

Vigneti
VECCHIO

VIGNETI VECCHIO

Contrada Malpasso, Frazione Verzella,
Castiglione Di Sicilia (CT)

E' il 2016 quando Carmelo Vecchio, dopo l'esperienza quasi ventennale presso l'azienda etnea Passopisciaro di Andrea Franchetti decide insieme alla moglie Rosa La Guzza di vinificare in proprio parte delle uve provenienti dal feudo di Verzella che i Vecchio coltivano da tempo immemore, prima da mezzadri ed in seguito da legittimi proprietari. Si tratta di terreni lavici, a cui bisogna strappa-

re manualmente centimetri di terra e renderla coltivabile. Grandi conoscitori del proprio territorio i Vecchio sono costantemente presenti in vigna, a scrutare il meteo, a ricercare il perfetto equilibrio fra uomo e natura.

L'asprezza del suolo è compensata dall'armonia delle viti ultracentenarie, dall'ordine degli alberelli etnei, dal dolce avvicinarsi dei ter-

razzamenti in cui tutto continua ad essere gelosamente preservato e custodito. Dopo 5 anni di vinificazione presso il microscopico garage di Solicchiata la famiglia Vecchio si trasferisce presso il nuovo stabilimento di Contrada Malpasso a Verzella, adiacente ai vigneti, nel cuore dell'Etna Doc.



Ettari vitati:
2,2

Bottiglie prodotte:
14.000

Tipo di agricoltura:
Naturale Tradizionale



new



0,75 lt

SCIARE VIVE BIANCO TERRE SICILIANE I.G.P.

Carricante 70%, Uve bianche autoctone 30%
(Catarratto, Minnella, Inzolia, Gracanicco)

Provenienza: Linguaglossa (CT) 500 m.s.l.; Passopisciaro (CT) 700 m.s.l. Suoli misti: argillosi/calcarei a Linguaglossa, Lavici, ricchi di scheletro a Passopisciaro.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre. Diraspatura e macerazione in acciaio inox per 3/5 giorni, pressatura soffice e passaggio in tonneau di rovere francese per 4 mesi.

Affinamento: 2 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia. Di colore paglierino vivace, luminoso, solare; al naso afferma la sua eleganza con note lievemente iodate su un frutto maturo a polpa bianca, note citriche e di taglio insieme al floreale lievemente acre ne affermano la complessità. Al palato è sapido, fresco e minerale



0,75 lt

SCIARE VIVE ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
Uve bianche autoctone 5%

Provenienza: Castiglione di Sicilia, Frazione Verzella (CT) 550 m.s.l. suolo: vulcanico - vigne ultracentenarie su piede franco.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre e prima metà di Ottobre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni in acciaio. Fermentazione per metà in tonneau e metà in acciaio inox.

Affinamento: 4/5 mesi in acciaio e cemento e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino scarico, al naso note balsamiche e resinose a corredo di note floreali e piccoli frutti rossi. Al palato tannini ben integrati con succosità, sapidità e freschezza.



0,75 lt

DONNA BIANCA TERRE SICILIANE I.G.T.

Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 20%,
Grenache 20%, Uve bianche autoctone 10%

Provenienza: Contrada Donna Bianca-Randazzo (CT) 810 mt s.l.m. suolo: vulcanico, ricchissimo in scheletro. Vigna di 70 anni a piede franco.

Vinificazione: Vendemmia a fine Ottobre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni in acciaio. Fermentazione per metà in cemento e metà in tonneau di rovere.

Affinamento: 4/5 mesi in acciaio e cemento e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso ciliegia piena, magmatica e chiodi garofano. Al palato è diretto, sapido e minerale con sentori ben distinti del suolo vulcanico.





0,75 lt



0,75 lt

CONTRADA MALPASSO

ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
Uve bianche autoctone 5%

Provenienza: Due piccole parcelle di 110 anni a Verzella Castiglione di Sicilia (CT) 550 mt s.l.m. suolo vulcanico.

Vinificazione: Vendemmia nella prima settimana di Ottobre, uve totalmente diraspate a mano e fermentate a chicco intero in vasca di cemento per 15 giorni. Svinatura per metà in tonneau e metà in acciaio e permanenza per 8 mesi.

Affinamento: in acciaio fino all'imbottigliamento del Settembre successivo.

Di colore rosso rubino scarico, al naso frutta croccante rossa, non troppo matura con una vena sulfurea data dal suolo vulcanico. Al palato è deciso e verticale, bella la sapidità, ottima la persistenza.

CONTRADA CRASÀ'

ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
Uve bianche autoctone 5%

Provenienza: Castiglione di Sicilia, Frazione Solicchiata (CT) 650 m.s.l. suolo: vulcanico, vigna semiabbandonata del 1930.

Vinificazione: Vendemmia tra fine Settembre e prima metà di Ottobre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni in acciaio. Fermentazione per metà in tonneau e metà in acciaio inox.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e legno e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore Rosso rubino con riflessi violacei; al naso profumi di ciliegia, lampone, incenso, liquirizia, macis, fumo e ibisco. Al palato è elegante, fresca intensità gustativa.

