

# CENTOPASSI

*Continuiamo il nostro percorso. Anno dopo anno, cerchiamo di dare sempre il massimo ed oltre, di capire tutto il possibile delle nostre terre, delle nostre vigne, del carattere dei nostri vitigni autoctoni. Tutti i nostri sforzi mirano a mettere in bottiglia vini con una personalità forte e propria, che riesca a far rivivere le terre da cui provengono e che rendano giusto omaggio ad una delle più belle e struggenti aree della Sicilia, l'Alto Belice Corleonese. I suoi altopiani, i suoi paesaggi mozzafiato ed i suoi suoli unici sono alla base di ogni nostro vino.*

*Vendemmia dopo vendemmia, il mercato sta onorando il nostro impegno e la critica apprezza sempre di più i nostri vini.*

*Un ulteriore stimolo a fare di più e meglio, un passo dietro l'altro.*

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 un luogo ideale per la crescita ottimale della vite. Le escursioni termiche, i venti, la composizione del terreno, la simbiosi raggiunta con i vitigni che abbiamo selezionato portano ad avere delle condizioni ideali, ben lontane da molti stereotipi legati al vino siciliano.

I vini raccontano la diversità di ogni vigna, dei suoli che le contraddistinguono e dei vitigni che di volta in volta ne esaltano le caratteristiche. 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.

Dal 2012 Centopassi è la sede siciliana della Scuola Italiana di Potatura, per la diffusione del metodo dei Preparatori d'Uva Simonit & Sirch.

I VINI  
CRU

# CRU

## ***Rocce di Pietra Longa Grillo Sicilia DOC 2017***

**Vitigni:** Grillo 100%

**Tipologia:** Sicilia Denominazione d'Origine Controllata

**Vigna di provenienza:** Pietralunga a Monreale

**Condizione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 13,03 %

**Acidità Totale:** 6,85 g/l

**PH:** 3,04

**Vendemmia:** manuale in cassetta, seconda metà di agosto

**Vinificazione:** pressatura soffice dell'uva e fermentazione del mosto a temperatura controllata per 45 giorni

**Maturazione:** in vasche di acciaio per 9 mesi sui propri lieviti

**Produzione:** 16.000 bottiglie da 750ml e 30 magnum

*Dedicato a Nicolò Azoti, giovane sindacalista di Baucina assassinato dalla mafia, affinché la sua memoria continui a vivere nelle nostre coscienze.*

# CRU

## ***Terre Rosse di Giabbascio Catarratto Sicilia DOC 2017***

**Vitigni:** Catarratto 100%

**Tipologia:** Sicilia Denominazione d'Origine Controllata

**Vigna di provenienza:** Giabbascio a San Giuseppe Jato

**Condizione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 13,40%

**Acidità Totale:** 5,90 g/l

**PH:** 3,13

**Vendemmia:** manuale in cassetta, seconda metà di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice dell'uva e fermentazione a temperatura controllata del mosto per 55 giorni

**Maturazione:** in vasche di acciaio (90%) e clayver (10%) per 9 mesi sui propri lieviti

**Produzione:** 10.000 bottiglie da 750ml e 30 magnum

*È dedicato a Pio La Torre e alla sua incessante lotta per la pace e la giustizia.*

# CRU

## ***Terre Rosse di Giabbascio R14 Catarratto Terre Siciliane IGT 2014***

**Vitigni:** Catarratto 100%

**Tipologia:** Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

**Vigna di provenienza:** Giabbascio a San Giuseppe Jato

**Condizione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 13,57%

**Acidità Totale:** 5,92 g/l

**PH:** 3,25

**Vendemmia:** manuale in cassetta, a metà settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice dell'uva e fermentazione a temperatura controllata del mosto per 55 giorni

**Maturazione:** in tonneaux Taransaud, per lo più usati, per circa 18 mesi e in tini di acciaio per ulteriori 22 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per 12 mesi

**Produzione:** 3.000 bottiglie da 750ml e 30 magnum

*È dedicato a tutti i viticoltori ed ai sacrifici che sono costretti a fare a causa degli eccessi di un clima impazzito.*

## CRU

### ***Tendoni di Trebbiano Terre Siciliane IGT 2017***

**Vitigni:** Trebbiano 100%

**Tipologia:** Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

**Vigna di provenienza:** Cerasa a Monreale

**Condizione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 14,20 %

**Acidità Totale:** 5,20 g/l

**PH:** 3,27

**Vendemmia:** manuale in cassetta, seconda metà di settembre

**Vinificazione:** diraspatura, macerazione dell'uva per 18 ore, fermentazione in tonneaux Taransaud da 500 l nuovi e usati

**Maturazione:** in tonneaux Taransaud metà nuovi e metà usati per 10 mesi

**Affinamento:** almeno sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio

**Produzione:** 2.000 bottiglie da 750 ml e 20 magnum

*È dedicato a tutti i contadini che, subendo l'arroganza e la violenza mafiosa, hanno trovato il coraggio di reagire ed alzare la testa restituendo dignità e speranza alla propria terra.*

## CRU

### *Argille di Tagghia Via Nero d' Avola Sicilia DOC 2017*

**Vitigni:** Nero d' Avola 100%

**Tipologia:** Sicilia Denominazione d'Origine Controllata

**Vigna di provenienza:** Tagliavia a Monreale

**Condizione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 13,10 %

**Acidità Totale:** 7,36 g/l

**PH:** 3,19

**Vendemmia:** manuale in cassetta, ultima decade di agosto

**Vinificazione:** diraspatura, macerazione dell'uva per circa 8 giorni, fermentazione del mosto a temperatura controllata di 24-26°C

**Maturazione:** in vasche di acciaio per 6 mesi

**Produzione:** 7.000 bottiglie da 750ml e 30 magnum

*È dedicato alla memoria di Peppino Impastato, giovane siciliano assassinato dalla mafia, le cui idee continuano ad appassionare chi ama la libertà.*

## CRU

### ***Argille di Tagghia Via di Sutta Nero d' Avola Terre Siciliane IGT 2016***

**Vitigni:** Nero d' Avola 100%

**Tipologia:** Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

**Vigna di provenienza:** Tagliavia a Monreale

**Condizione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 13,28 %

**Acidità Totale:** 5,78 g/l

**PH:** 3,36

**Vendemmia:** manuale in cassetta, prima metà di settembre

**Vinificazione:** diraspatura, macerazione dell'uva per circa 8 giorni, fermentazione del mosto a temperatura controllata di 24-26°C

**Maturazione:** in botte grande di rovere di Slavonia da 22 hl per 12 mesi

**Affinamento:** almeno sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio

**Produzione:** 3.200 bottiglie da 750ml e 30 magnum

*È dedicato all'amore e al coraggio di Ninetta Burgio. Alla sua sete di verità e giustizia per il figlio Pierantonio ucciso innocente a soli 18 anni, a Niscemi, per mano mafiosa.*

## CRU

### ***Cimento di Perricone Terre Siciliane IGT 2017***

**Vitigni:** Perricone 100%

**Tipologia:** Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

**Vigna di provenienza:** Don Tommaso a San Cipirello

**Condizione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 13,60 %

**Acidità Totale:** 5,40 g/l

**PH:** 3,59

**Vendemmia:** manuale in cassetta, fine settembre

**Vinificazione:** diraspatura, macerazione dell'uva per circa 8 giorni, fermentazione del mosto a temperatura controllata di 24-26°C

**Maturazione:** in tonneaux Taransaud usati per 8 mesi

**Affinamento:** almeno due mesi in bottiglia prima della messa in commercio

**Produzione:** 4.000 bottiglie da 750ml e 10 magnum

*Dedicato all'impegno della scuola e degli insegnanti per sconfiggere l'anticultura mafiosa, promuovendo i valori della legalità e del vivere civile.*

## CRU

### ***Sulla Via Francigena Merlot Terre Siciliane IGT 2016***

**Vitigni:** Merlot 100%

**Tipologia:** Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

**Vigna di provenienza:** Saladino a Monreale

**Condizione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 14,20 %

**Acidità Totale:** 5,50 g/l

**PH:** 3,49

**Vendemmia:** manuale in cassetta, prima metà settembre

**Vinificazione:** diraspatura, macerazione dell'uva per circa 12 giorni, fermentazione del mosto a temperatura controllata di 24-26°C

**Maturazione:** in tonneaux da 500 litri, per lo più usati, per 18 mesi

**Affinamento:** almeno sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio

**Produzione:** 1.300 bottiglie da 750ml e 20 magnum

*È dedicato a tutti i giovani siciliani, partiti per studio o per lavoro, che hanno portato la propria terra nel mondo, e a coloro che sono riusciti a ritornare, riportando pezzi di mondo nella propria terra.*

## CRU

### ***Pietre a Purtedda da Ginestra Rosso Terre Siciliane IGT 2015***

**Vitigni:** Nerello Mascalese 70% Nocera 30%

**Tipologia:** Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

**Vigna di provenienza:** Portella della Ginestra a Monreale

**Condizione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 14,18 %

**Acidità Totale:** 5,70 g/l

**PH:** 3,45

**Vendemmia:** manuale in cassetta, fine settembre primi di ottobre

**Vinificazione:** diraspatura, macerazione dell'uva per circa 12 giorni, fermentazione del mosto a temperatura controllata di 24-26°C

**Maturazione:** in tonneaux Taransaud nuovi e usati per 18 mesi

**Affinamento:** almeno sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio

**Produzione:** 2.200 bottiglie da 750ml e 30 magnum

*Dedicato alla memoria dei caduti della vicina strage di Portella della Ginestra.*

I VINI  
SELEZIONI

SELEZIONI

**GIATO - Grillo Catarratto Sicilia DOC Superiore 2018**

**Vitigni:** Grillo 60%, Catarratto 40%,

**Tipologia:** Sicilia Denominazione d'Origine Controllata Superiore

**Conduzione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 13,12 %

**Acidità Totale:** 6,46 g/l

**PH:** 3,23

**Vendemmia:** manuale in cassetta, fine agosto, inizio settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice dell'uva e fermentazione del mosto a temperatura controllata per 20 giorni

**Maturazione:** in vasche di acciaio per 6 mesi

*È dedicato a tutti i viticoltori che con instancabile passione favoriscono il recupero e la valorizzazione di un territorio, del suo tessuto sociale e delle sue tradizioni, contribuendo al bene comune di più generazioni.*

## SELEZIONI

### **GIATO - Nero d'Avola Perricone Sicilia DOC 2018**

**Vitigni:** Nero d'Avola 70%, Perricone 30%

**Tipologia:** Sicilia Denominazione d'Origine Controllata

**Condizione agronomica:** biologica certificata

**Gradazione Alcolica:** 13,21 %

**Acidità Totale:** 5,70 g/l

**PH:** 3,40

**Vendemmia:** manuale in cassetta, metà settembre

**Vinificazione:** diraspatura, macerazione per 8 giorni, fermentazione del mosto a temperatura controllata di 25°C

**Maturazione:** in vasche di acciaio per 6 mesi

*È dedicato a tutti i viticoltori che con instancabile passione favoriscono il recupero e la valorizzazione di un territorio, del suo tessuto sociale e delle sue tradizioni, contribuendo al bene comune di più generazioni.*

.

# I VIGNETI

# I VIGNETI

## **SCHEMA VIGNA PIETRALUNGA**

**Comune:** Monreale

**Contrada:** Pietralunga

**Posizione (gps):** 37° 54' 21.65" N 13° 13' 3.09" E

**Origine:** confiscato a Simonetti del clan mafioso dei Riina

**Altitudine:** 550 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 6, are 44

**Varietà:** Grillo e Chardonnay

**Impianto:** spalliera, 5.200 ceppi per ettaro

**Potatura:** guyot semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 2004

**Resa media:** 40 q/ha

**Epoca di vendemmia:** fine agosto, primi di settembre

**Esposizione prevalente:** Sud-Est

**Terreno:** Terreno argilloso (argilla 44%, sabbia 36,4%, limo 19,6%) particolarmente ricco di scheletro e affioramenti rocciosi. Ph subalcalino e struttura coerente

## I VIGNETI

### **SCHEMA VIGNA GIAMBASCIO**

**Comune:** San Giuseppe Jato

**Contrada:** Giambascio

**Posizione (gps):** 37° 57' 15.66" N 13° 8' 41.42" E

**Origine:** confiscato a Genovese, del clan mafioso dei Brusca

**Altitudine:** 350 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 2, are 42

**Varietà:** Catarratto

**Impianto:** spalliera, 3.200 ceppi per ettaro

**Potatura:** guyot semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 1989

**Resa media:** 60 q/ha

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Esposizione prevalente:** Sud-Ovest

**Terreno:** argilloso sabbioso (argilla 40%, sabbia 40,3%, limo 19,7%) piuttosto sciolto, ricco di varietà terrose di ossidi di ferro (in particolare ematite, limonite e goethite). Ph subalcalino e struttura poco coerente

## I VIGNETI

### **SCHEMA VIGNA CERASA**

**Comune:** Monreale (PA)

**Contrada:** Cerasa

**Posizione (gps):** 37° 57' 42.53" N 13° 13' 52.19" E

**Origine:** confiscato a Guccione

**Altitudine:** 600 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 6, are 49

**Varietà:** Trebbiano Toscano

**Impianto:** tendone, 1.200 ceppi per ettaro

**Potatura:** due capi a frutto, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 1976

**Resa media:** 50 - 70 q/ha

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Esposizione prevalente:** Sud-Ovest

**Terreno:** mediamente impermeabile; pH subalcalino; struttura coerente con consistente presenza di scheletro; argilloso (argilla 46,7%, sabbia 30,2%, limo 23%); calcareo e con media presenza di sostanza organica

## I VIGNETI

### SCHEDA VIGNA TAGLIAVIA

**Comune:** Monreale

**Contrada:** Pioppo

**Posizione (gps):** 37° 53' 31.93" N 13° 17' 20.95" E

**Origine:** confiscato a Grizzaffi, del clan mafioso dei Riina

**Altitudine:** 550 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 3, are 26

**Varietà:** Nero d'Avola

**Impianto:** spalliera, 5.200 ceppi per ettaro

**Potatura:** guyot semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 2004

**Resa media:** 50 q/ha

**Epoca di vendemmia:** prima metà di settembre

**Esposizione prevalente:** Sud-ovest

**Terreno:** altamente impermeabile; pH subalcalino; struttura coerente; argilloso (argilla 42,3%, sabbia 36,7%, limo 19,7%); povero in calcare ed in sostanza organica

## I VIGNETI

### **SCHEMA VIGNA DON TOMMASO**

**Comune:** San Cipirello

**Contrada:** Don Tommaso

**Posizione (gps):** 37° 55' 22.17" N 13° 11' 29.71" E

**Origine:** confiscato a Giovanni Brusca

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 3, are 26

**Varietà:** Perricone e Cabernet Sauvignon

**Impianto:** spalliera, 5.200 ceppi per ettaro

**Potatura:** guyot semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 2007

**Resa media:** 80 q/ha

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Esposizione prevalente:** Sud-Est

**Terreno:** altamente impermeabile; pH subalcalino; struttura poco coerente; argilloso sabbioso (argilla 39,8%, sabbia 38,2%, limo 22%); povero in calcare e in sostanza organica

## I VIGNETI

### SCHEMA VIGNA SALADINO

**Comune:** Monreale

**Contrada:** Saladino

**Posizione (gps):** 37° 53' 3.85" N 13° 18' 4.98" E

**Origine:** confiscato a Grizzaffi, del clan mafioso dei Riina

**Altitudine:** 550 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 6, are 24

**Varietà:** Syrah e Merlot

**Impianto:** spalliera, 5.200 ceppi per ettaro

**Potatura:** guyot semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 2004

**Resa media:** 50 - 80 q/ha

**Epoca di vendemmia:** ultima decade di settembre

**Esposizione prevalente:** Sud

**Terreno:** altamente impermeabile; pH subalcalino; struttura poco coerente; argilloso (argilla 42,8%, sabbia 36,7%, limo 20%); povero in calcare ed in sostanza organica

## I VIGNETI

### SCHEMA VIGNA PORTELLA DELLA GINESTRA

**Comune:** Monreale

**Contrada:** Portella della Ginestra

**Posizione (gps):** 37° 58' 19.96" N 13° 14' 17.96" E

**Origine:** confiscato a Bernardo Brusca

**Altitudine:** 950 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 1, are 50

**Varietà:** Nerello mascalese 53%, Nocera 37%, Nerello cappuccio 10%

**Impianto:** alberello, 4.200 ceppi per ettaro

**Potatura:** alberello, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 2011

**Resa media:** 35 – 45 q/ha

**Epoca di vendemmia:** fine settembre, metà ottobre

**Esposizione prevalente:** Sud-Ovest

**Terreno:** Regosuoli - Suolo bruno calcareo particolarmente ricco di scheletro e affioramenti rocciosi. Ph subalcalino

## I VIGNETI

### SCHEMA VIGNA MUFFOLETTO

**Comune:** San Cipirello

**Contrada:** Muffoletto

**Origine:** confiscato a Genovese, del clan mafioso dei Brusca

**Posizione (gps):** 37°55'54.50" N 13°10'16.18" E

**Origine:** confiscato a Simonetti del clan mafioso dei Riina

**Altitudine:** 350 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 4, are 21

**Varietà:** Trebbiano Toscano

**Impianto:** tendone, 1.300 ceppi per ettaro

**Potatura:** due capi a frutto, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 1996

**Resa media:** 50 - 100 q/ha

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Esposizione prevalente:** Sud-Est

**Terreno:** altamente impermeabile; pH subalcalino; struttura poco coerente; argilloso (argilla 41,2%, sabbia 37,5%, limo 21,3%); povero in calcare ed in sostanza organica

## I VIGNETI

### SCHEMA VIGNA FEOTTO

**Comune:** San Giuseppe Jato

**Contrada:** Feotto

**Posizione (gps):** 37°59'12.27" N 13°11'52.43" E

**Origine:** confiscato a Genovese del clan mafioso dei Brusca

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 1, are 40

**Varietà:** Chardonnay

**Impianto:** spalliera, 4.500 ceppi per ettaro

**Potatura:** guyot semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 2010

**Resa media:** 60 q/ha

**Epoca di vendemmia:** fine agosto

**Esposizione prevalente:** Sud-Est

**Terreno:** mediamente impermeabile; pH subalcalino; struttura coerente con consistente presenza di scheletro; argilloso (argilla 43,6%, sabbia 38,3%, limo 18%); mediamente calcareo povero in sostanza organica.

## I VIGNETI

### SCHEDA VIGNA VERZANICA

**Comune:** Monreale

**Contrada:** Verzanica

**Posizione (gps):** 37°54'30.13"N 13°10'20.14"E

**Origine:** confiscato a Giuseppe Agrigento del clan mafioso dei Brusca

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 16, are 97

**Varietà:** Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone

**Impianto:** spalliera, 4.500 ceppi per ettaro

**Potatura:** guyot semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 2009

**Resa media:** 60 q/ha

**Epoca di vendemmia:** settembre

**Esposizione prevalente:** Sud-Est

**Terreno:** mediamente impermeabile; pH neutro; struttura coerente con scarsa presenza di scheletro; argilloso-sabbioso (argilla 29,5%, sabbia 55,1%, limo 15,4%); non calcareo, povero in sostanza organica

## I VIGNETI

### SCHEMA VIGNA CASTELTERMINI

**Comune:** Casteltermini

**Contrada:** Fontanafredda

**Posizione (gps):** 37°29'41.92"N 13°41'7.95"E

**Origine:** confiscato a Licata

**Altitudine:** 140 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 4, are 90

**Varietà:** Nero d'Avola, Trebbiano Toscano

**Impianto:** Tendone (1200 ceppi per ettaro) per 3 ettari; Doppio Capovolto (1200 ceppi per ettaro) per 1,9 ettari

**Potatura:** due capi a frutto, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 1976

**Resa media:** 60 - 90 q/ha

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Terreno:** mediamente impermeabile; pH subalcalino; struttura coerente con presenza di scheletro; argille gessose (argille 41,4%, sabbia 22,4%, limo 36.2%); calcareo e con media presenza di sostanza organica.

## I VIGNETI

### SCHEMA VIGNA KAGGIO

**Comune:** Monreale

**Contrada:** Kaggio

**Posizione (gps):** 37°57'11.45"N - 13°15'7.34"E

**Origine:** confiscato a Grizzaffi, del clan mafioso dei Riina

**Altitudine:** 600 m s.l.m.

**Superficie:** ettari 6

**Varietà:** Trebbiano Toscano

**Impianto:** Tendone, 1.200 ceppi per ettaro

**Potatura:** due capi a frutto, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

**Anno di impianto:** 1976

**Resa media:** 50 - 70 q/ha

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Esposizione prevalente:** Sud

**Terreno:** mediamente impermeabile; pH subalcalino; struttura coerente, con consistente presenza di scheletro; prevalentemente argilloso (argilla 45,4%, sabbia 20,4%, limo 34.2%); calcareo e con media presenza di sostanza organica.

## CONTATTI

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

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

tel +39 091 8577655 – fax 091 8579541

