CENTOPASSI

Terre di Sicilia

Esclusiva Italia

500.000
36 ha: Nero d'Avola, Perricone, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Merlot, Syrah
37 ha: Catarratto, Grillo, Trebbiano, Carricante
** Coltura Biologica **

2022	« Giato » Grillo - Catarratto Sicilia DOC	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Rocce di Pietra Longa » Grillo Sicilia DOC	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Terre Rosse di Giabbascio » Catarratto Sicilia DOC	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Teatro Kajjo » Carricante Sicilia DOC	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Tendoni di Trebbiano » Trebbiano Terre Siciliane IGT	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Giato » Nero d'Avola - Perricone Sicilia DOC	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Argille di Tagghia Via » Nero d'Avola Sicilia DOC	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Cimento di Perricone » Perricone Sicilia DOC	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2021	« Sulla Via Francigena » Merlot Sicilia DOC	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2021	« Pietre a Purtedda da Ginestra » Sicilia DOC	Rosso	Secco	tappo Nomacorc

LA MERAVIGLIA DEGLI ALTOPIANI DELL'ALTO BELICE CORLEONESE

Centopassi è **l'anima vitivinicola delle cooperative Libera Terra che coltivano terre confiscate alla mafia in Sicilia**. Le vigne sono distribuite nell'Alto Belice corleonese, una zona dalla bellezza travolgente, particolarmente vocata a produzioni di alta qualità.
Scenari aperti, incontaminati, con picchi calcarei che spuntano su di un altopiano dall'altitudine media molto elevata, rendono questo angolo del Mediterraneo luogo ideale per la crescita ottimale della vite.
Le escursioni termiche, i venti, la composizione del terreno, la simbiosi raggiunta con i vitigni utilizzati portano ad avere delle condizioni ideali, ben lontane da molti stereotipi legati al vino siciliano. **Qui l'eleganza è padrona, la freschezza è onnipresente**, la massima bevibilità dei vini è sempre assicurata, anche grazie ad una certosina cura dei vigneti e lavorazioni che tendono sempre ad enfatizzare la massima espressività del frutto.
I vini proposti raccontano la diversità di ogni vigna, si tratta infatti di una vera e propria gamma di Cru, che vanno dalle poche centinaia di metri di altitudine ai quasi mille della bellissima vigna di Portella della Ginestra.
L'intera produzione, come sempre per Libera Terra, è in regime di agricoltura biologica.

« Giato » Grillo - Catarratto Sicilia DOC

Grillo 60%, Catarratto 40%
15 anni
Maturazione in vasche d'acciaio per 5 mesi.
50.000
5 anni
Un vino a tutto pasto, dagli antipasti alle paste ripiene, fino a piatti di carni bianche.
Frutto della selezione delle uve migliori di ogni vigna per ogni annata. Piacevole, fresco, sapido ma con grade personalità mediterranea, come solo Grillo e Catarratto sanno dare.
Bevibilità e complessità.

« Rocce di Pietra Longa » Grillo Sicilia DOC

Grillo 100%
20 anni
Fermentazione e maturazione in tini di acciaio per 7 mesi sui lieviti.
20.000 (oltre a 20 magnum)
10 anni
Piatti di pesce e carne bianca.
Freschezza, mineralità, salinità, unite ad una grande profondità al palato.
La complessità austera di un Grillo di montagna.

« Terre Rosse di Giabbascio » Catarratto Sicilia DOC

Catarratto 100%
35 anni
Fermentazione e maturazione in tini di acciaio (90%) e clayver (10%) per 9 mesi sui lieviti.
13.000 (oltre a 20 magnum)
10 anni
Piatti di pesce e carne bianca.
Ricco, complesso, lungo e profondo, ma sempre caratterizzato da una freschezza sorprendente.
Dalle sabbie rosse di un vigneto rinato, frutto di una generosità instancabile.

« Teatro Kajjo » Carricante Sicilia DOC

Carricante 100%
6 anni
Fermentazione e maturazione in tini di acciaio (90%) e clayver (10%) per 8 mesi sui lieviti.
6.500 (oltre a 20 magnum)
10 anni
Piatti di pesce e carne bianca.
Complessità, profondita, unite ad una grande profondità al palato.
Una vigna ad alberello straordinaria in un luogo meraviglioso. La lettura del Carricante nell'Alto Belice Corleone, tutta da scoprire…

« Tendoni di Trebbiano » Terre Siciliane IGT

Trebbiano 100%

oltre 47 anni

Fermentazione e maturazione in tonneaux da 500 litri, per lo più usati, per 12 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

2.000 (oltre a 12 magnum)

10 anni

Piatti di pesce o carni bianche molto strutturati; zuppe.

Potente, ricco e complesso, eppure estremamente bevibile. Un Trebbiano sorprendente come non mai.

La provocazione del Trebbiano che si crede un Grande Vino.

« Giato » Nero d'Avola - Perricone Sicilia DOC

Nero d'Avola 70%, Perricone 30%

15 anni

Maturazione per il 90% in vasche d'acciaio e per il 10% in tonneaux da 500 litri per 4 mesi.

50.000

5 anni

Un vino a tutto pasto, in grado di accompagnare anche zuppe di pesce, oltre che ogni tipo di carne.

Migliori uve selezionate in vigna per ogni annata. Unisce la freschezza del Nero d'Avola e la struttura tannica del Perricone, due varietà tra le più antiche della Sicilia.

La splendida complementarità di due varietà così diverse tra loro.

« Argille di Tagghia Via » Nero d'Avola Sicilia DOC

Nero d'Avola 100%

20 anni

Maturazione per il 50% in acciaio e per il 50% in botte grande da 22 hl per 6 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

13.000 (oltre a 20 magnum)

10 anni

Dal pesce (ad esempio tonno o zuppe) alle carni bianche più complesse, fino alle carni rosse.

Fresco, guizzante, salmastro e bevibile come deve essere un vero, puro, Nero d'Avola di razza. Proveniente dalla parte alta della migliore vigna di questo vitigno.

Un vino dal profilo vero ed originale.

« Cimento di Perricone » Sicilia DOC

Perricone 100%

17 anni

Maturazione in tonneaux da 500 litri, per lo più usati, per 6 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

4.500 (oltre a 20 magnum)

10 anni

Carni rosse e paste ripiene.

Un vitigno difficile, scorbutico, ma che come pochi altri riesce a raccontare la bellezza di queste terre; ovviamente solo nelle annate migliori, le uniche in cui esce questo vino.

La sfida del Perricone all'eccellenza.

« Pietre a Purtedda da Ginestra » Rosso Sicilia DOC

Nerello Mascalese 70%, Nocera 30%

13 anni

Maturazione in tonneaux da 500 litri, nuovi e usati, per 12 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

3.200 (oltre a 20 magnum)

20 anni

Piatti di carne e selvaggina.

Un uvaggio abbastanza anomalo per il territorio, più simile ai rossi della Sicilia Orientale che a quelli dell'Alto Belice Corleonese, eppure, sembra che nella Vigna di Portella, il Nerello Mascalese ed il Nocera siano in simbiosi perfetta.

La scommessa di una vigna di rosso in una pietraia a a quasi mille metri.

« Sulla Via Francigena » Merlot Sicilia DOC

Merlot 100%

20 anni

Maturazione in tonneaux da 500 litri, per metà nuovi, per 12 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

1.200 (oltre a 12 magnum)

20 anni

Piatti di carne e selvaggina.

Una vigna che, anno dopo anno, ha dato risultati sempre più sorprendenti per equilibrio, freschezza, bevibilità, complessità.

La sfida all'eleganza di un Merlot siciliano.