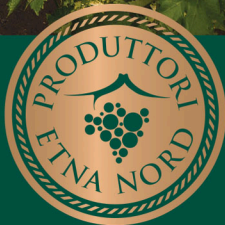


Il nostro cuore batte
ETNA NORD

LE NOSTRE ORIGINI CI PERMETTONO DI VEDERE
PIÙ CHIARO DOVE STIAMO ANDANDO



L'unione
DEI VALORI

TRADIZIONE, TERRITORIO, ECCELLENZA





Ci troviamo tra i vigneti del versante nord del vulcano tra il comune di Castiglione di Sicilia e le frazioni di Solicchiata e Verzella.

Platania Giuseppe, Platania Antonio, Di Bella - Antica Cavalleria, sono le tre piccole aziende agricole unite in **Produttori Etna Nord**.

Sono vini di “contrada”, da uve autoctone raccolte a mano.

Tutti i nostri vigneti sono in conversione biologica.

La forte coesione e amicizia fra gli associati e la condivisione di valori come la passione, impegno e tradizione, hanno consentito la Produttori Etna Nord di affermarsi e crescere insieme valorizzando al meglio autenticità e originalità tra vitigno e terroir.





I nostri vini Etna DOC caratterizzati da ampiezza, freschezza, sapidità e mineralità sono l'espressione della natura vulcanica del territorio e della vicinanza del mare.

La viticoltura del versante Nord è caratterizzata da un clima più umido, suoli vulcanici antichi, profondi, ricchi di sostanza organica che contribuiscono a caratterizzare le specificità sensoriali dei vini, differenti in funzione del vitigno e del terroir.

Il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio, coltivati su terre nere ad alta quota, danno vita a un rosso dai profumi intensi e dalla struttura elegante, oltre a un rosato fresco e minerale. Le uve Carricante, invece, donano al nostro Etna bianco uno stile fresco, sapido e minerale.

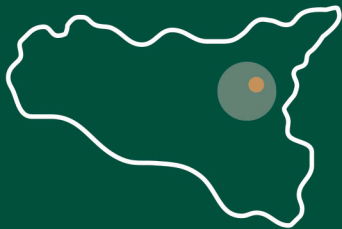
TASTING & TOURS

Percorrerete un viaggio sensoriale tra i nostri filari, esplorando i luoghi in cui nascono i vini Etna DOC. Passeggiando tra le vigne, vi imatterete nella suggestiva Cuba Bizantina del VII secolo, un capolavoro dell'archeologia siciliana. Il percorso offre panorami spettacolari sulla Valle dell'Alcantara, con il borgo medievale di Castiglione di Sicilia e il maestoso profilo dell'Etna a fare da sfondo.

benvvenuti!



*Da un intreccio
di Contrade,
da identici vitigni
di coltivazioni
antiche e familiari
produciamo vini e oli
disugualmente Tipici*



C.da SCIAMBRO
vigna Cavalleria
vigna Santa Domenica

C.da CRASÀ

vini di Contrada



Etna ROSSO *DOC*



terreno
vulcanico



vendemmia
manuale



bottiglie
numerate

*Diego, Ambra e Mauro,
l'orgoglio di nonno Vincenzo,
danno il nome DAM.*

*Il colore nero è quello della
sua terra, l'Etna, che scalda
il cuore del nostro vino.*

*Le caratteristiche organolettiche
del Nerello Mascalese e Nerello
Cappuccio prevedono un colore
rosso rubino, elegantemente
intenso, con note di mora, ciliegia,
minerali e una leggera speziatura
e ha un carattere persistente.
I tannini si sentono morbidi
e dolci in bocca.*



Etna **ROSATO** *DOC*

*Solstizio d'estate,
puntiamo sul rosato.
Un Nerello rosé fresco,
fragante ma di struttura,
da bere nei tardi pomeriggi
estivi, all'ombra di un
portico, in compagnia di
una buona bruschetta con
pachino, basilico e acciughe.
Versato nel calice il colore
è rosato tenue brillante,
dai sentori floreali, di frutta
rossa e sottobosco.*



terreno
vulcanico



vendemmia
manuale



bottiglie
numerate





terreno
vulcanico



vendemmia
manuale



Etna ROSSO *DOC*

Q'Assaggia nasce da uve di Nerello Mascalese, in contrada Crasà, tra le colate laviche e i boschi che circondano Solicchiata. Elegante, di buona complessità, con sentori di ciliegia e prugne, note di cuoio e tabacco. Q'Assaggia è un richiamo a vivere lo spirito di accoglienza, convivialità e condivisione tipico della cultura siciliana.



Etna **BIANCO** *DOC*

Un bianco Carricante e Catarratto di un color giallo paglierino e di gran sapore. Profumo potentissimo: un'immersione nella mediterraneità, un'emozione vulcanica: miele, fiori gialli e agrumi, reclamando a gran voce la sua identità territoriale. Quel senso di mare presente ovunque sull'Etna anche quando non lo vedi, di una mineralità salina e verace che sa di risacca, di scoglio, di ostriche e di vongole, come il sole che batte a picco sulle rovine bizantine dei suoi vigneti.



terreno
vulcanico



vendemmia
manuale



bottiglie
numerate



OLIO

*extravergine
di oliva*

*Nasce dalla spremitura
a freddo delle olive intere
di Nocellara dell'Etna,
San Benedetto e Brandofino,
unite in blend.*

*Tre cultivar siciliane
di lunga tradizione.
È un olio fruttato, acuto,
piccante e intenso, dal colore
verde con riflessi dorati.*



terreno
vulcanico



raccolta
manuale

formati
250 ml / 500 ml





Castiglione di Sicilia

Randazzo

● Sciambro

● Crasà

● Santa Domenica

Taormina

● Linguaglossa

● Piedimonte
Etneo

Fiumefreddo di Sicilia

ETNA

Riposto

Acireale



Localizzaci!

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

www.produttori-etna-nord.it

info@produttori-etna-nord.it

+39 347 3590547 / +39 338 7108975

PRENOTAZIONE DEGUSTAZIONI

sales.dibella@gmail.com

