luce riflessa dalle terre bianche calcaree esalta le caratteristiche delle uve dei vigneti di Feudo Maccari.

A Sicilian dream.

A Sicilian dream. At the southern tip of Europe, at the meeting of two seas, the history of Sicilian viticulture began. In these place , today the cradle of Nero d'Avola, the Phoenicians brought the first vines. We are in the heart of the Mediterranean, between East and West, North and South, warm sirocco and lashing tramontana. In 2000 the Moretti Cuseri family founded Feudo Maccari, in contrada Maccari, between Noto and Marzamemi, taking on the most difficult and beautiful challenge: restoring an identity and a future to a great wine territory. The beauty of these lands that slope down to the sea and where the vineyards extend among almond groves and olive trees, prompted them to carefully search for the closest possible integration with the landscape, in order to ensure the minimal impact. Feudo Maccari covers nearly 265 hectares, 60 of which under vines and caressed all day by the sea breeze. Here Nero d'Avola, Grillo and Syrah, bred exclusively with the "alberello" system, grow alongside prickly pears, palms, carob and lemon trees, the symbolic plants of the Mediterranean environment. The choice of this training system is not only explained by the philological and historical recovery of vine cultivation in Sicily: the pruning allows a perfect aeration with maximum light all hours of the day, and the proximity of the soil allows an exchange of heat, ideal for the ripening of the fruit through optimal photosynthesis. With this form of cultivation, in the ripening stage the leaves cover the bunches, avoiding the oxidation of polyphenolic and aromatic substances. The vines produce clusters of the highest quality; replicating every year the fruit of skilled hands and deep roots, with exceptional consistency. Here the soil is generous, always marked by the presence of limestone, which gives finesse and minerality to the wines. The sun, mitigated by the winds blowing from every directions, creates a play of temperature changes that give complex and aromatic grapes. And the light reflected from the white limestone soils enhances the characteristics of the grapes from Feudo Maccari's vineyards.









FREDDIMACCOBI
FAMILY AND FRIENDS
FERRARESE
VINO DA TAVOLA

SAIA
FREDDIMACCOBI



SUZZANA
FREDDIMACCOBI
VINO DA TAVOLA

Vole
FREDDIMACCOBI
VINO DA TAVOLA

FREDDIMACCOBI
FAMILY AND FRIENDS
VINO DA TAVOLA

Vole
FREDDIMACCOBI
VINO DA TAVOLA

NERE
FREDDIMACCOBI
VINO DA TAVOLA

OLI
FREDDIMACCOBI
VINO DA TAVOLA



ROSE DE NERE
FREDDIMACCOBI
VINO DA TAVOLA

colore

Giallo paglierino con sfumature dorate

color

Straw yellow with gold shades

profumo

Sensazioni floreali, agrumi e pesca gialla, accenno di mandorla dolce

nose

Flower sensations, fruity timbre and yellow peach, hints of sweet almond

sapore

Pieno e ricco. Palato sapido ed equilibrato

taste

Full and rich. Sapid and balanced palate

accostamenti

Tartare di pesce, pesce arrosto, insalate, aperitivi, antipasti, carni bianche

pairings

Fish tartare, roasted fish, salads, appetizer and starters, white meats

temperatura di servizio

8 - 9°C

temperature

8 - 9°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Olli

GRILLO SICILIA D.O.C.**100 % Grillo**

Un Grillo in purezza, in una versione totalmente contemporanea. Vinificato in acciaio si esalta il suo spessore organolettico, la sua trama gustativa, la sapidità e la freschezza che ne costituiscono le basi della sua personalità. un grande interprete del classico vitigno isolano. La vendemmia di grillo è effettuata tra fine agosto e settembre, alle prime luci dell' alba per conservare le caratteristiche organolettiche. In questo caso diamo valore ad una varietà rappresentativa dell'Isola, ma relativamente recente: il Grillo è infatti "il più giovane degli antichi" vitigni siciliani, frutto dell'incrocio tra Catarratto bianco e Zibibbo, messo a punto dal barone Antonio Mendola di Favara (1827-1908), appassionato agronomo e ampelografo.

Il suo bouquet ampio e profondo presenta note di ginestra, di mandorla, sentori agrumati e minerali. Al palato ha buona struttura, spiccata sapidità e persistenza. Olli è un grillo versatile negli abbinamenti: ottimo con pesce crudo e crostacei, piatti vegetariani, carni bianche.

A pure Grillo, in a totally contemporary version. It's s vinified in steel in order to enhance its savoriness, freshness, organoleptic depth, flavor profile, that are the basis of its personality a great interpreter of the classic island grape variety. The harvest of Grillo is carried out between late August and September, at the first light of dawn to preserve its organoleptic characteristics.

A representative variety of the island is valued here: Grillo is in fact "the youngest of the ancient" Sicilian vines, the result of an hybrid between Catarratto and Zibibbo, developed by Baron Antonio Mendola of Favara (1827-1908), a passionate agronomist and ampelographer.

Its wide and deep bouquet has notes of broom, almond, citrus and mineral hints. On the palate it has good structure, marked sapidity and persistence. Olli is very versatile in pairings: excellent with raw fish and shellfish, vegetarian dishes, white meats.



FEUDO MACCARI
Noto

zona di produzione

Noto - Sicilia

production area

Noto - Sicily

esposizione

Nord - Sud

exposure

North - South

età dei vigneti

20 anni

average age of vines

20 years

altitudine

80 mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Calcareo

soil characteristics

Calcareous

produzione per ha

70 quintali

yield per hectare

7 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata in assenza di bucce per almeno 15 giorni

vinification

A temperature-controlled fermentation off the skins for at least 15 days

maturazione

In acciaio per 5 mesi

aging

Stainless steel tanks for 5 months

affinamento in bottiglia

2 mesi

bottle aging prior to release

2 months



colore

Giallo cristallino con riflessi

color

Clear yellow

profumo

naso intenso di erbe aromatiche, zenzero, frutta bianca matura, vaniglia e pietra focaia

nose

intense nose of herbs, ginger, ripe white fruit, vanilla and flint.

sapore

Equilibrato e persistente, con dolci note di acacia e mela gialla nel finale insieme alle note minerali date dai terreni bianchi calcarei.

taste

Balanced and persistent, with sweet notes of acacia and yellow apple on the finish along with mineral notes given by the white limestone soils

accostamenti

Zuppa di pesce, carne bianca arrosto

pairings

Fish soup, roasted white meat

temperatura di servizio

8 - 9°C

temperature

8 - 9 °C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Family and Friends

TERRE SICILIANE BIANCO I.G.P.

100 % Grillo

Il Grillo è una varietà molto versatile che, grazie alle sue caratteristiche, ha un buon potenziale di invecchiamento e si presta a diverse vinificazioni. Per questo motivo abbiamo provato ad affinarlo parte in piccole botti e parte in ovetti di cemento. Questa forma ovoidale permette al vino una microcircolazione delle fecce fini che favorisce l'estrazione dei profumi e delle sostanze che danno complessità e arricchiscono la struttura del vino. All'inizio sono state prodotte poche magnum da condividere con famiglia ed amici, che lo hanno da subito apprezzato molto. Visto il grande successo, abbiamo deciso poi di lanciarlo sul mercato, come Family and Friends con la vendemmia 2014.

Un vino gastronomico da apprezzare anche ad una temperatura più alta rispetto ai classici vini bianchi.

Dal naso intenso di erbe aromatiche, zenzero, frutta bianca matura, vaniglia e pietra focaia. Fresco e vivace, con una consistenza cremosa. Equilibrato e persistente, con dolci note di acacia e mela gialla nel finale insieme alle note minerali date dai terreni bianchi calcarei.

Grillo is a very versatile variety that, thanks to its characteristics, has good aging potential and lends itself to different vinifications. For this reason, we have tried to age it partly in small barrels and partly in cement egg-shaped vessels. This ovoid shape allows the wine a microcirculation of fine lees, which favors the extraction of aromas and substances that give complexity and enrich the structure of the wine. Initially, a few magnums were produced to share with family and friends, who immediately appreciated it very much. Given its great success, we then decided to launch it on the market as Family and Friends with the 2014 vintage.

A gastronomic wine to be appreciated even at an higher temperature than classic white wines.

With an intense nose of herbs, ginger, ripe white fruit, vanilla and flint. Fresh and lively, with a creamy texture. Balanced and persistent, with sweet notes of acacia and yellow apple on the finish along with mineral notes given by the white limestone soils.



FEUDOMACCARI

Noto

zona di produzione

Noto - Sicilia

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

80 mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Argilloso e calcareo

soil characteristics

Clayey and calcareous

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6-7 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione e temperatura controllata parte in contenitori di cemento ovoidali e parte in piccole botti di rovere per circa 20 giorni.

vinification

A temperature-controlled fermentation part in small ovoid concrete vats, part in small barrels for about 20 days

maturazione

Parte in contenitori di cemento ovoidali e parte in piccole botti per almeno 6 mesi

aging

For at least 6 months, part in ovoid concrete vats, part in small barrels

affinamento in bottiglia

6 mesi almeno

bottle aging prior to release

6 months at least



Family and Friends Firraru

colore

Giallo cristallino con riflessi dorati

color

Clear yellow with golden hues

profumo

Sentori agrumati, seguiti da delicati aromi di vaniglia e cannella tostata

nose

Hints of citrus, followed by delicate aromas of toasted vanilla

sapore

Equilibrato e persistente, buona struttura, trama tannica fine e palato avvolgente

taste

Good structure, fine tannic texture and enveloping palate

accostamenti

Zuppa di pesce, carne bianca arrosto

pairings

Fish soup, roasted white meat

temperatura di servizio

8 - 9°C

temperature

8 - 9 °C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

TERRE SICILIANE BIANCO I.G.P.

100 % Grillo

Fabbro, in dialetto Siciliano "Firraru" il nome da sempre di questo vigneto dalla terra nera, a Feudo Maccari. Vigneto che ha un declivio naturale ed un' importante presenza di calcare, scheletro argilloso e matrice ferrosa più altri terreni della Sicilia. La densità del terreno permette quindi di avere frutti importanti e strutturati. La presenza di sassi esalta le temperature del suolo, avendo raffreddamento e riscaldamento molto veloci e quindi una grande sintesi aromatica delle uve. Firraru è una particella estremamente luminosa, che beneficia delle brezze marine dello Ionio che favoriscono una maturazione ideale delle uve. Il Grillo è una varietà molto versatile che, grazie alle sue caratteristiche, ha un buon potenziale di invecchiamento e si presta a diverse vinificazioni: abbiamo avuto la volontà di esaltarlo in un single vineyard ancora più morbido, rotondo e strutturato. Affina quindi in piccole botti da 3hl di primo passaggio di tre tostature diverse (blonde, media e coeur) per circa 1 anno.

Fabbro, in Sicilian dialect "Firraru" is the name of this black-soiled vineyard at Feudo Maccari, which has a natural slope and an important presence of limestone, clay skeleton and an higher ferrous matrix than other soils in Sicily. The density of the soil gives important and structured fruits. The presence of stones enhances the soil temperatures, having very fast cooling and heating and therefore a great aromatic synthesis of the grapes. Firraru is an extremely luminous parcel, benefiting from the sea breezes of the Ionian Sea that favor ideal ripening of the grapes.

Grillo is a very versatile variety that, thanks to its characteristics, has a good aging potential and lends itself to different vinifications: we had the desire to enhance it in an even softer, rounder and more structured single vineyard wine. It then ages in small 3hl first-passage barrels of three different toasting (blonde, medium and coeur) for about 1 year.



FEUDOMACCARI
Noto

zona di produzione

Noto - Sicilia

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età del vigneto

25 - 30 anni

average age of vines

25 - 30 years

altitudine

80 mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

10,90 mt x 2 mt

vineyard layout

10,90 meters x 2 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Argilloso, calcareo, dalla matrice ferrosa

soil characteristics

Clayey, calcareous and ferrous matrix

produzione per ha

23 quintali

yield per hectare

2 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione e temperatura controllata parte in acciaio e parte in piccole botti

vinification

Fermentation and maceration and temperature controlled part in steel tanks and part in small barrels

maturazione

In piccole botti di primo passaggio di tre tostature diverse (blonde, media e coeur) per almeno 6 mesi

aging

In small first-passage barrels of three different roasts (blonde, medium and coeur) for at least 6 months

affinamento in bottiglia

6 mesi almeno

bottle aging prior to release

6 months at least



Rosè di Nerè

colore

Color buccia di cipolla

color

Light pink

profumo

Note delicate di frutti rossi selvatici, lampone, melograno e pompelmo

nose

Delicate notes of wild red fruits, raspberry, pomegranate and grapefruit

sapore

Morbido e fresco

taste

Soft and fresh

accostamenti

Ottimo come aperitivo, salmone arrosto, formaggi leggeri

pairings

Aperitifs, roasted salmon, light cheeses

temperatura di servizio

6 - 8 °C

temperature

6 - 8°C

TERRE SICILIANE ROSATO I.G.P.

100 % Nero d'Avola

Versione fresca di Nero d' Avola, frutto di macerazione di poche ore e affinato in acciaio per esaltare le caratteristiche primarie del varietale. Fresco come la brezza dello Ionio che culla le uve di Feudo Maccari. Bel color buccia di cipolla. Mix molto equilibrato tra dolcezza e acidità. Note delicate di frutti rossi selvatici, lampone, melograno e pompelmo. Palato candito e lungo finale salino. Perfetto per cucina mediterranea così come per abbinamenti con piatti internazionali ed esotici.

A fresh version of nero d' Avola, the result of maceration for a few hours and aged in steel to enhance the primary characteristics of the varietal. As fresh as the Ionian breeze that cradles the grapes at Feudo Maccari. Very well-balanced mix between sweetness and acidity. Intense notes of crunchy ripe cherry, wild red fruits, raspberry, pomegranate and grapefruit. Candied palate and long saline finish. Perfect for Mediterranean cuisine as well as pairings with international and exotic dishes.



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet



zona di produzione

Noto - Sicily

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

70 mt s.m.l.

altitude

70 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Sabbioso calcareo

soil characteristics

Sandy calcareous

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata sulle bucce per poche ore

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for few hours

maturazione

Acciaio per 4 mesi

aging

Stainless steel for 4 months

affinamento in bottiglia

1 mese

bottle aging prior to release

1 month



Oasi di Feudo

colore

Color buccia di cipolla

color

Light pink

profumo

Note delicate di frutti rossi selvatici, lampone, melograno e pompelmo

nose

Delicate notes of wild red fruits, raspberry, pomegranate and grapefruit

sapore

Morbido e fresco

taste

Soft and fresh

accostamenti

Ottimo come aperitivo, salmone arrosto, formaggi leggeri

pairings

Aperitifs, roasted salmon, light cheeses

temperatura di**servizio**

6 - 8 °C

temperature

6 - 8°C



Scheda tecnica annata in corso

Current vintage data sheet

TERRE SICILIANE ROSATO I.G.P.**100 % Nero d'Avola**

Oasi, come il nome del vigneto di Nero d'Avola di Feudo Maccari, che si affaccia sull'oasi di Vendicari, un gioiello naturalistico di infinita bellezza. Creato per raccontare attraverso le decorazioni della bottiglia l'arte e la bellezza di Noto, Marzamemi e della Sicilia.

Un vino dal rosato provenzale, ma che esprime la freschezza e il calore della Sicilia. Per esaltare queste caratteristiche è stato scelto di vinificarlo in acciaio, dopo una brevissima macerazione con le bucce. Un vino dal colore brillante che colpisce per l'esplosione di profumi floreali e fruttati e note fragranti e piacevoli. Una spiccata freschezza e un palato succoso e dalla leggera tannicità. Incredibilmente versatile e piacevole in ogni occasione.

Oasis, like the name of Feudo Maccari's Nero d'Avola vineyard, overlooking the oasis of Vendicari, a naturalistic jewel of infinite beauty. Created to tell through the bottle's decorations the art and beauty of Noto, Marzamemi and Sicily.

A wine with a Provençal pink color, but expressing the freshness and warmth of Sicily. To enhance these characteristics, we chose to be vinified in steel, after a very short maceration with the skins. A brightly colored wine that is striking for its explosion of floral and fruity aromas and fragrant and pleasant notes. A distinct freshness and a juicy palate with a slight tannicity.

Incredibly versatile and enjoyable on any occasion.



FEUDOMACCARI

Noto

zona di produzione

Noto - Sicily

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

60 mt s.m.l.

altitude

60 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Sabbioso calcareo

soil characteristics

Sandy calcareous

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata sulle bucce per poche ore

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for few hours

maturazione

Acciaio per 4 mesi

aging

Stainless steel for 4 months

affinamento in bottiglia

1 mese

bottle aging prior to release

1 month



colore

Rosso rubino di media tonalità

color

Medium ruby red

profumo

Fruttato e floreale

nose

Fruit, flower

sapore

Fresco e tannico

taste

Fresh, fruity driven

accostamenti

Carni pregiate, arrosti misti, pesce alla griglia

pairings

fine meats, game noble, braised red meats, grilled fish

temperatura di servizio

14°C

temperature

14°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Nerè

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C.**100 % Nero d' Avola**

"Vino dell'anno, pane del giorno". Gli abitanti di questi luoghi unici hanno sempre amato bere il frutto dell'ultima annata, prima di iniziare quella nuova. Una tradizione che la famiglia Moretti Cuseri ha abbracciato con entusiasmo: il bicchiere scanzonato e allegro, pronto per ogni occasione, ricco di profumi e facile da abbinare alla tradizionale gastronomia siciliana fatta di povertà e ricchezza, rispecchia appieno il carattere aperto dei siciliani. Feudo Maccari ha voluto rispettare la tradizione di quest'uva vinificando il vino in vasche d'acciaio, al resto hanno pensato la terra bianca e calcarea, il sole e i venti mediterranei che esprimono l'anima del Nero d'Avola in bottiglia.

"Wine of the year, bread of the day." The inhabitants of these unique places have always loved to drink the fruit of the last vintage, before starting the new one. A tradition that the Moretti Cuseri family has enthusiastically embraced: the lighthearted and cheerful glass, ready for any occasion, rich in aromas and easy to pair with traditional Sicilian gastronomy made of poverty and prosperity, fully reflects the open character of Sicilians. Feudo Maccari wanted to respect the tradition of this grape by vinifying the wine in steel tanks; then white and limestone soils, sunshine and Mediterranean winds express the soul of Nero d'Avola in the bottle.



FEUDOMACCARI
Noto

zona di produzione

Noto - Sicily

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

80mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Calcareo

soil characteristics

Calcareous

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6-7 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per circa 12 gg

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for about 12 days

maturazione

In acciaio per circa 6 mesi

aging

Stainless steel tanks for about 6 months

affinamento in bottiglia

2 mesi

bottle aging prior to release

2 months



colore

Rosso rubino profondo

color

Deep ruby red

profumo

Frutta matura e cenni speziati

nose

Mature fruit and notes of spice

sapore

Profondo e di grande struttura

taste

Deep and well structured

accostamenti

Carni pregiate, arrosti misti

pairings

Fine meats, roasts

temperatura di servizio

16 - 18°C

temperature

16 - 18°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Saia

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C.**100 % Nero d' Avola**

Saia, il cui nome deriva dalla parola araba che indica i canali di irrigazione costruiti secoli fa per raccogliere l'acqua piovana.

Prima etichetta prodotta da Feudo Maccari nel 2002 e figlia della patria di elezione del Nero d'Avola nella Sicilia sud-orientale. Rappresenta la nostra migliore selezione di Nero d'Avola, proveniente da vigneti coltivati esclusivamente ad alberello che raggiungono anche i 40 anni d'età. Questa forma di allevamento della vite ad alta densità, è la più antica e naturale. Risalente ai coloni greci, perfetta per i climi caldi, richiede una cura manuale e maniacale di ogni pianta. Oltre al recupero filologico l'obiettivo finale è sempre quello di avere uva di qualità per una produzione di eccellenza. Un mix di terreni bianchi calcarei e neri sabbiosi, grazie alla vicinanza al mare, alla ventilazione e all'ottima esposizione, fanno sì che il nostro Nero d'Avola vinificato in purezza, si riveli un rosso elegante, ben strutturato, complesso, fine e di grande carisma. Il metodo di coltivazione ad alberello e l'affinamento in rovere francese ne fanno un vino unico nella sua categoria.

Saia, whose name comes from the Arabic word for irrigation canals built centuries ago to collect rainwater.

The first label produced by Feudo Maccari in 2002 and the daughter of Nero d'Avola's chosen home in southeastern Sicily. It represents our best selection of Nero d'Avola, sourced exclusively from vines bred to the alberello system that are about 40 years old. This form of vine training is the oldest and most natural. Dating back to the Greek settlers, it's perfect for warm climates, it requires manual care of each plant. In addition to philological restoration, the ultimate goal is always to have quality grapes for excellent production. A mix of white calcareous and black sandy soils, thanks to the proximity to the sea, ventilation and excellent exposure, make our Nero d'Avola to be an elegant, well-structured, complex, fine and charismatic red wine. The alberello method of cultivation and aging in French oak make it a unique wine in its category.



FEUDOMACCARI

NOTO

zona di produzione

Noto - Sicilia

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

80 mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Calcareo

soil characteristics

Calcareous

produzione per ha

50 quintali

yield per hectare

50 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per circa 18 gg.

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for about 18 days

maturazione

12-14 mesi in piccole botti

aging

12-14 months in small barrels

affinamento in bottiglia

6 mesi almeno

bottle aging prior to release

6 months at least



colore

rosso rubino

color

ruby red

profumo

Frutta matura e cenni speziati

nose

Mature fruit and notes of spice

sapore

Profondo e di grande struttura

taste

Deep and well structured

accostamenti

carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate

pairings

fine meats, game noble, braised red meats

temperatura di servizio

18°C

temperature

18°C



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Maharis

SYRAH SICILIA D.O.C.**100 % Syrah**

Mahâris, nasce nel 2005 e prende il nome dalle torri di avvistamento che gli arabi usavano per perlustrare le coste del mare, è il vino che simboleggia l'incontro di stili e culture diverse. Le eccellenti condizioni pedoclimatiche, trovate in Sicilia, hanno consentito un perfetto adattamento del Syrah tanto da essere considerato ormai un autoctono. Qui infatti il calore mediterraneo dell'isola e la coltivazione ad alberello, gli consentono di raggiungere una perfetta maturazione ed al tempo stesso i terreni calcarei e gessosi gli donano eleganza, finezza ed una spiccata mineralità. Una leggenda narra che sarebbe stato l'imperatore romano Marco Aurelio ad importare dei vitigni locali dall'Egitto che furono piantati presso la città di Siracusa, dalla quale deriverebbe il nome syrah.

Mahâris, born in 2005 and takes its name from the watchtowers that the Arabs used to patrol the sea coast, it is the wine that symbolizes the meeting of different styles and cultures. The excellent pedoclimatic conditions, found in Sicily, allowed a perfect adaptation of Syrah so much that it is now considered almost an autochthonous grape. Here in fact the Mediterranean heat of the island and the alberello cultivation allow it to perfectly reach ripeness, while the limestone and chalky soils give it elegance, finesse and a distinct minerality. One legend tells that was the Roman emperor Marcus Aurelius who is said to have imported local vines from Egypt that were planted near the city of Syracuse, from which the name syrah would derive.

**FEUDOMACCARI**

Noto

zona di produzione

Noto - Sicilia

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

80 mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Calcareo

soil characteristics

Calcareous

produzione per ha

40 quintali

yield per hectare

4 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per circa 18 giorni.

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for about 18 days

maturazione

12 - 14 mesi in piccole botti

aging

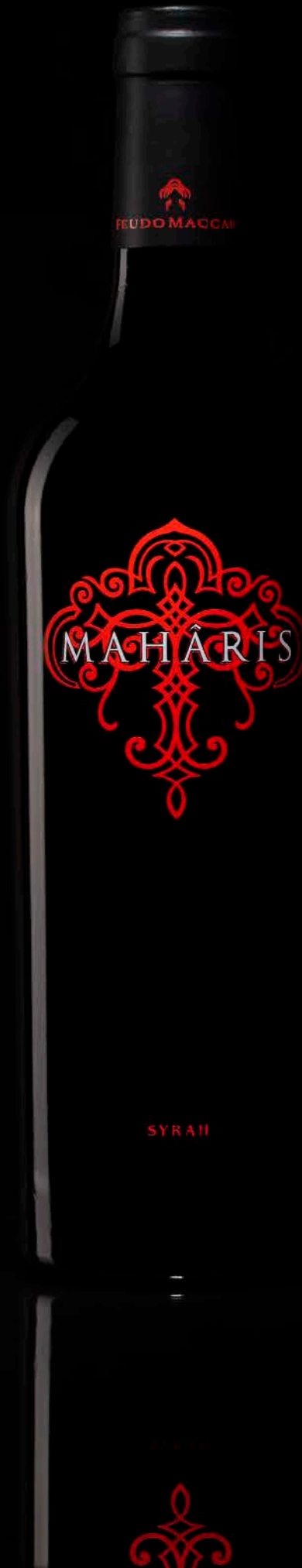
12 - 14 months in French small barrels

affinamento in bottiglia

6 mesi almeno

bottle aging prior to release

6 months at least



colore

Giallo dorato

color

Gold yellow

profumo

Profumi voluttuosi e complessi, dai datteri all'uva sultanina fino a cenni di scorza d'agrume candita

nose

Sensual aromas and complex, the dates, sultanas, until hints of candied orange peel nuances

sapore

In bocca è dolce ma disteso, ricco eppure armonioso

taste

The taste is sweet but relaxed, rich yet smooth

accostamenti

Biscotti alle mandorle, Cassata, Cannoli siciliani

pairings

Almond biscuits, Cassata, Cannoli siciliani

temperatura di servizio

6-8°C

temperature

6-8°C



Scheda tecnica annata in corso

Current vintage data sheet

Sultana

MOSCATO DI NOTO PASSITO D.O.C.**100 % Moscato**

Un grande vino dolce non può mancare in una cantina che intenda preservare le migliori tradizioni del vino siciliano. Soprattutto un vino espressione del carattere di un'uva magica, in perfetta armonia con l'isola come il Moscato. Le uve vengono raccolte con leggero anticipo, per preservare la freschezza, poi vengono lasciate ad appassire nella parte più alta e ventilata della cantina fino a febbraio, quando sono diventate completamente disidratate. Quindi vengono spremute ed il mosto denso che si ottiene matura in acciaio, per continuare ad apportare freschezza. Un vino che incanta e ricorda la città barocca di Noto: ricco, complesso, ammaliante, di grande impatto, ma equilibrato e raffinato. Il perfetto abbinamento con la pasticceria tipica siciliana e con formaggi erborinati e muffati.

A great sweet wine can't miss in a winery that intends to preserve the best traditions of Sicilian wine. Above all, a wine that is an expression of the character of a magical grape, in perfect harmony with the island like Moscato. The grapes are harvested slightly in advance to preserve freshness, then left to dry in the highest and most ventilated part of the winery until February, when they have become completely dehydrated. Then they are pressed and the dense must that we obtain matures in steel, in order to continue to bring freshness. A wine that enchants and reminds the Baroque city of Noto: rich, intense, complex, long yet balanced and refined. The perfect pairing with typical Sicilian pastries and blue and mildewed cheeses.



FEUDO MACCARI

NOTO

zona di produzione

Noto - Sicilia

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

10 - 15 anni

average age of vines

10 - 15 years

altitudine

80mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Calcareo

soil characteristics

Calcareous

produzione per ha

20 quintali

yield per hectare

2 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata in assenza di bucce per circa 14 giorni

vinification

A temperature-controlled fermentation off the skins for about 14 days

maturazione

In acciaio

aging

In acciaio

affinamento in bottiglia

6 mesi

bottle aging prior to release

6 months



colore

giallo dorato con riflessi verdi

color

golden yellow with green highlights

profumo

di profumo intenso con sentori erbacei. Emergono note di carciofo, seguito da cardo e pomodoro verde

nose

Intense smell characterized by herbaceous hints. Scents of Artichoke, teasel and green tomato

sapore

in bocca è morbido e persistente

taste

In the mouth is smooth and persistent



Scheda tecnica annata in corso
Current vintage data sheet

Olio extravergine d'oliva

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Moresca e Nocellara

L'olivo è stato coltivato in Sicilia per migliaia di anni dai vari popoli che hanno abitato l'isola: Siculi, Cartaginesi, Fenici, Greci, Romani, Arabi, Normanni, Spagnoli e Francesi. L'olivo precede addirittura il fico d'India, altro simbolo della coltivazione dell'isola. Entrambi crescono con splendore nella tenuta di Feudo Maccari, dove l'impegno profuso produce questo superbo olio extravergine di oliva biologico, ottenuto dalla selezione delle migliori cultivar presenti nel territorio Siciliano: Nocellara e Moresca. Al fine di tutelarne il suo grande pregio nutrizionale, l'olio è ottenuto attraverso procedimenti meccanici di estrazione a freddo con temperature non superiore ai 27°. L'olio presenta un colore verde-oro, un aroma ed un gusto particolarmente fruttati e corposi, con sentori di pomodoro verde, erba fresca, mandorla, nocciola e carciofo. Per queste sue eccellenti caratteristiche organolettiche ed in virtù di un'elevata armonicità può essere considerato come un olio universale e quindi ideale per ogni tipo di impiego gastronomico.

The olive tree has been cultivated in Sicily for thousands of years by the various peoples who inhabited the island: Sicilians, Carthaginians, Phoenicians, Greeks, Romans, Arabs, Normans, Spaniards and French. This plant precedes the prickly pear, another symbol of the island's cultivation. Both grow with splendor on Feudo Maccari's estate. The organic extra virgin olive oil is made from a selection of the best cultivars of the Sicilian territory: Nocellara e Moresca.

In order to protect its great nutritional value, the oil is obtained through mechanical processes of cold extraction with temperatures not exceeding 27°. The oil has a green-gold color, a particularly fruity and full-bodied aroma and taste, with hints of green tomato, fresh grass, almond, hazelnut and artichoke. Because of these excellent organoleptic characteristics and its harmonicity, it can be considered as an "universal" oil and therefore ideal for all kinds of gastronomic uses.



FEUDOMACCARI
Noto

zona di produzione

Noto - Sicilia

production area

Noto - Sicily

cultivar

Moresca e nocellara

Olive varieties

Moresca and nocellara

epoca della raccolta

Tra la fine di settembre e
l'inizio di ottobre

harvest time

Between the end of
September and the
beginning of October

metodo di raccolta

brucatura manuale

harvesting method

manual stripping

metodo di estrazione

molitura subito dopo la
raccolta, tramite un
sistema di estrazione a
freddo

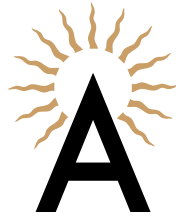
extraction method

milling immediately after
the harvest by means of a
cold extraction system



FEUDO
MACCARI





ANIMA ETNEA

CONTRADA SANTO SPIRITO
DI PASSOPISCIARO

Raccontare le due Anime dell'Etna.

Contrada Santo Spirito a Passopisciaro, 20 ettari. Tutto ciò che la natura ha di grande, tutto ciò che ha di bello, tutto ciò che ha di terribile, può essere paragonato all'Etna. E l'Etna non può essere paragonato a nulla. Un luogo misterioso e speciale, un ecosistema unico caratterizzato da una straordinaria variabilità climatica. L'Etna, dove l'equilibrio è ottenuto da una combinazione di elementi violenti e primitivi. Fuoco e aria, attraversati da venti caldissimi provenienti dalla bocca del vulcano e dal freddo della sua sommità, spazzano le pendici della montagna, sollevando la polvere che è allo stesso tempo nera e provvidenziale, un manto che ricopre la terra di fertilità e che si deposita sui suoi frutti. L'uva qui è il risultato di una terra impregnata di lava, e le viti sollevate ad oltre 700mt slm, due fattori che, insieme all'abbondante ventilazione, l'hanno resa immune, nel tempo, dalle devastazioni della fillossera e dell'oidio. In relazione al clima, alterna condizioni di siccità a quelle di tempesta, mentre la forza dell'Efesto si manifesta quasi ogni giorno, tagliando la montagna e la memoria collettiva di rivoli vermigli, a volte distruttivi, altre volte commoventi per la loro bellezza

Telling the two souls of Etna.

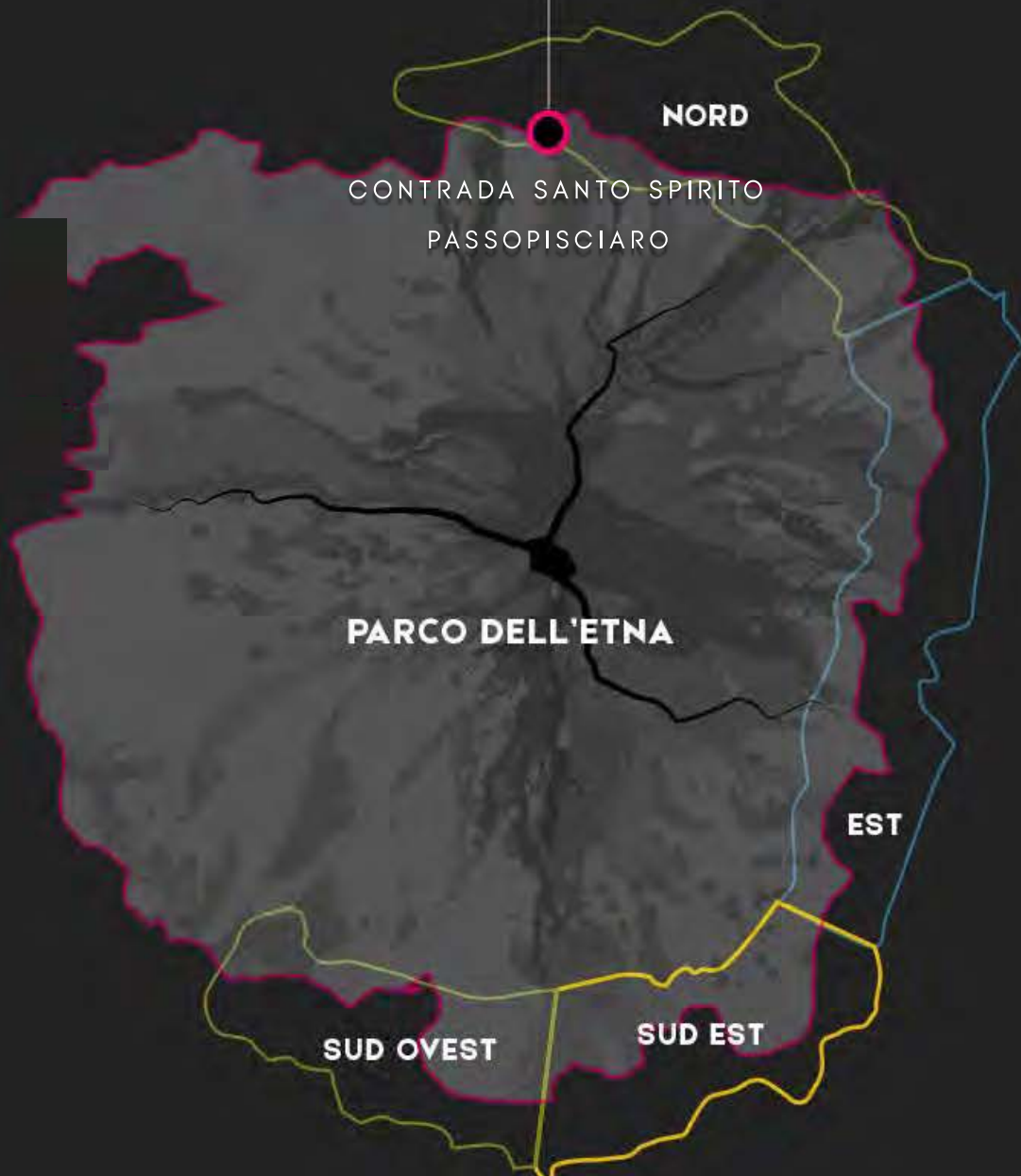
In nature everything great, everything beautiful, everything terrible, can be compared to Etna, and Etna cannot be compared to anything. A mysterious and special place, a unique ecosystem characterized by extraordinary climatic variability: Etna, where balance is achieved by a combination of violent and primitive elements. Fire and air, traversed by hot winds from the volcano's mouth and cold winds from its summit, sweep the mountain slopes raising black and providential dust, a mantle that covers the earth with fertility and settles on its fruits. The grapes here are the result of the lava-soaked soil, and the vines lie at more than 700mt asl, two factors that, together with abundant ventilation, have made them immune over time from the ravages of phylloxera and oidium. In relation to the climate, it alternates between dry and stormy conditions, while the force of Hephaestus manifests itself almost daily, cutting through the mountain and the collective memory of vermillion rivulets, sometimes destructive, sometimes moving for their beauty.



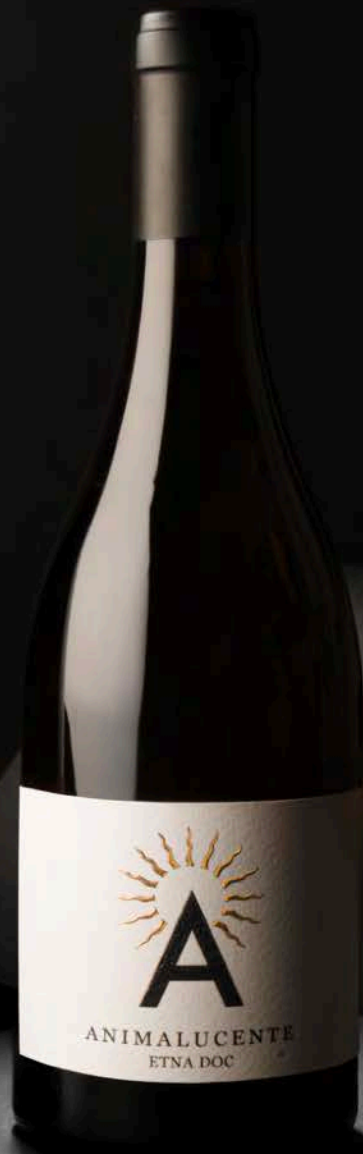
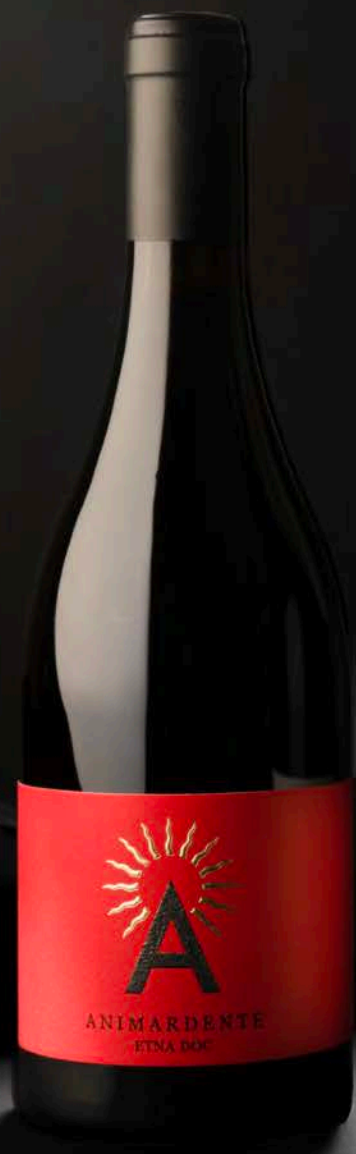


ANIMA ETNEA

CONTRADA SANTO SPIRITO
DI PASSOPISCIARO







colore

Colore giallo paglierino

color

Pale lemon color

profumo

Al naso frutta a polpa bianca matura e floreali gialli di mimosa e zagara.

nose

Ripe white-fleshed fruit and yellow florals of mimosa and orange blossom on the nose.

sapore

Vino sulfureo, sapido e verticale.

taste

Sulphurous, savory and vertical wine.

accostamenti

Perfetto in abbinamento a antipasti di pesce, zuppe, carni bianche, formaggi non stagionati.

pairings

Perfect with fish appetizers, soups, white meats, and unripened cheeses.

temperatura di servizio

8 - 9°C

temperature

8 - 9°C



Scheda tecnica annata in corso

Current vintage data sheet

Animalucente

ETNA BIANCO D.O.C.

85 % Carricante, 15 % Minnella

Animalucente: Un vino delicato e morbido come la lava luminosa e fluente, ma allo stesso tempo forte e inarrestabile come la vita che lo genera. Splendente, etereo e fiammeggiante il nome Animalucente richiama la luminosità di una colata lavica in un ambiente selvaggio in cui la natura regna sovrana. Nella vocata Contrada Santo Spirito di Passopisciaro Carricante e Minnella sono coltivate esclusivamente ad alberello su nere terrazze di pietra lavica. Una viticoltura eroica dove l'uomo va oltre i suoi limiti, genera un vino sulfureo, sapido e verticale che riunisce tutte le suggestioni di un paesaggio naturale che si distende dalle pendici fino alla vetta del vulcano più alto d'Italia, l'Etna appunto. Una perfetta fusione tra cielo e terra.

Animalucente: a wine as delicate and soft as the bright flowing lava, yet at the same time as strong and unstoppable as the life that generates it. Shining, ethereal and flamboyant, the name Animalucente recalls the luminosity of a lava flow in a wild environment where nature reigns supreme. In the vocated Contrada Santo Spirito of Passopisciaro, Carricante ad Minnella grapes grown exclusively as alberello vines on black lava stone terraces. An heroic viticulture where man goes beyond his limits, generating a sulphurous, savory and vertical wine that brings together all the suggestions of a natural landscape that stretches from the slopes to the summit of Italy's highest volcano, Etna precisely. A perfect fusion of heaven and earth.



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

30 anni

average age of vines

30 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

Criomacerazione prefermentativa
e successiva fermentazione
alcolica in acciaio

vinification

Prefermentative cryomaceration
and subsequent alcoholic
fermentation in stainless steel

maturazione

In acciaio per 6 mesi

aging

In stainless steel for 6 months

affinamento in bottiglia

3 mesi

bottle aging prior to release

3 months



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

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





TENUTA SETTE PONTI

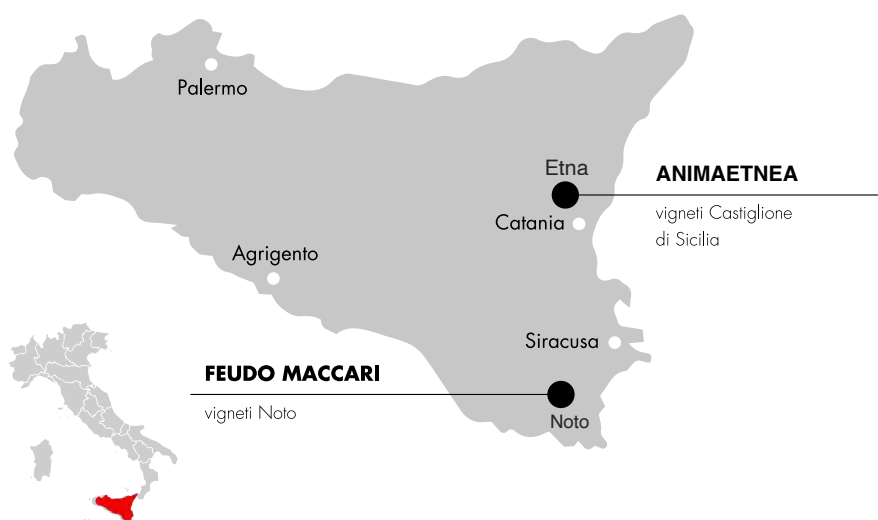
Via Sette Ponti, 71- Loc. Vigna di Pallino,
52029 Castiglion Fibocchi (AR) - Italy
Tel. +39 0575 477857
Fax +39 0575 431542
tenutasetteponti@tenutasetteponti.it
www.tenutasetteponti.it

ORMA

Via Bolgherese,
57022 Castagneto Carducci (LI) - Italy
Tel: +39 0575 477857
Fax +39 0575 431542
info@ormabolgheri.it
www.ormabolgheri.it

POGGIO AL LUPO

Loc. Colle di Lupo,
58051 Magliano in Toscana (GR) - Italy
Tel. +39 0575 477857
Fax +39 0575 431542
info@poggioallupowine.it
www.poggioallupowine.it



FEUDO MACCARI

C. Maccari, Strada Prov. Noto - Pachino,
km 13.5, 96017 Noto (SR) - Italy
+39 0575477857
info@feudomaccari.it
www.feudomaccari.it

ANIMAETNEA

Contrada Santo Spirito, Loc. Passopisciaro
95012 Castiglione di Sicilia (CT) - Italy
Tel. +39 0575 477857
Fax +39 0575 431542
animaetnea@animaetnea.it
www.animaetnea.it