

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

Conduzione 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

Conduzione 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

Conduzione 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

Conduzione 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

Conduzione 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

Conduzione 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

Conduzione 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

SCHEDA 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

SCHEDA 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

SCHEDA 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

SCHEDA 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

SCHEDA 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

SCHEDA 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

SCHEDA 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

SCHEDA 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

SCHEDA 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

info@centopassisicilia.it

tel +39 091 8577655 – fax 091 8579541