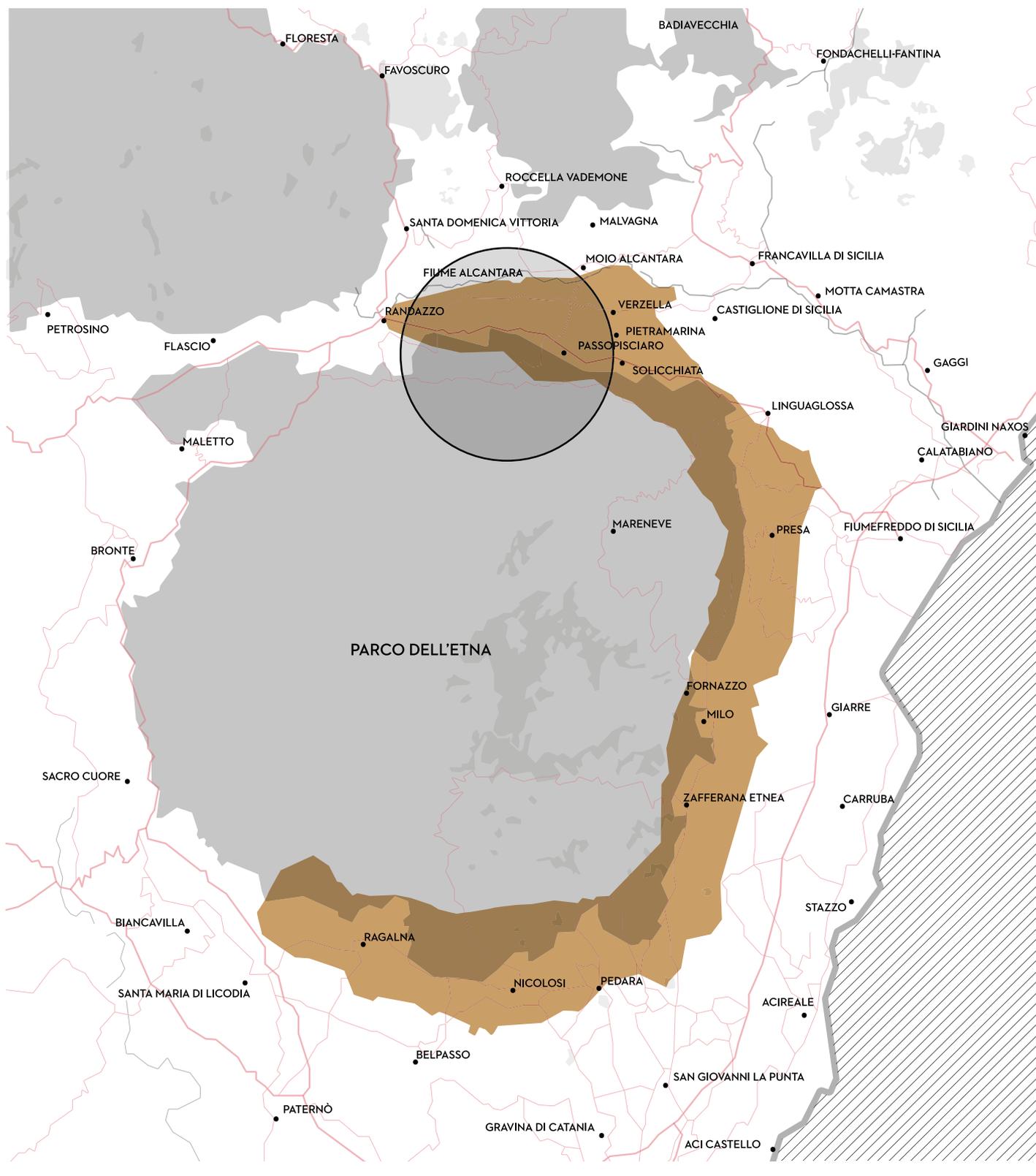




COTTANERA

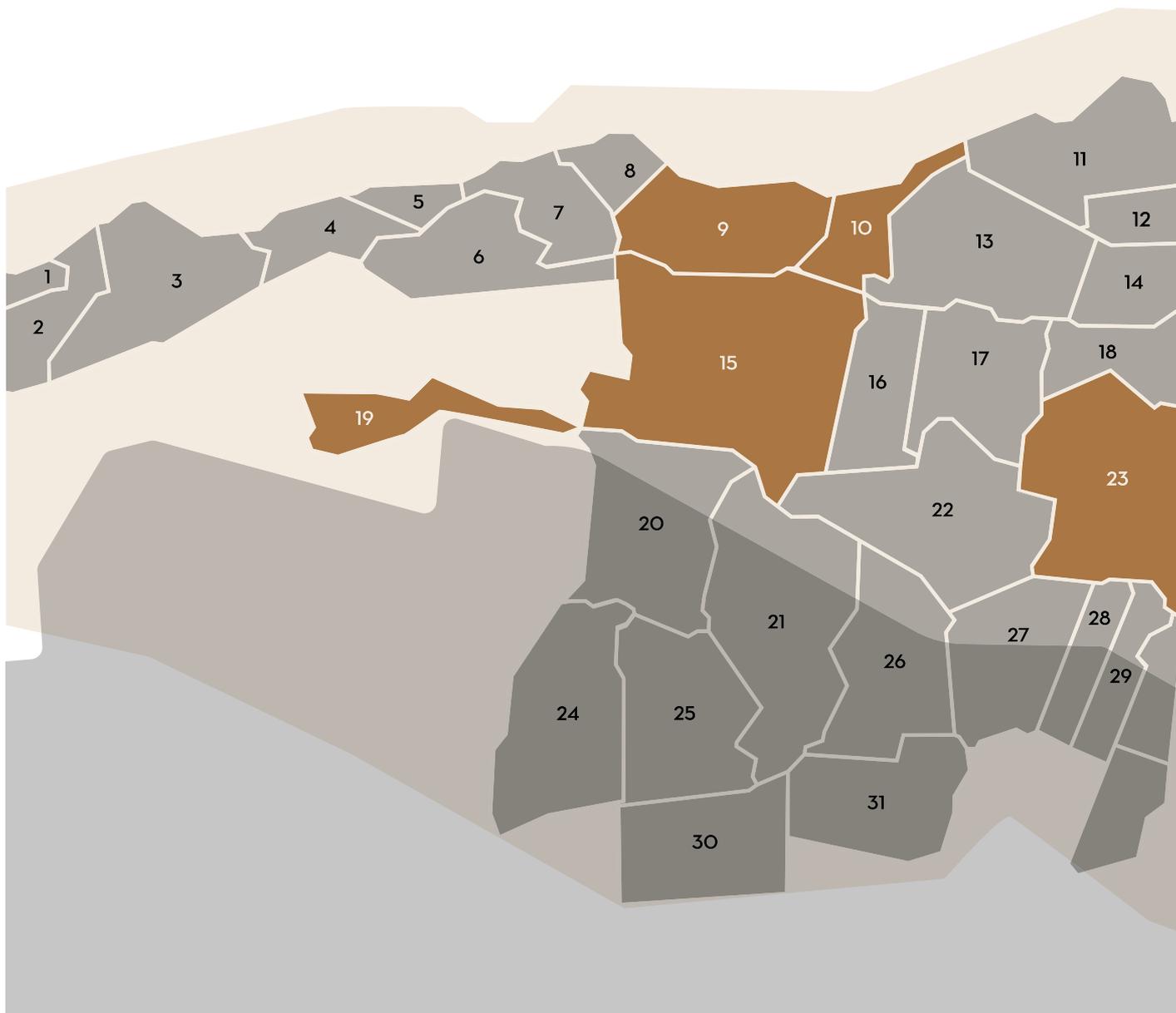


IL TERRITORIO ETNA DOC



● Zona di produzione ETNA DOC

CONTRADE COTTANERA



LISTA DELLE CONTRADE

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

ESTENSIONE DELLE TENUTE COTTANERA ALL'INTERNO DELLE CONTRADE

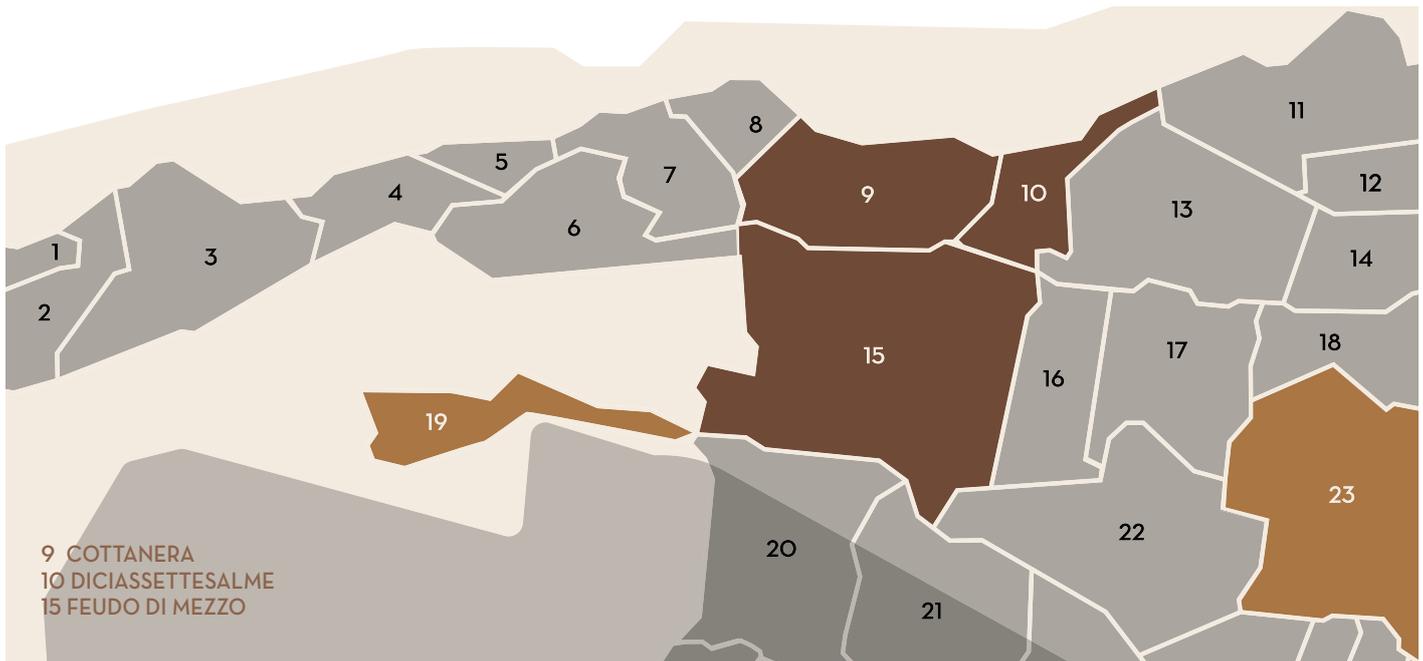
- Cottanera** 17 Ha Contrada di proprietà esclusiva dell'azienda
Diciassettesalme 16 Ha
Feudo di Mezzo 14,5 Ha (+3,5 Ha dal 2017)
Calderara 1,2 Ha
Zottorinoto 4,5 Ha

LINEA ETNA DOC CLASSICO



VIGNETI DI PROVENIENZA

LINEA ETNA DOC CLASSICO



BIANCO ETNA DOC

Fatto da uve di Carricante provenienti dalle contrade Feudo di Mezzo, Cottanera e Diciassettesalme da piante di età media di circa 35 anni coltivate in parte a cordone speronato ed in parte ad alberello con una resa di circa 70 quintali per ettaro. La fermentazione alcolica avviene in piccoli tini di acciaio a temperatura controllata per circa 20-25 giorni. Il vino rimane in affinamento sui lieviti per circa 6 mesi e poi completa il suo affinamento in bottiglia per altri sei mesi.

ROSSO ETNA DOC

Fatto da uve di Nerello Mascalese provenienti dalle contrade Cottanera, Feudo di Mezzo e Diciassettesalme da piante di età media di circa 35 anni coltivate a cordone speronato con una resa per ettaro di circa 70 quintali. Le uve raccolte a mano nella prima decade del mese di ottobre dopo una diraspatura soffice rimangono a macerare a contatto con le bucce per un periodo di circa 20-25 giorni. Il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio, dove vi permane in affinamento per circa 12 mesi; successivamente completa il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 8 mesi.

ROSATO ETNA DOC

Fatto di uve di Nerello Mascalese coltivate in contrada Cottanera e contrada Diciassettesalme da piante di età media di circa 25 anni coltivate a cordone speronato bilaterale con una resa per ettaro di circa 75 quintali. Le uve raccolte a mano dopo una breve criomacerazione in pressa per raggiungere la perfetta estrazione aromatica fermentano per circa 20-25 giorni a temperatura controllata. L'affinamento viene svolto sui lieviti con frequenti agitazioni in piccoli tini di acciaio.

WHITE ETNA DOC

Made from Carricante grapes sourced from the districts of Feudo di Mezzo, Cottanera and Diciassettesalme the vines have an average age of approximately 35 years cultivated partly with spurred cordon and in part as a bush like system with a yield of approximately 70kgs per hectare. Alcoholic fermentation takes place in small vats stainless steel at controlled temperature for approximately 20-25 days. The wine remains on the yeasts for approximately 6 months and then completes its ageing for six months in the bottle.

RED ETNA DOC

Made from Nerello Mascalese grapes cultivated in the districts of Cottanera, Feudo di Mezzo and Diciassettesalme the vines have an average age of approximately 35 years cultivated with spurred cordon system with a yield per hectare of approximately 70kgs. The grapes are harvested by hand in the first weeks of month of October after destemming they remain to macerate in contact with the skins for a period of approximately 20-25 days. The wine undergoes malolactic fermentation in stainless steel, where it remains for ageing for approximately 12 months and completes its ageing in the bottle for a further 8 months.

ETNA DOC ROSATO

Made from Nerello Mascalese grapes cultivated in the Cottanera and Diciassettesalme district from plants with an average age of approximately 25 years with bilateral spurred cordon system with a yield per hectare of approximately 75 kgs. The grapes are harvested by hand after a short maceration in the press followed by fermentation of approximately 20-25 days at a controlled temperature. The ageing process on the yeasts with frequent stirring in small stainless steel vats.

BLANCO

ETNA DOC
2022



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Carricante

VIGNETI A Castiglione di Sicilia nelle contrade Feudo di mezzo, Cottanera e Diciassettesalme

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2009

VINIFICAZIONE In acciaio sui lieviti per circa 6 mesi

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Carricante

VINEYARDS Castiglione di Sicilia, in Feudo di Mezzo, Cottanera and Diciassettesalme districts

FIRST VINTAGE 2009

VINIFICATION In stainless steel on the yeasts for about 6 months, followed by aging in bottle

ROSSO

ETNA DOC
2022



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Nerello Mascalese

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

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2022

VINIFICAZIONE Fermentazione ed affinamento in acciaio, seguiti da affinamento in bottiglia

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Nerello Mascalese

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

FIRST VINTAGE 2022

VINIFICATION Fermentation and aging in stainless steel followed by aging in bottle

ROSATO

ETNA DOC
2023



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Nerello Mascalese

VIGNETI A Castiglione di Sicilia nelle contrade Cottanera e Diciassettesalme

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2014

VINIFICAZIONE Fermentazione ed affinamento in acciaio

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Nerello Mascalese

VINEYARDS Castiglione di Sicilia, in Cottanera and Diciassettesalme districts

FIRST VINTAGE 2014

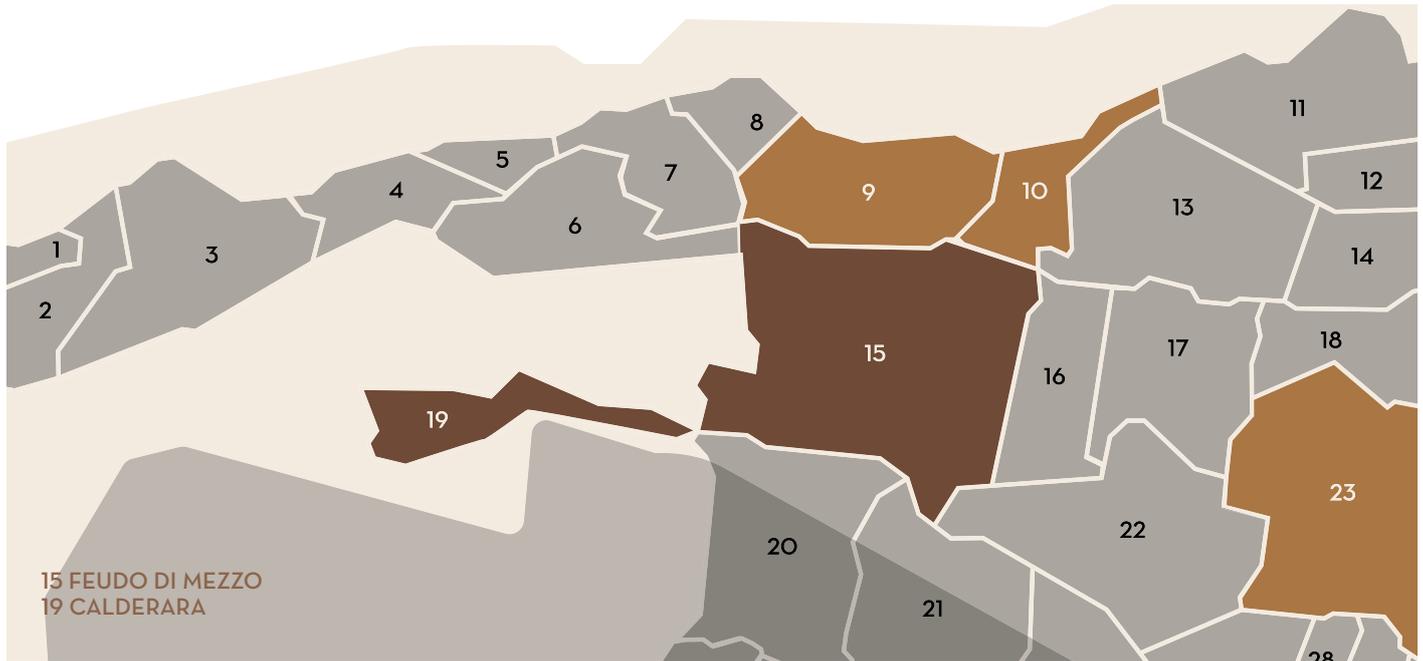
VINIFICATION Fermentation and aging in stainless steel

LINEA CONTRADE



VIGNETI DI PROVENIENZA

LINEA CONTRADE



CALDERARA BIANCO ETNA DOC

Fatto da uve di Carricante provenienti dalla contrada Calderara. La composizione dei terreni di questa contrada è integralmente lavica, caratterizzata dalla presenza di ciottoli accumulatisi nel corso dei secoli dalle numerose colate. L'età delle viti di oltre 50 anni le cui radici si spingono in profondità nello scheletro del terreno, l'altitudine di circa 700 metri s.l.m. fanno sì che le piante non soffrano il caldo e l'umidità esaltando così gli aromi, la freschezza e la mineralità tipici del Carricante.

Il sistema di allevamento è a cordone speronato, con una resa di circa 50 quintali per ettaro.

Le uve raccolte a mano durante la prima settimana del mese di ottobre rimangono a macerare a freddo per circa 24 ore.

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

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

FEUDO DI MEZZO ROSSO ETNA DOC

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

La contrada Feudo di Mezzo è situata a circa 720 metri sul livello del mare, i terreni sono prevalentemente lavico-sabbiosi. L'età media delle viti è di circa 40 anni; il sistema di allevamento è il cordone speronato con una resa per ettaro di circa 55 quintali.

Le uve raccolte a mano nella seconda metà del mese di ottobre dopo una diraspatura soffice rimangono a macerare a contatto con le bucce per un periodo di circa 25-30 giorni. Il vino svolge la fermentazione malolattica in botti grandi di rovere francese, dove vi permane in affinamento per circa 12 mesi: successivamente completa il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

CALDERARA WHITE ETNA DOC

Made from Carricante grapes cultivated in the Calderara district. The composition of land of this district is integral lava, characterized by the presence of pebbles accumulated over the centuries by numerous lava flows. The age of the vines are approximately 50 years old, the district is at an altitude of approximately 700 meters above sea level. Due to this altitude the vines do not suffer from heat and exalting humidity, thus enhancing the typical aromas, freshness and minerality of Carricante. The cultivation system is spurred cordon, with a yield of approximately 50kgs per hectare.

The grapes are harvested by hand during the first week of the month of October and are left to macerate and a controlled temperature for approximately 24 hours. The alcoholic fermentation takes place in large barrels of French oak for approximately 40% and the remaining part ferments in concrete tanks. The wine ages on the yeasts for approximately 12 months, partly in wood and partly in concrete and ages in bottle for a further 10 months.

FEUDO DI MEZZO ROSSO ETNA DOC

Made from Nerello Mascalese grapes cultivated in the Feudo di Mezzo district.

The Feudo di Mezzo district is located approximately 720 meters above sea level, and the soil is predominantly volcanic sandy profile. The average age of the vines are approximately 40 years; the cultivation system being spurred cordon with a yield per hectare of approximately 55kgs. The grapes are harvested by hand in the second half of month of October after destemming they remain to macerate in contact with the skins for a period of approximately 25-30 days.

The wine carries out malolactic fermentation in barrels of large French oak, and ageing for approximately 12 months and completes ageing in the bottle for further 12 months.

CALDERARA

BIANCO ETNA DOC
2022



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Carricante

VIGNETI A Castiglione di Sicilia nella contrada Calderara

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2014

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

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Carricante

VINEYARDS Castiglione di Sicilia, in Calderara district

FIRST VINTAGE 2014

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

FEUDO DI MEZZO

ROSSO ETNA DOC
2020



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Nerello Mascalese

VIGNETI A Castiglione di Sicilia nella contrada Feudo di Mezzo

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2014

VINIFICAZIONE Fermentazione in acciaio ed affinamento in botti grandi di rovere per 14 mesi

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Nerello Mascalese

VINEYARDS Castiglione di Sicilia, in Feudo di Mezzo district

FIRST VINTAGE 2014

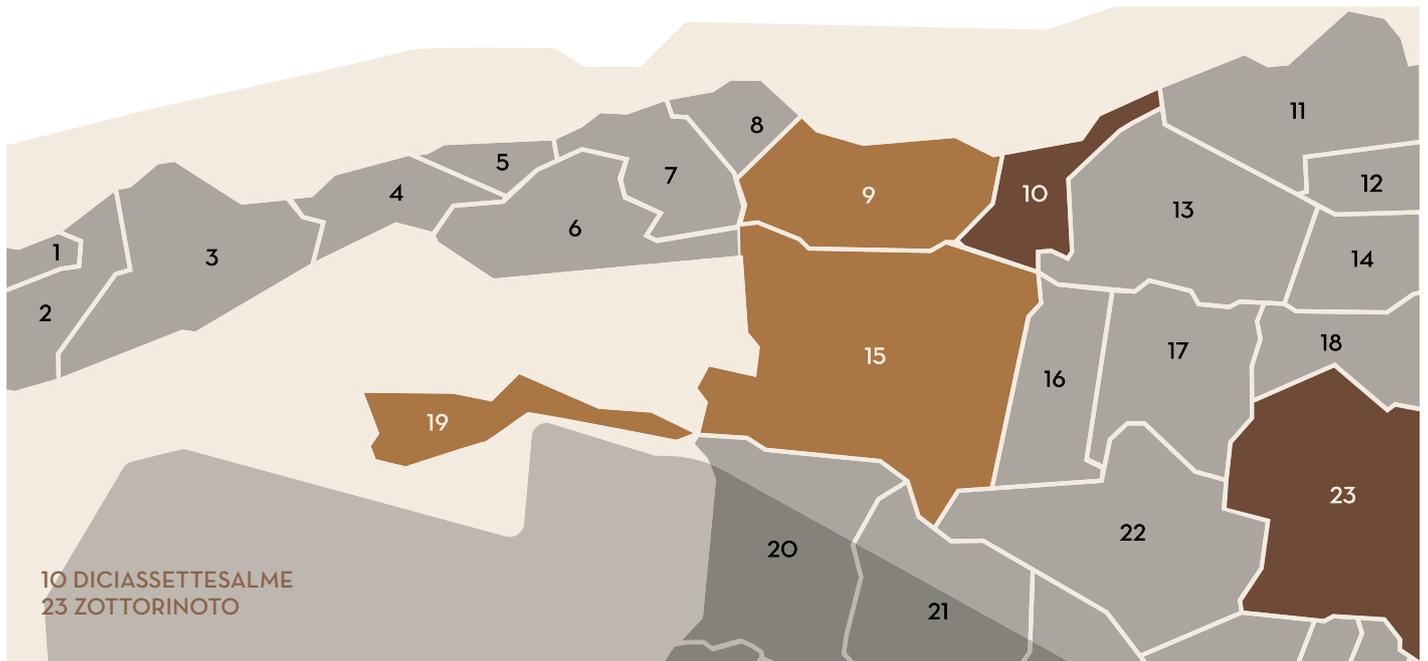
VINIFICATION Fermentation in steel and aging in large oak barrels for 14 months

LINEA COLLEZIONI



VIGNETTI DI PROVENIENZA

LINEA COLLEZIONI



ZOTTORINOTO ROSSO ETNA DOC

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

Il sistema di allevamento è in parte ad alberello ed in parte a cordone speronato con una resa per ettaro di circa 40 quintali di uve. Le uve vengono scelte sapientemente grappolo per grappolo in pianta dalle nostre operaie più esperte e raccolte a mano in cassetta dopo la metà del mese di ottobre; dopo una diraspatura soffice rimangono a macerare a contatto con le bucce per un periodo di circa 25-30 giorni. Il vino svolge la fermentazione malolattica in una botte grande di rovere francese, dove vi permane in affinamento per ulteriori 24 mesi per poi completare il suo affinamento in bottiglia per ulteriori due anni. Tutte le bottiglie sono numerate e confezionate in cassa di legno.

BRUT METODO CLASSICO ETNA DOC

Fatto di uve di Nerello Mascalese coltivate in contrada Cottanera da piante di età media di circa 30 anni. Il sistema di allevamento è il cordone speronato bilaterale con una resa per ettaro di circa 60 quintali di uve. Le uve raccolte a mano nei primi giorni del mese di settembre svolgono una breve criomacerazione in pressa per raggiungere la perfetta estrazione aromatica. La fermentazione avviene per il 25% in piccole botti di rovere francese dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti e per la restante parte in acciaio a temperatura controllata. Affina 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura e successivamente 12 mesi in bottiglia. Tutte le bottiglie sono numerate e confezionate in cassa di legno.

ZOTTORINOTO ROSSO ETNA DOC

This reserve is the maximum of expression of Nerello Mascalese according to our philosophy, a wine dedicated to the founder, Guglielmo Cambria, and comes from a vineyard over 80 years old located in the district Zottorinoto at an altitude of approximately 770 metres above sea level. The composition of the soils of this district is entirely lava, which enhances the wine floral notes, great elegance and finesse of tannins, enhancing the freshness and elegance that characterize Nerello Mascalese.

The cultivation system is partly based on saplings and partly with spurred cordon with a yield of hectare of approximately 40 kgs of grapes.

The grapes are expertly chosen by cluster per cluster on the vine by our more experienced workers by hand in mid-October; after destemming they remain to macerate in contact with the skins for a period of approximately 25-30 days.

The wine undergoes malolactic fermentation in a large French oak barrel, where it remains to age for a further 24 months and completes its ageing process in the bottle for a further two years. All bottles are numbered and packaged in wooden case.

BRUT CLASSIC METHOD ETNA DOC

Made from Nerello Mascalese grapes grown in bilaterally cultivation system with a yield per hectare of approximately 60 kgs of grapes. The grapes are harvested by hand in the first days of the month in September they carry out a short cryomaceration in the press to achieve perfect aromatic characteristics. Fermentation of 25% takes place in small French oak barrels where the wine remains for another 8 months on its yeasts and for the remaining part in temperature controlled stainless steel vat. It refines for 36 months on the yeasts before disgorgement and subsequently 12 months in the bottle. All bottles are numbered and packaged in wooden case.

VIGNETTI DI PROVENIENZA

LINEA COLLEZIONI

BRUT METODO CLASSICO ROSATO ETNA DOC

Fatto di uve di Nerello Mascalese coltivate in contrada Cottanera da piante di età media di circa 30 anni coltivate a cordone speronato bilaterale con una resa per ettaro di circa 55 quintali di uve.

Le uve raccolte a mano nella prima decade di settembre svolgono una criomacerazione in pressa di circa 4 ore per raggiungere la perfetta estrazione aromatica e polifenolica. La fermentazione avviene per il 30% in tonneaux di rovere francese dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti e per la restante parte in acciaio a temperatura controllata. Affina 40 mesi sui lieviti prima della sboccatura e successivamente 14 mesi in bottiglia. Tutte le bottiglie sono numerate e confezionate in cassa di legno.

BRUT CLASSIC METHOD ROSE ETNA DOC

Made from Nerello Mascalese grapes grown in Cottanera district from plants with an average age of approximately 30 years cultivated with bilateral spurred cordon system with a yield per hectare of approximately 55kgs of grapes. The grapes are harvested by hand in the first decade of September they carry out a cryomaceration in press for about 4 hours to reach perfect aromatic characteristics and polyphenolic extraction. Of 30% fermentation takes place in tonneaux of French oak where the wine remains for others 8 months on its own yeasts and for the remaining part in a temperature-controlled stainless steel. Its fines for 40 months on the yeasts before disgorgement and Followed by 14 months in the bottle. All bottles are numbered and packaged in wooden case.

ZOTTORINOTO

ROSSO ETNA DOC
RISERVA 2019



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

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

BRUT METODO CLASSICO

ETNA DOC
2019



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Nerello Mascalese

VIGNETI A Castiglione di Sicilia nella contrada Diciassettesalme

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2012

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

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Nerello Mascalese

VINEYARDS Castiglione di Sicilia, in Diciassettesalme district

FIRST VINTAGE 2012

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

BRUT ROSATO METODO CLASSICO

ETNA DOC
2018



DENOMINAZIONE ETNA DOC

VARIETÀ Nerello Mascalese

VIGNETI A Castiglione di Sicilia nella contrada Diciassettesalme

PRIMA ANNATA PRODOTTA 2018

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

CLASSIFICATION ETNA DOC

VARIETY Nerello Mascalese

VINEYARDS Castiglione di Sicilia, in Diciassettesalme district

FIRST VINTAGE 2018

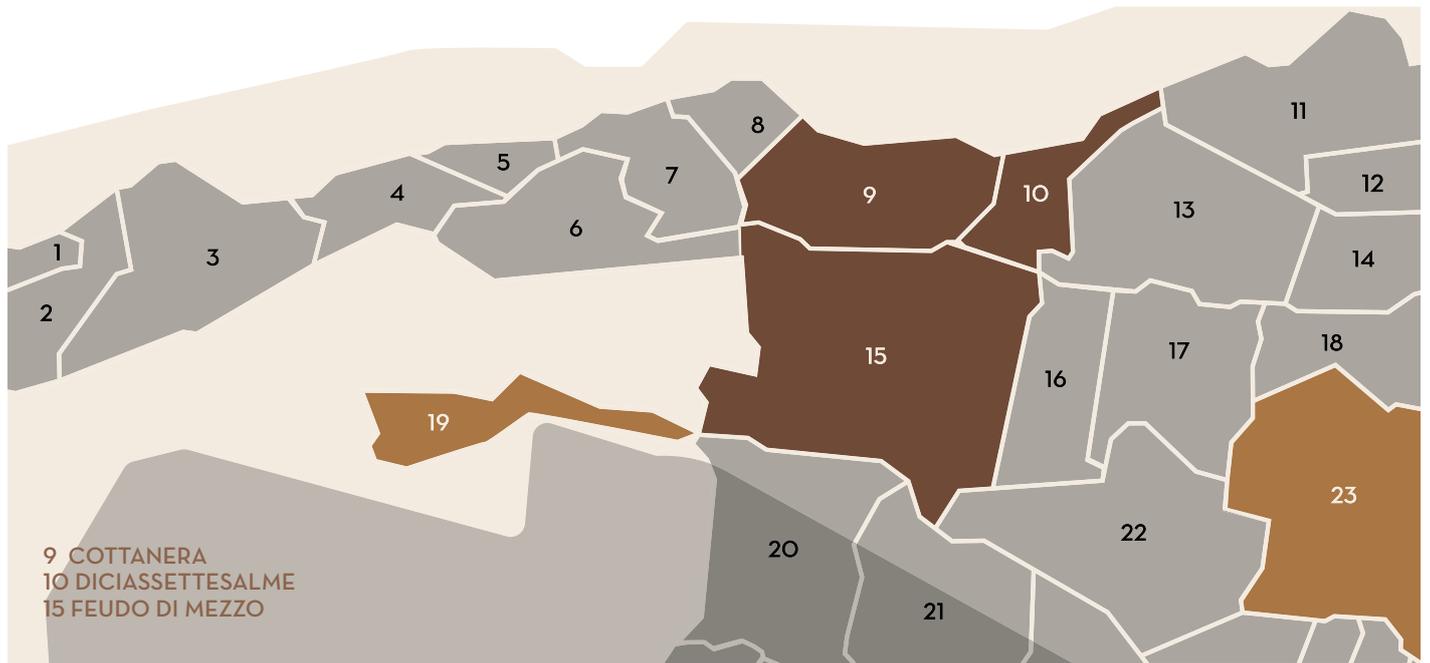
VINIFICATION Fermentation in steel and wood. Aging for 40 months on the yeasts

LINEA INTERNAZIONALI ETNA



VIGNETTI DI PROVENIENZA

LINEA INTERNAZIONALI ETNA



L'ARDENZA

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

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

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

SOLE DI SESTA

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

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

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

L'ARDENZA

Made from Mondeuse grapes grown in the municipality of Castiglione on the slopes of the Etna from vines with an average age of around 35 years grown in cordon rammed cultivation systems with a yield per hectare of approximately 65kgs. The grapes are harvested by hand after destemming they remain to macerate in contact with the skins for a period of approximately 30 days.

The wine undergoes malolactic fermentation in small French oak barrels where it remains to age for approximately 12 months; subsequently completes its ageing process in the bottle for a further 12 months.

SOLE DI SESTA

Made from Syrah grapes grown in the municipality of Castiglione on the slopes of the Etna from vines with an average age of approximately 30 years, grown using the Guyot system a yield per hectare of approximately 60kgs. The grapes are harvested by hand after destemming, they remain to macerate in contact with the skins for a period of approximately 30 days. The wine carries out malolactic fermentation in large French oak barrels where it stays in ageing for approximately 12 months; subsequently completes its ageing process in the bottle for further 12 months.

L'ARDENZA

SICILIA DOC
2018



DENOMINAZIONE SICILIA DOC

VARIETÀ Mondeuse

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

PRIMA ANNATA PRODOTTA 1999

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

CLASSIFICATION SICILIA DOC

VARIETY Mondeuse

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

FIRST VINTAGE 1999

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

SOLE DI SESTA

SICILIA DOC
2017



DENOMINAZIONE SICILIA DOC

VARIETÀ Syrah

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

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2000

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

CLASSIFICATION SICILIA DOC

VARIETY Syrah

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

FIRST VINTAGE 2000

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



**Azienda agricola
Winery**

Strada Provinciale, 89
Contrada Iannazzo
95030 Castiglione di Sicilia (CT)
Tel +39 0942 963601
Fax +39 0942 963706