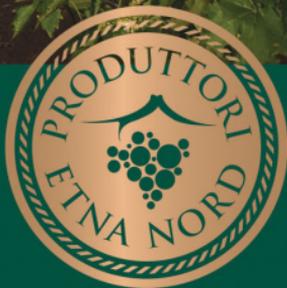


*Il nostro cuore batte*  
**ETNA NORD**

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, Passopisciaro e Verzella.

Platania Giuseppe, Platania Umberto, Di Bella - Tenuta Antica Cavalleria, Famiglia Cantoni, sono le quattro 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.



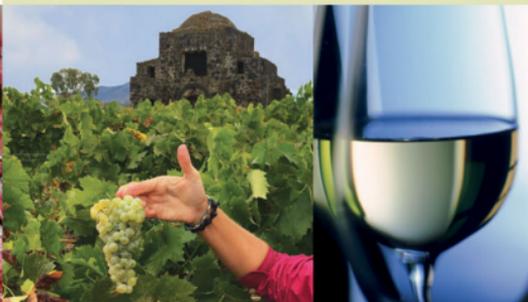
## NERELLO MASCALESE

*Questo è il re dell'Etna e il lato nord del vulcano è il suo vero regno. Tra antichi terrazzamenti che guardano il mare, tra ginestre e sabbie vulcaniche, nasce questo remoto vitigno rosso autoctono. Originario della piana di Mascali, da cui deriva il suo nome, questo vitigno entra nella costituzione dell'Etna Rosso DOC per non meno dell'80%.  
Dà origine a rossi importanti che eccellono per finezza ed eleganza.*



## CARRICANTE

*È un antico vitigno a bacca bianca da sempre coltivato sulle pendici del vulcano, soprattutto alle altitudini più alte. Il suo nome deriva dall'espressione siciliana "u carricanti", che sottolinea l'abbondante produzione delle sue piante, capaci di riempire i carri d'uva.  
Dà origine a grandi bianchi di buona struttura e longevità.*





# TASTING & TOURS

Vivrete un percorso sensoriale tra i nostri filari, alla scoperta dei luoghi dove hanno origine i vini Etna DOC, con panorami mozzafiato sulla Valle dell'Alcantara con il suo borgo medievale di Castiglione di Sicilia e con il maestoso vulcano Etna sullo sfondo. Per lasciarsi poi sedurre dall'autentica ospitalità familiare e dall'avvolgente gusto dei nostri vini da degustare nel Palmento di Contrada Cavalleria risalente al 1870 insieme alle tipicità della cucina siciliana.

*benvvenuti!*



## DEGUSTAZIONE *dei* PRODUTTORI

Il tour inizia con una passeggiata tra i vigneti di Contrada Cavalleria. Visita con degustazione nel nostro antico Palmento risalente al 1870. Degustazione di 4 calici di vini in assaggio in abbinamento con delle nostre delizie etnee.

DURATA 1 ora e 30 min. PREZZO € 25 minimo 2 persone



richiesta la prenotazione

## *Le nostre* CONTRADE

Un viaggio attraverso le nostre Contrade, un percorso affascinante dei singoli vigneti e del nostro terroir. Visita con degustazione nel nostro antico Palmento risalente al 1870. Degustazione di 5 calici di vini in assaggio in abbinamento con delle nostre delizie etnee. Degustazione del nostro olio extravergine di oliva Bizantino.

DURATA 2 ore PREZZO € 35 minimo 2 persone



richiesta la prenotazione

## MENÙ km0 *con* DEGUSTAZIONE

Un viaggio attraverso le nostre Contrade, un percorso affascinante dei singoli vigneti e del nostro terroir. Visita con degustazione nel nostro antico Palmento risalente al 1870. Degustazione di 2 calici di vini in assaggio in abbinamento con piccolo tagliere di prodotti etnei. Degustazione del nostro olio extravergine di oliva Bizantino. Il lunch o dinner nella Tenuta prevede un menù tradizionale di 3 portate con prodotti a km0 in abbinamento a 3 calici di vini in assaggio, un'esperienza straordinaria che vi porterà a conoscere le tradizioni enogastronomiche del nostro territorio.

DURATA 3 ore PREZZO € 65 minimo 2 persone



richiesta la prenotazione

TENUTA ANTICA CAVALLERIA C.da Cavalleria 2 - 95012 Castiglione di Sicilia (CT)

per prenotazioni: sales.dibella@gmail.com +39 3473590547 / +39 3491621346 / +39 3387108975

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



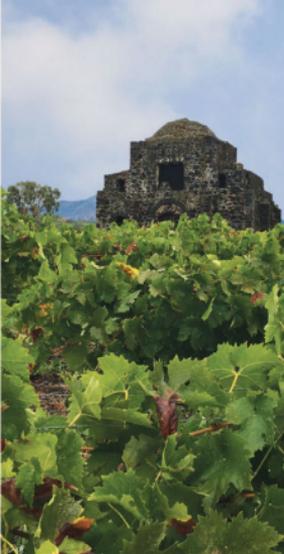
C.da SCIAMBRO  
vigna Cavalleria  
vigna Santa Domenica

C.da CRASÀ

C.da FEUDO di MEZZO

C.da PIANO FILICI

*vini di Contrada*



# *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



# Etna ROSATO DOC

*Solstizio d'estate,  
puntiamo sul rosato.  
Un Nerello rosé fresco,  
fragrante 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



# *Etna* ROSSO *DOC*



*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.*



terreno  
vulcanico



vendemmia  
manuale



bottiglie  
numerate



# *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.*



terreno  
vulcanico



vendemmia  
manuale





# 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





Randazzo

Feudo di Mezzo

Castiglione di Sicilia

Crasà

Sciambro

Piano Filici

Linguaglossa

Piedimonte  
Etneo

Fiumefreddo di Sicilia

Riposto

Acireale

Taormina

ETNA



Localizzaci!

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

[www.produttoriethnanord.it](http://www.produttoriethnanord.it)

[info@produttoriethnanord.it](mailto:info@produttoriethnanord.it)

+39 3473590547 / +39 347 620 9390

PRENOTAZIONE DEGUSTAZIONI

[sales.dibella@gmail.com](mailto:sales.dibella@gmail.com)

