
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 riescano 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.

Our journey continues. Every year, we try to do our best and beyond, to understand everything about our lands, our vineyards, the character of our native varieties.

All our efforts are aimed at creating wines with a strong personality, capable of evoking their lands of origin and paying a fair tribute to one of the most beautiful and inspiring parts of Sicily – the Alto Belice Corleonese. Its highlands, its breathtaking landscapes, and its unique soils are at the heart of all our wines.

Indice (Index)

	pagina (page)
Centopassi	4
<i>I CRU (The single vineyard wines)</i>	
<i>Rocce di Pietra Longa Grillo</i>	5
<i>Terre Rosse di Giabbascio Catarratto</i>	6
<i>Teatro Cajjo Carricante</i>	7
<i>Tendoni di Trebbiano</i>	8
<i>Argille di Tagghia Via Nero d'Avola</i>	9
<i>Cimento di Perricone</i>	10
<i>Sulla Via Francigena Merlot</i>	11
<i>Pietre a Purtedda da Ginestra N. Mascalese-Nocera</i>	12
<i>I vini Giato (The Giato wines)</i>	
<i>Giato Grillo-Catarratto</i>	13
<i>Giato Nero d'Avola-Perricone</i>	14
<i>I blend IGT (The IGT blend)</i>	
<i>Placido Rizzotto bianco</i>	15
<i>Placido Rizzotto rosso</i>	16
Contatti (Contacts)	

CENTOPASSI

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, un territorio dalla bellezza travolgente, particolarmente vocato a produzioni di alta qualità. Scenari aperti e incontaminati, altitudini che sfiorano i mille metri sul livello del mare, picchi calcarei e suoli prevalentemente argillosi rendono questo angolo del Mediterraneo un luogo ideale per la coltivazione della vite e ben lontano da molti stereotipi legati al vino siciliano.

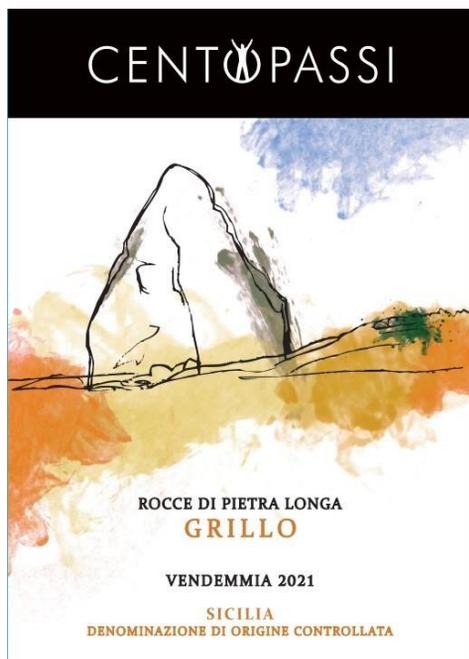
I vini raccontano la diversità di ogni vigna, dei suoli che le contraddistinguono e dei vitigni che di volta in volta ne esaltano le caratteristiche. Qui l'eleganza è padrona, la freschezza onnipresente, la massima bevibilità dei vini è sempre assicurata, anche grazie ad una certosina cura dei vigneti e a lavorazioni che tendono sempre ad enfatizzare la massima espressività del frutto.

Centopassi is the winemaking soul of Libera Terra cooperatives that cultivate lands in Sicily seized from the mafia.

The vineyards are located in the Alto Belice Corleonese, an overwhelmingly beautiful territory, which is particularly suitable for high quality wine production. Vast and untainted landscapes, high altitudes that exceed 3,000 feet above the sea level, calcareous peaks and predominantly clay-rich soils make this corner of the Mediterranean an ideal place for wine growing and unlike most stereotypes attributed to Sicilian wine.

The wines display the characteristics of each vineyard, soil and grape variety. Here elegance prevails, freshness is everywhere, ensuring wine drinkability thanks to the painstaking care for the vineyards and to wine making processes, which emphasize the maximum expression of the fruit.

Rocce di Pietra Longa - DOC Sicilia - 2021



Vitigno: *Grillo Biologico (100%)*
Gradazione alcolica: 13,03% **Acidità totale:** 6,92 g/l **pH:** 3,05
Vendemmia: *in cassetta, seconda decade di agosto*
Vinificazione: *pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio*
Maturazione: *sui propri lieviti in tini di acciaio per 7 mesi*
Produzione annata 2021: 20.000 bottiglie e 20 magnum

Grape variety: *Organic Grillo (100%)*
Alcohol: 13.03% **Total acidity:** 6.92 g/l **pH:** 3.05
Harvest: *in boxes, second ten days of August*
Vinification: *soft crushing and fermentation in steel vats*
Maturation: *on its own yeasts in steel vats for 7 months*
Vintage production 2021: 20,000 bottles and 20 magnum

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

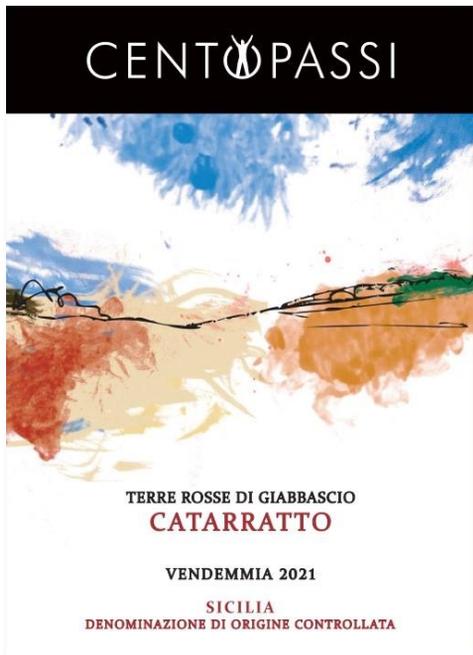
Dedicated to Nicolò Azoti, young trade-unionist from Baucina murdered by the mafia, so that his memory may continue to be alive in our conscience.

Vigna di C.da Pietralunga - Monreale (PA)

Posizione (GPS): 37°54'21.65"N 13°13'3.09"E
Altitudine: 550 m s.l.m.
Superficie: 3 ettari, 87 are
Varietà: *Grillo*
Condizione agronomica: *biologica certificata*
Impianto: *spalliera, 5.200 ceppi/ettaro*
Potatura: *Guyot*
Anno di impianto: 2004
Resa media: 40 q/ha
Esposizione prevalente: *sud-est*
Suolo: *argilloso (44,0% argilla, 36,4% sabbia, 19,6% limo), ricco di scheletro e affioramenti rocciosi, pH subalcalino e struttura coerente*
Origine: *confiscato a Simonetti del clan mafioso dei Riina*

Position (GPS): 37°54'21.65"N 13°13'3.09"E
Elevation: 550 m a.s.l.
Surface: 3.87 hectares
Grape: *Grillo*
Agronomic management: *organic farming*
Planting: *VSP trellis, 5,200 plants/hectare*
Pruning: *Guyot*
Planting year: 2004
Average yield: 4 t/ha
Exposure: *south-east*
Soil: *clay-rich soil (clay 44.0%, sand 36.4%, silt 19.6%) with coarse rock fragments and outcrops, sub-alkaline Ph, and coherent structure*
Origin: *confiscated from Simonetti, Riina's clan*

Terre Rosse di Giabbascio - DOC Sicilia - 2021



Vitigno: *Catarratto Biologico (100%)*

Gradazione alcolica: *12,89%* **Acidità totale:** *6,37 g/l* **pH:** *3,14*

Vendemmia: *in cassetta, seconda metà di settembre*

Vinificazione: *pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio*

Maturazione: *sui propri lieviti in tini di acciaio (90%) e clayver (10%) per 7 mesi*

Produzione annata 2021: *13.000 bottiglie e 20 magnum*

Grape variety: *Organic Catarratto (100%)*

Alcohol: *12.89%* **Total acidity:** *6.37 g/l* **pH:** *3.14*

Harvest: *in boxes, second half of September*

Vinification: *soft crushing and fermentation in steel vats*

Maturation: *on its own yeasts in steel vats (90%) and clayver (10%) for 7 months*

Vintage production 2021: *13,000 bottles and 20 magnum*

Dedicato a Pio La Torre e alla sua incessante lotta per la pace e la giustizia.

Dedicated to Pio La Torre and to his never-ending struggle for peace and justice.

Vigna di C.da Giabbascio - S. Giuseppe Jato (PA)

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

Altitudine: *300 m s.l.m.*

Superficie: *2 ettari, 27 are*

Varietà: *Catarratto*

Condizione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *spalliera, 3.200 ceppi/ettaro*

Potatura: *Guyot*

Anno di impianto: *1989*

Resa media: *60 q/ha*

Esposizione prevalente: *nord/ovest-sud/est*

Suolo: *argilloso-sabbioso (40,0% argilla, 40,3% sabbia, 19,7% limo), sciolto e ricco di varietà terrose di ossidi di ferro (in particolare ematite, limonite e goethite), pH subalcalino e struttura poco coerente*

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

Position (GPS): *37°57'15.66"N 13°8'41.42"E*

Elevation: *300 m a.s.l.*

Surface: *2.27 hectares*

Grape: *Catarratto*

Agronomic management: *organic farming*

Planting: *VSP trellis, 3,200 plants/hectare*

Pruning: *Guyot*

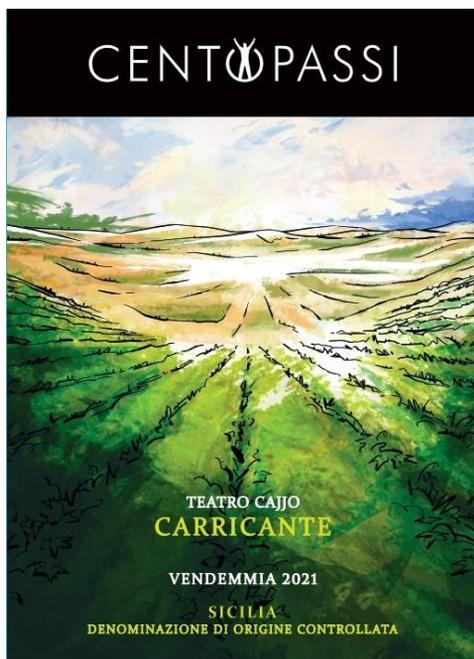
Planting year: *1989*

Average yield: *6 t/ha*

Exposure: *north/west-south/east*

Soil: *clay-rich soil (clay 40.0%, sand 40.3%, silt 19.7%) loos and rich in earthy iron oxides (in particular hematite, limonite and goethite), sub-alkaline Ph, structure not very consistent*

Origin: *confiscated from Genovese, Brusca's clan*

Teatro Cajjo - DOC Sicilia - 2021

Vitigno: Carricante Biologico (100%)
Gradazione alcolica: 13,47% **Acidità totale:** 5,86 g/l **pH:** 3,17
Vendemmia: in cassetta, prima decade di settembre
Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio
Maturazione: sui propri lieviti in tini di acciaio (70%) e clayer (30%) per 8 mesi
Affinamento: in bottiglia per 2 mesi
Produzione annata 2021: 3.300 bottiglie e 20 magnum

Grape variety: Organic Carricante (100%)
Alcohol: 13.47% **Total acidity:** 5.86 g/l **pH:** 3.17
Harvest: in boxes, first ten days of September
Vinification: soft crushing and fermentation in steel vats
Maturation: on its own yeasts in steel vats (70%) and clayer (30%) for 8 months
Refinement: in bottle for 2 months
Vintage production 2021: 3,300 bottles and 20 magnum

Dedicato agli operatori di cultura e spettacolo che hanno profuso il loro impegno per combattere l'anticultura mafiosa, diffondendo messaggi di civiltà, rispetto e tanta bellezza.

Dedicated to the cultural and entertainment workers who have lavished their efforts to combat the mafia anti-culture, spreading messages of civility, respect and much beauty.

Vigna di C.da Kaggio - Monreale (PA)

Posizione (GPS): 37°57'17.75"N 13°15'7.34"E

Altitudine: 600 m s.l.m.

Superficie: 2 ettari

Varietà: Carricante

Condizione agronomica: biologica certificata

Impianto: alberello, 4.100 ceppi/ettaro

Potatura: corta (tre branche), metodo Simonit e Sirch

Anno di impianto: 2018

Resa media: 50 q/ha

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

Origine: confiscato a Grizzaffi del clan mafioso dei Riina

Position (GPS): 37°57'17.75"N 13°15'7.34"E

Elevation: 600 m a.s.l.

Surface: 2 hectares

Grape: Carricante

Agronomic management: organic farming

Planting: «alberello» bush vines, 4,100 plants/hectare

Pruning: Guyot

Planting year: 2018

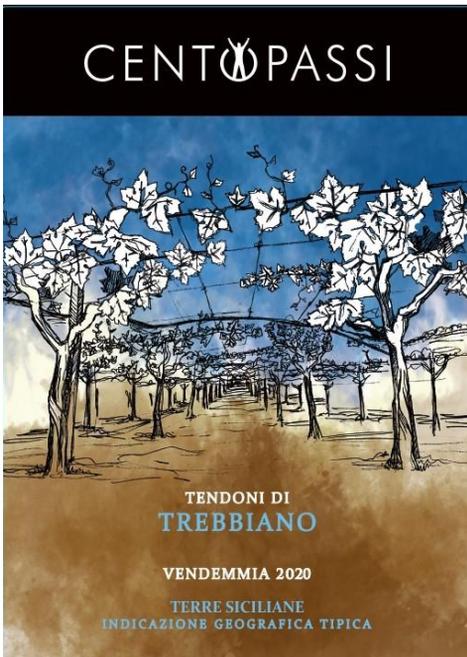
Average yield: 5 t/ha

Exposure: south

Soil: moderately impermeable; sub-alkaline pH; consistent texture, with many coarse rock fragments; clay soil (clay 45.4%, sand 20.4%, silt 34.2%), calcareous and average organic content

Origin: confiscated from Grizzaffi, Riina's clan

Tendoni di Trebbiano - IGT Terre Siciliane - 2020



Vitigno: *Trebbiano Biologico (100%)*

Gradazione alcolica: 13,07% **Acidità totale:** 5,16 g/l **pH:** 3,25

Vendemmia: *in cassetta, seconda decade di settembre*

Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 18 ore e fermentazione in tonneau (Taransaud) nuovi e usati*

Maturazione: *in tonneau (Taransaud) nuovi e usati per 12 mesi*

Affinamento: *in bottiglia per 4 mesi*

Produzione annata 2020: 2.000 bottiglie e 12 magnum

Grape variety: *Organic Trebbiano (100%)*

Alcohol: 13.07% **Total acidity:** 5.16 g/l **pH:** 3.25

Harvest: *in boxes, second ten days of September*

Vinification: *destemming, 18-hour maceration and fermentation in tonneau (Taransaud) both new and used*

Maturation: *in new and used tonneau (Taransaud) for 12 months*

Refinement: *in bottle for 4 months*

Vintage production 2020: 2,000 bottles and 12 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.

Dedicated to all those peasants who, having endured the arrogance and violence of the mafia, managed to react, restoring dignity and hope to their land.

Vigna di C.da Cerasa - Monreale (PA)

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

Altitudine: 600 m s.l.m.

Superficie: 6 ettari, 49 are

Varietà: *Trebbiano toscano*

Condizione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *tendone, 1.200 ceppi/ettaro*

Potatura: *doppio Guyot*

Anno di impianto: 1976

Resa media: 60 q/ha

Esposizione prevalente: *sud-est*

Terreno: *mediamente impermeabile e ricco di scheletro, pH subalcalino, struttura coerente, argilloso (argilla 46,7%, sabbia 30,2%, limo 23,1%)*

Origine: *confiscato a Guccione*

Position (GPS): 37°57'42.53"N 13°13'52.19"E

Elevation: 600 m a.s.l.

Surface: 6.49 hectares

Grape: *Trebbiano toscano*

Agronomic management: *organic farming*

Planting: *pergola, 1,200 plants/hectare*

Pruning: *double Guyot*

Planting year: 1976

Average yield: 6 t/ha

Exposure: *south-east*

Soil: *moderately impermeable and rich in rock fragments, sub-alkaline Ph, coherent structure, clayey (clay 46.7%, sand 30.2%, silt 23.1%), calcareous and average organic content*

Origin: *confiscated from Guccione*

Argille di Tagghia Via - DOC Sicilia - 2021



Vitigno: Nero d'Avola Biologico (100%)

Gradazione alcolica: 13,21% **Acidità totale:** 6,06 g/l **pH:** 3,34

Vendemmia: in cassetta, seconda decade di settembre

Vinificazione: diraspatura, macerazione per 34 giorni e fermentazione in tini di acciaio

Maturazione: 50% in tini di acciaio e 50% in botte grande da 22 hl per 6 mesi

Produzione annata 2021: 10.000 bottiglie e 20 magnum

Grape variety: Organic Nero d'Avola (100%)

Alcohol: 13.21% **Total acidity:** 6.06 g/l **pH:** 3.34

Harvest: in boxes, second ten days of September

Vinification: destemming, 34-day maceration and fermentation in steel vats

Maturation: 50% in steel vats and 50% in a 22 hl oak barrel for 6 months

Vintage production 2021: 10,000 bottles and 20 magnum

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

Dedicated to the memory of Peppino Impastato, a young Sicilian murdered by the mafia in 1978, whose ideas still impassion those who love freedom.

Vigna di C.da Pioppo - Monreale (PA)

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

Altitudine: 550 m s.l.m.

Superficie: 3 ettari, 26 are

Varietà: Nero d'Avola

Condizione agronomica: biologica certificata

Impianto: spalliera, 5.200 ceppi/ettaro

Potatura: Guyot

Anno di impianto: 2004

Resa media: 50 q/ha

Esposizione prevalente: sud-ovest

Suolo: altamente impermeabile, pH subalcalino, struttura coerente, argilloso (42,8% argilla, 37,2% sabbia, 20,0% limo), povero di calcare e sostanza organica

Origine: confiscato a Grizzaffi del clan mafioso dei Riina

Position (GPS): 37°53'31.93"N 13°17'20.95"E

Elevation: 550 m a.s.l.

Surface: 3.26 hectares

Grape: Nero d'Avola

Agronomic management: organic farming

Planting: VSP trellis, 5,200 plants/hectare

Pruning: Guyot

Planting year: 2004

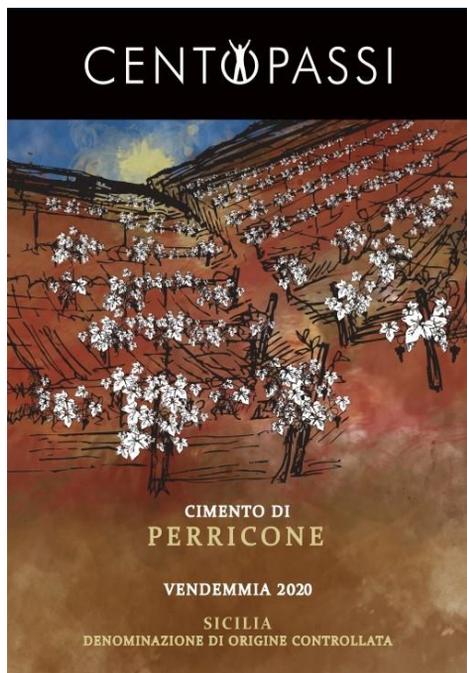
Average yield: 5 t/ha

Exposure: south-west

Soil: highly impermeable; sub-alkaline Ph, coherent structure; rich in clay (clay 42.8%, sand 37.2%, silt 20.0%); poor in limestone and organic content

Origin: confiscated from Grizzaffi, Riina's clan

Cimento di Perricone - DOC Sicilia - 2020



Vitigno: *Perricone Biologico (100%)*
Gradazione alcolica: 13,33% **Acidità totale:** 5,70 g/l **pH:** 3,63
Vendemmia: *in cassetta, fine settembre*
Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 10 giorni e fermentazione in tini di acciaio*
Maturazione: *in tonneau (Taransaud) usati per 12 mesi*
Affinamento: *in bottiglia per 3 mesi*
Produzione annata 2020: 2.600 bottiglie e 20 magnum

Grape variety: *Organic Perricone (100%)*
Alcohol: 13.33% **Total acidity:** 5.70 g/l **pH:** 3.63
Harvest: *in boxes, late September*
Vinification: *destemming, 10-day maceration and fermentation in steel vats*
Maturation: *in used tonneau (Taransaud) for 12 months*
Refinement: *in bottle for 3 months*
Vintage production 2020: 2,600 bottles and 20 magnum

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

Dedicated to all the schools and the teachers committed to fighting mafia anticulture, promoting legality and civic engagement values.

Vigna di C.da Don Tommaso - S. Cipirello (PA)

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

Altitudine: 400 m s.l.m.

Superficie: 2 ettari

Varietà: Perricone

Condizione agronomica: biologica certificata

Impianto: spalliera, 5.200 ceppi/ettaro

Potatura: Guyot

Anno di impianto: 2007

Resa media: 80 q/ha

Esposizione prevalente: nord-ovest

Suolo: *altamente impermeabile, pH subalcalino, struttura poco coerente, argilloso-sabbioso (argilla 39,8%, sabbia 38,2%, limo 22,0%), povero di calcare e sostanza organica*

Origine: *confiscato a Giovanni Brusca*

Position (GPS): 37°55'22.17"N 13°11'29.71"E

Elevation: 400 m a.s.l.

Surface: 2 hectares

Grape: Perricone

Agronomic management: organic farming

Planting: VSP trellis, 5,200 plants/hectare

Pruning: Guyot

Planting year: 2007

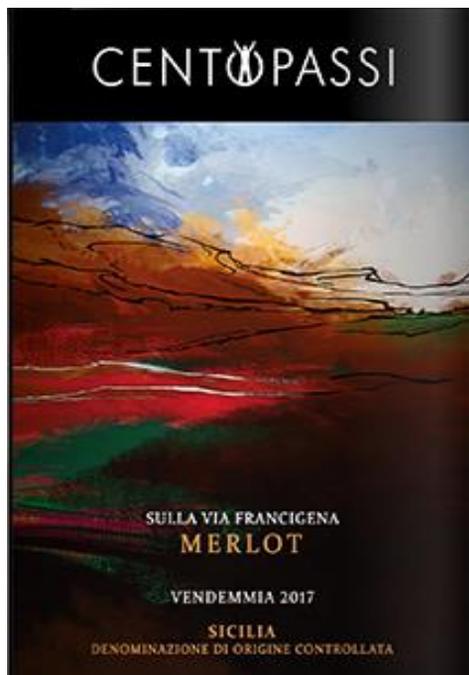
Average yield: 8 t/ha

Exposure: north-west

Soil: *highly impermeable, sub-alkaline Ph, structure not very consistent, sandy-clayey (clay 39.8%, sand 38.2%, silt 22.0%), poor in limestone and organic matter*

Origin: *confiscated from Giovanni Brusca*

Sulla Via Francigena - DOC Sicilia - 2017



Vitigno: Merlot Biologico (100%)
Gradazione alcolica: 14,59% **Acidità totale:** 5,70 g/l **pH:** 3,46
Vendemmia: in cassetta, prima metà di settembre
Vinificazione: diraspatura, macerazione per 12 giorni e fermentazione in tini di acciaio
Maturazione: in tonneaux (Taransaud) usati per 18 mesi
Affinamento: in bottiglia per 6 mesi
Produzione annata 2017: 1.900 bottiglie e 30 magnum

Grape variety: Organic Merlot (100%)
Alcohol: 14.59% **Total acidity:** 5.70 g/l **pH:** 3.46
Harvest: in boxes, first half of September
Vinification: destemming, 12-day maceration and fermentation in steel vats
Maturation: in used tonneaux (Taransaud) for 18 months
Refinement: in bottle for 6 months
Vintage production 2017: 1,900 bottles and 30 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.

Dedicated to all the young Sicilians who have left Sicily to study or work somewhere else, bringing their homeland to the world, and to those who, have come back, bringing parts of the world to their homeland.

Vigna di C.da Saladino - Monreale (PA)

Posizione (GPS): 37°53'3.85"N 13°18'4.98"E
Altitudine: 550 m s.l.m.
Superficie: 4 ettari, 30 are
Varietà: Merlot

Condizione agronomica: biologica certificata
Impianto: spalliera, 5.200 ceppi/ettaro
Potatura: Guyot
Anno di impianto: 2004
Resa media: 50 q/ha
Esposizione prevalente: sud

Suolo: altamente impermeabile, pH subalcalino, struttura poco coerente, argilloso (argilla 42,8%, sabbia 36,7%, limo 20,5%), povero di calcare e sostanza organica
Origine: confiscato a Grizzaffi del clan mafioso dei Brusca

Position (GPS): 37°53'3.85"N 13°18'4.98"E
Elevation: 550 m a.s.l.
Surface: 4.30 hectares
Grape: Merlot

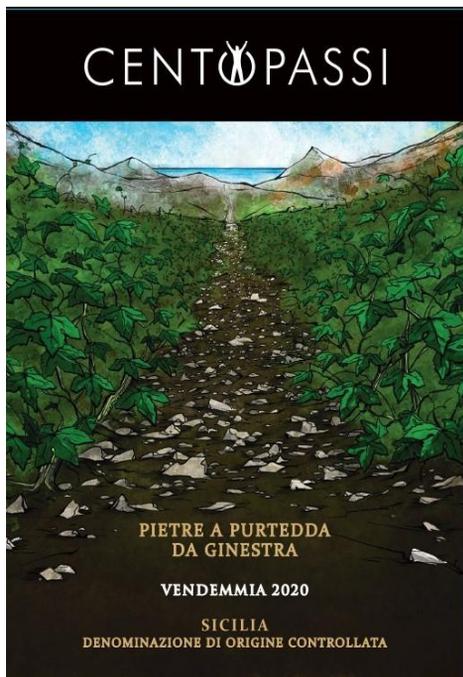
Agronomic management: organic farming
Planting: VSP trellis, 5,200 plants/hectare
Pruning: Guyot
Planting year: 2004

Average yield per hectare: 5 t/ha
Exposure: south

Soil: highly impermeable, sub-alkaline Ph, structure not very consistent, sandy-clayey (clay 42.8%, sand 36.7%, silt 20.5%), poor in limestone and organic matter

Origin: confiscated from Grizzaffi, Brusca's clan

Pietre a Purtedda da Ginestra - DOC Sicilia - 2020



Vitigni: *Nerello Mascalese (70%) e Nocera (30%) Biologici*
Gradazione alcolica: 13,63% **Acidità totale:** 5,90 g/l **pH:** 3,44
Vendemmia: *manuale in cassetta, da fine settembre ad inizio ottobre*

Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 12 giorni e fermentazione in tini di acciaio*

Maturazione: *in tonneaux (Taransaud) nuovi e usati per 12 mesi*

Affinamento: *in bottiglia per 6 mesi*

Produzione annata 2020: 2.000 bottiglie e 20 magnum

Grape varieties: *Organic Nerello Mascalese (70%) and Nocera (30%)*

Alcohol: 13.63% **Total acidity:** 5.90 g/l **pH:** 3.44

Harvest: *in boxes, late September - early October*

Vinification: *destemming, 12-day maceration and fermentation in steel vats*

Maturation: *in new and used tonneaux (Taransaud) for 12 months*

Refinement: *in bottle for 6 months*

Vintage production 2020: 2,000 bottles and 20 magnum

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

Dedicated to the memory of all victims of the Portella della Ginestra massacre.

Vigna di C.da Ginestra - Monreale (PA)

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

Altitudine: 950 m s.l.m.

Superficie: 1 ettaro, 64 are

Varietà: *Nerello Mascalese, Nocera, Nerello Cappuccio*

Conduzione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *alberello, 4.200 ceppi/ettaro*

Potatura: *corta (tre branche), metodo Simonit e Sirch*

Anno di impianto: 2011

Resa media: 45 q/ha

Esposizione prevalente: *nord-ovest*

Suolo: *Regosuolo, suolo bruno calcareo, molto ricco di scheletro e affioramenti rocciosi, pH subalcalino*

Origine: *confiscato a Bernardo Brusca*

Position (GPS): 37°58'19.96"N 13°14'17.96"E

Elevation: 950 m a.s.l.

Surface: 1.64 hectares

Grape: *Nerello Mascalese, Nocera, Nerello Cappuccio*

Agronomic management: *organic farming*

Planting: *«alberello» bush vines, 4,200 plants/hectare*

Pruning: *Guyot*

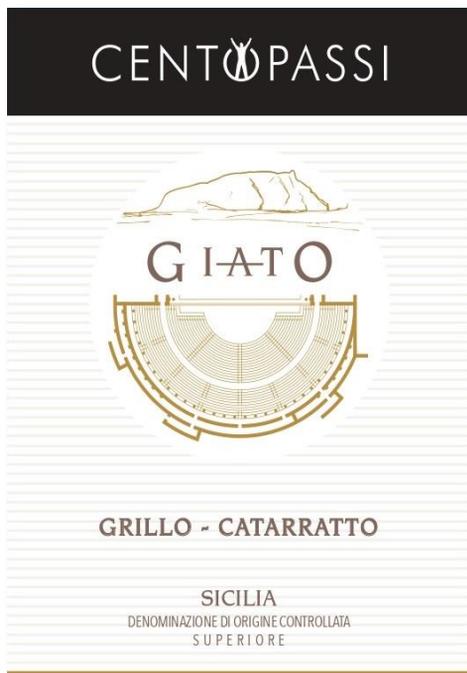
Planting year: 2011

Average yield: 4.5 t/ha

Exposure: *north-west*

Soil: *Regosols, brown, calcareous with many coarse rock fragments and outcrops, sub-alkaline pH*

Origin: *confiscated from Bernardo Brusca*

Giato Grillo-Catarratto - DOC Sicilia Superiore - 2021

Vitigni: *Grillo (60%) e Catarratto (40%) Biologici*
Gradazione alcolica: *12,85%* **Acidità totale:** *6,50 g/l* **pH:** *3,13*
Vendemmia: *in cassetta, da fine agosto a fine settembre*
Vinificazione: *pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio*
Maturazione: *in vasche di acciaio per 5 mesi*
Produzione annata 2021: *45.000 bottiglie*

Grape varieties: *Organic Grillo (60%) and Catarratto (40%)*
Alcohol: *12.85%* **Total acidity:** *6.50 g/l* **pH:** *3.13*
Harvest: *in boxes, late August - late September*
Vinification: *soft crushing and fermentation in steel vats*
Maturation: *in steel vats for 5 months*
Vintage production 2021: *45,000 bottles*

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.

Dedicated to vine growers who, with endless passion, support the recovery and the valorization of a territory, its social tissue and its traditions, contributing to the common good of generations.

Vigna di C.da Verzanica - Monreale (PA)

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

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

Superficie: *16 ettari, 97 are*

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

Condizione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *spalliera, 4.500 ceppi/ettaro*

Potatura: *Guyot*

Anno di impianto: *2009*

Resa media: *60 q/ha*

Esposizione prevalente: *sud-est*

Suolo: *mediamente impermeabile, pH neutro, struttura coerente con una bassa percentuale di scheletro, sabbioso-argilloso (29,5% argilla, 55,1% sabbia, 15,4% limo), non calcareo e povero di sostanza organica*

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

Position (GPS): *37°54'30.13"N 13°10'20.14"E*

Elevation: *350 m a.s.l.*

Surface: *16.97 hectares*

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

Agronomic management: *organic farming*

Planting: *VSP trellis, 4,500 plants/hectare*

Pruning: *Guyot*

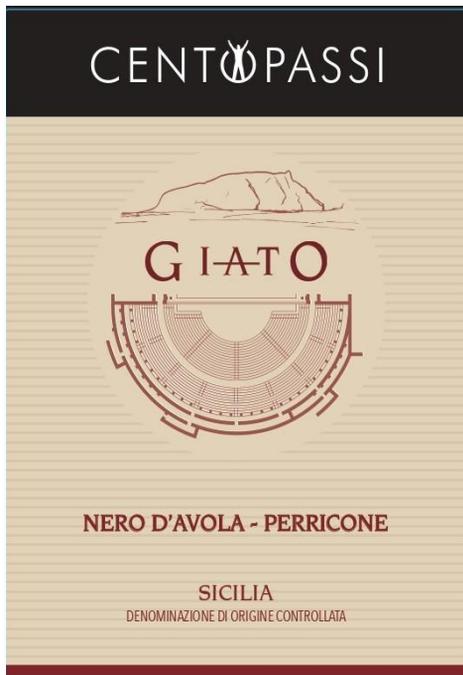
Planting year: *2009*

Average yield: *6 t/ha*

Exposure: *south-east*

Soil: *moderately impermeable, neutral pH, coherent structure with a low proportion of rock fragments, sandy-clayey (clay 29,5%, sand 55,1%, silt 15,4%), not calcareous and poor in organic matter*

Origin: *confiscated from Giuseppe Agrigento Brusca's clan*

Giato Nero d'Avola-Perricone - DOC Sicilia - 2021

Vitigni: Nero d'Avola (70%) e Perricone (30%) *Biologici*
Gradazione alcolica: 13,60% **Acidità totale:** 5,50 g/l **pH:** 3,55
Vendemmia: in cassetta, da metà a fine settembre
Vinificazione: diraspatura, macerazione per 8 giorni e fermentazione in tini di acciaio
Maturazione: in tini di acciaio (90%) e tonneau Taransaud (10%) per 4 mesi
Produzione annata 2021: 45.000 bottiglie

Grape varieties: Organic Nero d'Avola (70%) and Perricone (30%)
Alcohol: 13.60% **Total acidity:** 5.50 g/l **pH:** 3.55
Harvest: in boxes, from mid to late September
Vinification: destemming, 8-day maceration and fermentation in steel vats
Maturation: in steel vats (90%) and tonneau Taransaud (10%) for 4 months
Vintage production 2021: 45,000 bottles

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.

Dedicated to vine growers who, with endless passion, support the recovery and the valorization of a territory, its social tissue and its traditions, contributing to the common good of generations.

Vigna di C.da Verzanica - Monreale (PA)

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

Altitudine: 350 m s.l.m.

Superficie: 16 ettari, 97 are

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

Condizione agronomica: biologica certificata

Impianto: spalliera, 4.500 ceppi/ettaro

Potatura: Guyot

Anno di impianto: 2009

Resa media: 60 q/ha

Esposizione prevalente: sud-est

Suolo: mediamente impermeabile, pH neutro, struttura coerente con una bassa percentuale di scheletro, sabbioso-argilloso (29,5% argilla, 55,1% sabbia, 15,4% limo), non calcareo e povero di sostanza organica

Origine: confiscato a Giuseppe Agrigento del clan mafioso dei Brusca

Position (GPS): 37°54'30.13"N 13°10'20.14"E

Elevation: 350 m a.s.l.

Surface: 16.97 hectares

Grape: Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone

Agronomic management: organic farming

Planting: VSP trellis, 4,500 plants/hectare

Pruning: Guyot

Planting year: 2009

Average yield: 6 t/ha

Exposure: south-east

Soil: moderately impermeable, neutral pH, coherent structure with a low proportion of rock fragments, sandy-clayey (clay 29,5%, sand 55,1%, silt 15,4%), not calcareous and poor in organic matter

Origin: confiscated from Giuseppe Agrigento Brusca's clan

Placido Rizzotto - IGT Terre Siciliane bianco - 2021

Vitigno: *Catarratto, Grillo e altri vitigni certificati Biologici*
Gradazione alcolica: 12,78% **Acidità totale:** 5,40 g/l **pH:** 3,08
Vendemmia: *manuale, fine agosto metà settembre*
Vinificazione: *pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio*
Maturazione: *in vasche di acciaio per 5 mesi*
Produzione annata 2021: 200.000 bottiglie

Grape variety: *Organic Catarratto, Grillo, and other varieties*
Alcohol: 12.78% **Total acidity:** 5.40 g/l **pH:** 3.08
Harvest: *manual, end of August, half of September*
Vinification: *soft crushing and fermentation in steel vats*
Maturation: *in steel vats for 5 months*
Vintage production 2021: 200,000 bottles

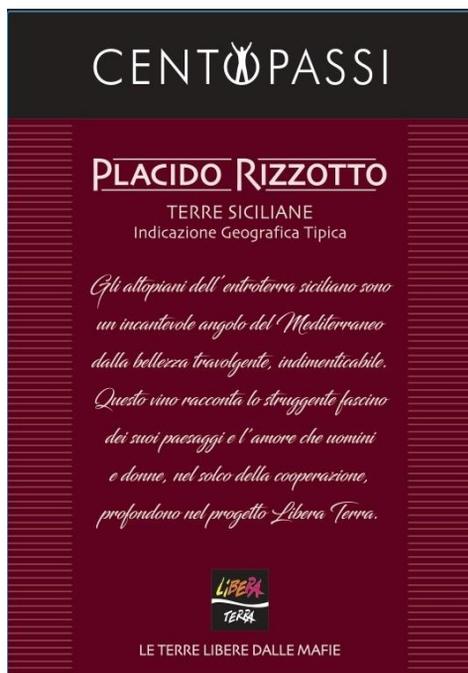
È dedicato a Placido Rizzotto, sindacalista corleonese che ha dato la vita per la liberazione della propria terra dall'oppressione mafiosa, e al piccolo pastore Giuseppe Letizia, ucciso perché involontario testimone dell'omicidio di Placido.

Dedicated to Placido Rizzotto, a trade unionist from Corleone who gave his life for the liberation of his land from mafia oppression, and to the little shepherd Giuseppe Letizia, killed because an involuntary witness to the murder of Placido.

Vigne di C.da Feotto - S. Giuseppe Jato (PA), C.da Muffoletto - S. Cipirello (PA) e C.da Fontanafredda - Casteltermini (AG)

Altitudine: *da 140 a 400 m s.l.m.*
Varietà: *uve a bacca bianca autoctone ed internazionali*
Condizione agronomica: *biologica certificata*
Impianto: *spalliera (4.500 ceppi/ettaro) e tendone (1.200 ceppi/ettaro)*
Potatura: *Guyot (spalliera) e doppio guyot (tendone)*
Anno di impianto: *da 1996 a 2010*
Resa media: *da 60 a 100 q/ha*
Origini: *confiscati a Genovese del clan mafioso dei Brusca e a Licata*

Elevation: *from 140 to 400 m a.s.l.*
Grape: *native and international white grapes*
Agronomic management: *organic farming*
Planting: *VSP trellis (4,500 plants/hectare) and pergola (1,200 plants/hectare)*
Pruning: *Guyot (VSP trellis) and double Guyot (pergola)*
Planting year: *from 1996 to 2010*
Average yield: *from 6 to 10 t/ha*
Origin: *confiscated from Genovese Brusca's clan and Licata*

Placido Rizzotto - IGT Terre Siciliane rosso - 2021

Vitigno: Nero d'Avola, Syrah e altri vitigni Biologici
Gradazione alcolica: 12,80 % **Acidità totale:** 5,20 g/l **pH:** 3,57
Vendemmia: manuale, da metà a fine settembre
Vinificazione: diraspatura, macerazione per 8 giorni e fermentazione in tini di acciaio
Maturazione: in vasche di acciaio per 5 mesi
Produzione annata 2021: 180.000 bottiglie

Grape variety: Organic Nero d'Avola, Syrah and other varieties
Alcohol: 12.80% **Total acidity:** 5.20 g/l **pH:** 3.57
Harvest: manual, from mid to late September
Vinification: destemming, 8-day maceration and fermentation in steel vats
Maturation: in steel vats for 5 months
Vintage production 2021: 180,000 bottles

È dedicato a Placido Rizzotto, sindacalista corleonese che ha dato la vita per la liberazione della propria terra dall'oppressione mafiosa, e al piccolo pastore Giuseppe Letizia, ucciso perché involontario testimone dell'omicidio di Placido.

Dedicated to Placido Rizzotto, a trade unionist from Corleone who gave his life for the liberation of his land from mafia oppression, and to the little shepherd Giuseppe Letizia, killed because an involuntary witness to the murder of Placido.

Vigne di C.da Celso e C.da Cerasa - Monreale (PA) e C.da Fontanafredda - Casteltermini (AG)

Altitudine: da 140 a 600 m s.l.m.
Varietà: uve a bacca nera autoctone ed internazionali
Condizione agronomica: biologica certificata
Impianto: spalliera (4.500 ceppi/ettaro) e tendone (1.200 ceppi/ettaro)
Potatura: Guyot (spalliera) e doppio Guyot (tendone)
Anno di impianto: da 1996 a 2019
Resa media: da 60 a 100 q/ha
Origini: confiscati a Grizzaffi del clan mafioso dei Riina, a Guccione e a Licata

Elevation: from 140 to 600 m a.s.l.
Grape: native and international black grapes
Agronomic management: organic farming
Planting: VSP trellis (4,500 plants/hectare) and pergola (1,200 plants/hectare)
Pruning: Guyot (VSP trellis) and double Guyot (pergola)
Planting year: from 1996 to 2019
Average yield: from 6 to 10 t/ha
Origin: confiscated from Grizzaffi Riina's clan, from Guccione and Licata

www.centopassisicilia.it
info@centopassisicilia.it
tel 0039 91 8577655 – fax 0039 91 8579541
