

CENTOPASSI

Ustica

Isole Eolie o Lipari

Salina

Alicudi Filicudi

Vulcano

C. Calva

MARE TIRRENO

G. di Castellana Grotte

C. di Gailio

G. di Palermo

C. S. Vito

M. Spargarone

M. Pellegrino

PALERMO

M. Jato

G. di Termini Imerese

Isole Egadi

TRAPANI

Favignana

C. Boeri

M. Burracu

M. Cammarata

P. Granitola

M. Madonie

Pizzo Carbonara

M. Zimmaria

M. Nebrodi

M. S. Sofia

STRETTO DI MESSINA

CALTANISSETTA

AGRIGENTO

Golfo di Gela

RAGUSA

C. Scaramia

MARE MEDITERRANEO

SICILIA

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>Ondapazza Giato Grillo-Catarratto</i>	13
<i>Radioaut Giato Nero d'Avola-Perricone</i>	14
<i>Tuttovaben Giato Nocera</i>	15
<i>I vini Placido Rizzotto (The Placido Rizzotto wines)</i>	
<i>Placido Rizzotto bianco</i>	16
<i>Placido Rizzotto rosso</i>	17
<i>Placido Rizzotto rosato</i>	18
Contatti (Contacts)	

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.

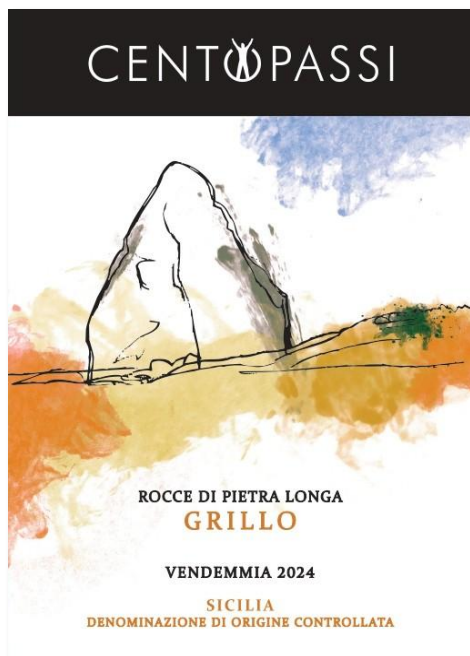
I vini raccontano la diversità di ogni vigna, dei suoli che le contraddistinguono e dei vitigni che di volta in volta ne esaltano le caratteristiche. Qui l'eleganza è padrona, la freschezza onnipresente, la massima bevibilità dei vini è sempre assicurata, anche grazie ad una certosina cura dei vigneti 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 - 2024



Vitigno: Grillo Biologico (100%)

Gradazione alcolica: 13,48% **Acidità totale:** 6,20 g/l **pH:** 3,15

Vendemmia: manuale in cassetta, prima decade di agosto

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in acciaio

Maturazione: sui propri lieviti in acciaio per 9 mesi

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi

Produzione annata 2024: 13.500 bottiglie e 20 magnum

Grape varieties: Organic Grillo (100%)

Alcohol: 13.48% **Total acidity:** 6.20 g/l **pH:** 3.15

Harvesting technique: manual harvest in boxes, first ten days of August

Wine making: soft crushing and fermentation in steel vats

Maturation: on its own yeasts in steel vats for 9 months

Refinement: in bottle for 3 months

Vintage production 2024: 13,500 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.

It is dedicated to Nicolò Azoti, a 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

Conduzione agronomica: biologica certificata

Impianto: spalliera, 5.200 ceppi/ettaro

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

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: 1,800 feet (550 m) above s.l.

Vineyard surface: 9.56 acres (hectares 3.87)

Grape varieties: Grillo

Agronomic approach: certified organic

Planting system: espalier system, 5,200 plants/hectare

Pruning system: Simple Guyot system, vineyard management by Simonit & Sirch method

Planting year: 2004

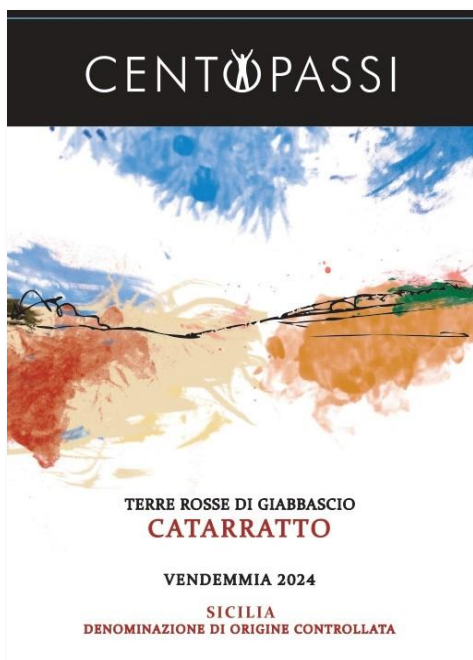
Yield per ha: 4 tons per hectare

Main 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 - 2024



Vitigno: *Catarratto Biologico (100%)*

Gradazione alcolica: 13,10% **Acidità totale:** 6,10 g/l **pH:** 3,12

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

Vinificazione: *pressatura soffice e fermentazione in acciaio*

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

Affinamento: *in bottiglia per 3 mesi*

Produzione annata 2024: 10.000 bottiglie e 20 magnum

Grape varieties: *Organic Catarratto (100%)*

Alcohol: 13.10% **Total acidity:** 6.10 g/l **pH:** 3.12

Harvesting technique: *manual harvest in boxes, first ten days of September*

Wine making: *soft crushing and fermentation in steel vats*

Maturation: *on its own yeasts in steel vats (90%) and clayver (10%) for 9 months*

Refinement: *in bottle for 3 months*

Vintage production 2024: 10,000 bottles and 20 magnum

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

It is dedicated to Pio La Torre and to his neverending 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*

Conduzione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *spalliera, 3.200 ceppi/ettaro*

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

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: 1,000 feet (300 m) above s.l.

Vineyard surface: 5.61 acres (hectares 2.27)

Grape varieties: *Catarratto*

Agronomic approach: *certified organic*

Planting system: *espalier system, 3,200 plants/hectare*

Pruning system: *Simple Guyot system, vineyard management by Simonit & Sirch method*

Planting year: 1989

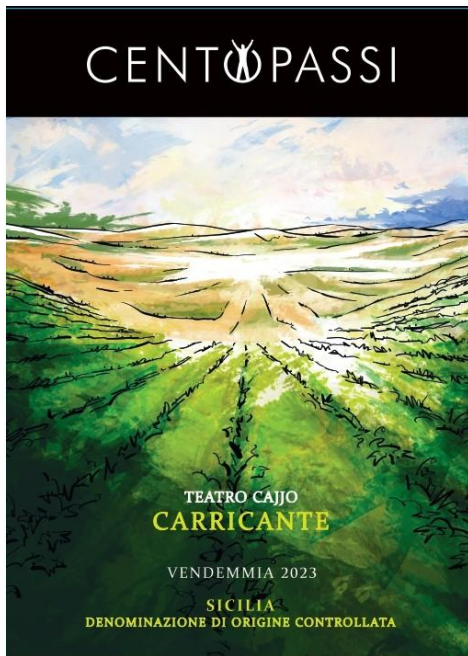
Yield per ha: 6 tons per hectare

Main 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 - 2023



Vitigno: Carricante Biologico (100%)
Gradazione alcolica: 12,28% **Acidità totale:** 6,46 g/l **pH:** 3,13
Vendemmia: manuale in cassetta, fine agosto
Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in acciaio
Maturazione: sui propri lieviti in acciaio (90%) e clayver (10%) per 9 mesi
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi
Produzione annata 2023: 1.200 bottiglie

Grape varieties: Organic Carricante (100%)
Alcohol: 12.28% **Total acidity:** 6.46 g/l **pH:** 3.13
Harvesting technique: manual harvest in boxes, late August
Wine making: soft crushing and fermentation in steel vats
Maturation: on its own yeasts in steel vats (90%) and clayver (10%) for 9 months
Refinement: in bottle for 3 months
Vintage production 2023: 1,200 bottles

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.

It is 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: 11 ettari, 60 are
Varietà: Grillo, Catarratto, Carricante, Nero d'Avola, Catanese N. e Lucignola
Conduzione agronomica: biologica certificata
Impianto: spalliera e alberello (4.000 e 4.100 ceppi per ettaro)
Potatura: Guyot semplice (spalliera) e potatura corta a tre branche (alberello) gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch
Anno di impianto: 2018, 2019 e 2021
Resa media: 50-70 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 s.o.
Origine: confiscato a Grizzaffi del clan mafioso dei Riina

Position (GPS): 37°57'17.75"N 13°15'7.34"E
Elevation: 1,950 feet (600 m) above s.l.
Vineyard surface: 28.66 acres (hectares 11.60)
Grape varieties: Grillo, Catarratto, Carricante, Nero d'Avola, Catanese Nero, and Lucignola
Agronomic approach: certified organic
Planting system: espalier system, 4,000 plants/hectare and freestanding system, 4,100 plants/hectare
Pruning system: Simple Guyot system (espalier system) and short pruning (freestanding system), vineyard management by Simonit & Sirch method
Planting year: 2018, 2019 and 2021
Yield per ha: 5-7 tons/hectare
Main 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 - 2023



Vitigno: *Trebbiano Biologico (100%)*

Gradazione alcolica: 12,51% **Acidità totale:** 5,07 g/l **pH:** 3,54

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

Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 18 ore e*

fermentazione in tonneau (Taransaud) usati

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

Affinamento: *in bottiglia per 4 mesi*

Produzione annata 2023: 1.300 bottiglie

Grape varieties: *Organic Trebbiano (100%)*

Alcohol: 12.51% **Total acidity:** 5.07 g/l **pH:** 3.54

Harvesting technique: *manual harvest in boxes, first ten days of September*

Wine making: *destemming, 18-hour maceration and fermentation in used tonneau (Taransaud)*

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

Refinement: *in bottle for 4 months*

Vintage production 2023: 1,300 bottles

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.

It is dedicated to all those farmers 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: 9 ettari, 49 are

Varietà: *Trebbiano toscano (tendone), Perricone e Frappato (spalliera)*

Condizione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *tendone (1.200 ceppi per ettaro) e spalliera (4.000 ceppi per ettaro)*

Potatura: *Guyot bilaterale (tendone) e Guyot semplice (spalliera) gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch*

Anno di impianto: 1976 (tendone), 2019 e 2021 (spalliera)

Resa media: 50-70 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: 1,950 feet (600 m) above s.l.

Vineyard surface: 23.45 acres (9.49 hectares)

Grape varieties: *Trebbiano toscano (trellis system), Perricone and Frappato (espalier system)*

Agronomic approach: *certified organic*

Planting system: *trellis system (1,200 plants/hectare) and espalier system (4,000 plants/hectare)*

Pruning system: *bilateral Guyot (trellis system) and simple Guyot (espalier system) vineyard management by Simonit & Sirch method*

Planting year: 1976 (trellis system), 2019 and 2021 (espaliersystem)

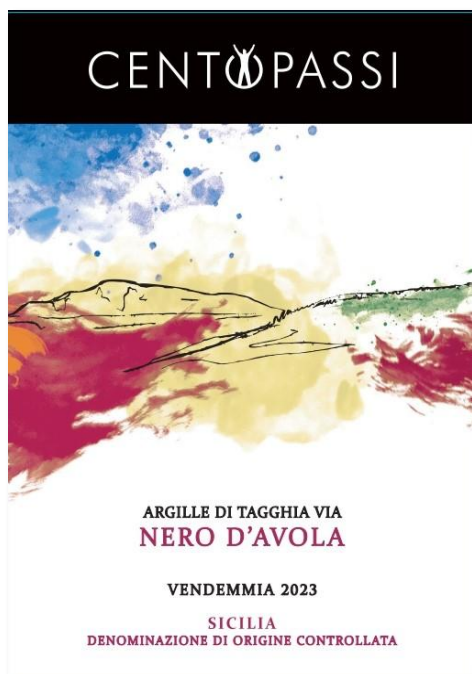
Average yield: 5-7 tons/ha

Main 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 - 2023



Vitigno: Nero d'Avola Biologico (100%)

Gradazione alcolica: 13,18% **Acidità totale:** 5,77 g/l **pH:** 3,53

Vendemmia: manuale in cassetta, prima decade di settembre

Vinificazione: diraspatura, macerazione per 45 giorni e fermentazione in acciaio

Maturazione: 50% in acciaio e 50% in botte e tonneau (Taransaud) usati per 8 mesi

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi

Produzione annata 2023: 10.000 bottiglie e 20 magnum

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

Alcohol: 13.18% **Total acidity:** 5.77 g/l **pH:** 3.53

Harvesting technique: manual harvest in boxes, first ten days of September

Wine making: destemming, 45-day maceration and fermentation in steel vats

Maturation: 50% in steel vats and 50% in oak barrel and used tonneau (Taransaud) for 8 months

Refinement: in bottle for 4 months

Vintage production 2023: 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.

It is 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 semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

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: 1,800 feet (550 m) above s.l.

Vineyard surface: 8.05 acres (hectares 3.26)

Grape varieties: Nero d'Avola

Agronomic approach: certified organic

Planting system: espalier system 5,200 plants/hectare

Pruning system: Simple Guyot system, vineyard management by Simonit & Sirch method

Planting year: 2004

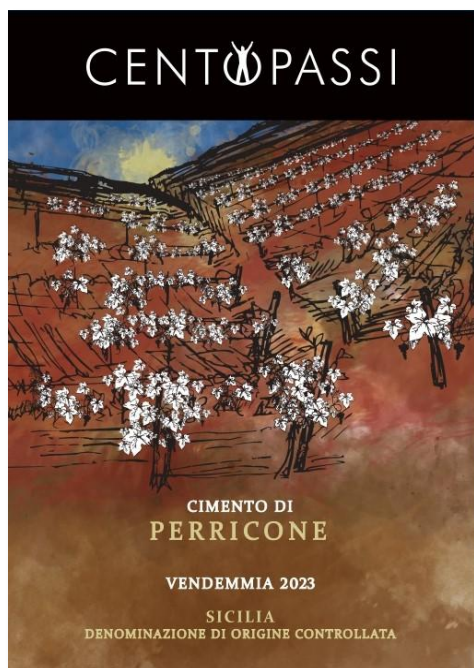
Yield per ha: 5 tons/ha

Main 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 - 2023



Vitigno: *Perricone Biologico (100%)*
Gradazione alcolica: 12,60% **Acidità totale:** 6,10 g/l **pH:** 3,50
Vendemmia: *manuale in cassetta, seconda metà di settembre*
Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 12 giorni e fermentazione in acciaio*
Maturazione: *in tonneau (Taransaud) usati per 8 mesi*
Affinamento: *in bottiglia per 2 mesi*
Produzione annata 2023: 5.300 bottiglie e 20 magnum

Grape variety: *Organic Perricone (100%)*
Alcohol: 12.60% **Total acidity:** 6.10 g/l **pH:** 3.50
Harvesting technique: *manual harvest in boxes, second half of September*
Wine making: *destemming, 12-day maceration and fermentation in steel vats*
Maturation: *in used tonneau (Taransaud) for 8 months*
Refinement: *in bottle for 2 months*
Vintage production 2023: 5,300 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.

It is dedicated to the commitment of school and teachers to fighting mafia anti-culture, 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: 3 ettari, 5 are
Varietà: *Perricone e Cabernet Sauvignon*
Condizione agronomica: *biologica certificata*
Impianto: *spalliera, 5.200 ceppi/ettaro*
Potatura: *Guyot semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch*
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: 1,300 feet (400 m) above s.l.
Surface: 7,53 acres (3.05 hectares)
Grape varieties: *Perricone and Cabernet Sauvignon*
Agronomic approach: *certified organic*
Planting system: *espalier system, 5,200 plants/hectare*
Pruning system: *Simple Guyot, vineyard management by Simonit & Sirch method*
Planting year: 2007
Yield per ha: 8 tons/hectare
Main 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 content*
Origin: *confiscated from Giovanni Brusca*

Sulla Via Francigena - DOC Sicilia - 2022



Vitigno: Merlot Biologico (100%)

Gradazione alcolica: 13,35% **Acidità totale:** 6,40 g/l **pH:** 3,60

Vendemmia: manuale in cassetta, prima decade di settembre

Vinificazione: diraspatura, macerazione per 14 giorni e fermentazione in acciaio

Maturazione: in tonneau (Taransaud) usati per 24 mesi

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi

Produzione annata 2022: 1.200 bottiglie e 12 magnum

Grape variety: Organic Merlot (100%)

Alcohol: 13.35% **Total acidity:** 6.40 g/l **pH:** 3.60

Harvesting technique: manual harvest in boxes, first ten days of September

Wine making: destemming, 14-day maceration and fermentation in steel vats

Maturation: in used tonneau (Taransaud) for 24 months

Refinement: in bottle for 6 months

Vintage production 2022: 1,200 bottles and 12 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.

It is 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: 6 ettari, 30 are

Varietà: Merlot and Syrah

Conduzione agronomica: biologica certificata

Impianto: spalliera, 5.200 ceppi/ettaro

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

Anno di impianto: 2004

Resa media: 50-80 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: 1,800 feet (550 m) above s.l.

Surface: 15.5 acres (hectares 6.30)

Grape varieties: Merlot and Syrah

Agronomic approach: certified organic

Planting system: espalier system, 5,200 plants/hectare

Pruning system: Simple Guyot, vineyard management by Simonit & Sirch method

Planting year: 2004

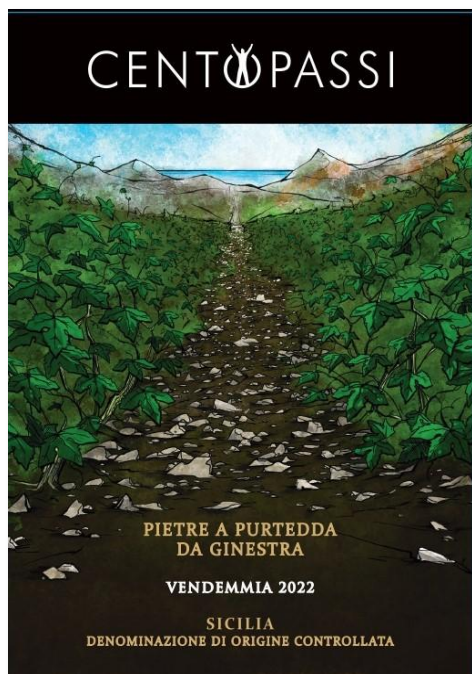
Yield per hectare: 5 tons/hectare

Main 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 content.

Origin: confiscated from Grizzaffi, Brusca's clan

Pietre a Purtedda da Ginestra - DOC Sicilia - 2022



Vitigni: *Nerello Mascalese (70%) e Nocera (30%) Biologici*
Gradazione alcolica: 14,20% **Acidità totale:** 6,40 g/l **pH:** 3,60
Vendemmia: *manuale in cassetta, prima metà di ottobre*
Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 14 giorni e fermentazione in acciaio*
Maturazione: *in tonneau (Taransaud) nuovi e usati per 24 mesi*
Affinamento: *in bottiglia per 6 mesi*
Produzione annata 2022: 1.200 bottiglie e 50 magnum

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

Alcohol: 14.20% **Total acidity:** 6.50 g/l **pH:** 3.40

Harvesting technique: *manual harvest in boxes, first half of October*

Wine making: *destemming, 14-day maceration and fermentation in steel vats*

Maturation: *in new and used tonneau (Taransaud) for 24 months*

Refinement: *in bottle for 6 months*

Vintage production 2022: 1,200 bottles and 50 magnum

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

It is dedicated to the memory of the 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 (53%), Nocera (37%), Nerello Cappuccio (10%)*

Conduzione agronomica: *biologica certificata*

Impianto: *alberello, 4.200 ceppi/ettaro*

Potatura: *corta (tre branche), gestione della vigna secondo il 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: 3,100 feet (950 m) above s.l.

Vineyard surface: 4.05 acres (1.64 hectares)

Grape varieties: *Nerello Mascalese (53%), Nocera (37%), Nerello Cappuccio (10%)*

Agronomic approach: *certified organic*

Planting system: *freestanding system, 4,200 plants/hectare*

Pruning system: *short pruning, vineyard management by Simonit & Sirch method*

Planting year: 2011

Yield per ha: 4.5 tons/hectare

Main 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 - 2024



Vitigni: Grillo (60%) e Catarratto (40%) *Biologici*
Gradazione alcolica: 12,93% **Acidità totale:** 6,19 g/l **pH:** 3,16
Vendemmia: manuale in cassetta, da metà agosto a metà settembre
Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in acciaio
Maturazione: in acciaio per 4 mesi
Produzione annata 2024: 40.000 bottiglie

Grape varieties: Organic Grillo (60%) and Catarratto (40%)
Alcohol: 12.93% **Total acidity:** 6.19 g/l **pH:** 3.16
Harvesting technique: manual harvest in boxes, from mid August to mid September
Wine making: soft crushing and fermentation in steel vats
Maturation: in steel vats for 4 months
Vintage production 2024: 40,000 bottles

Onda Pazza era il programma più simbolico di Radio Aut, la radio libera che Peppino aveva fondato a Cinisi. Vi erano derisi mafiosi e politici complici, diffondendo un messaggio di giustizia, libertà e coraggio. Un messaggio che, invece, non morirà mai.

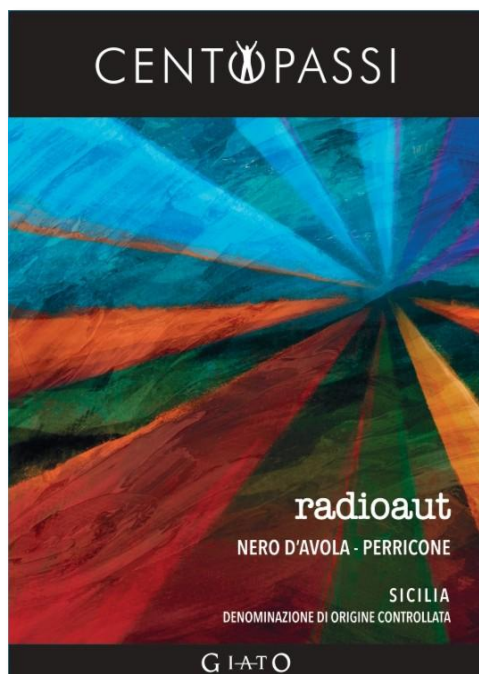
Onda Pazza was the most symbolic program of Radio Aut, the free radio that Peppino had founded in Cinisi. Mafiosi and complicit politicians were mocked there, spreading a message of justice, freedom and courage. A message that, instead, will never die.

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 semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch
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: 1,150 feet (350 m) above s.l.
Vineyard surface: 41.93 acres (hectares 16.97)
Grape varieties: Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone
Agronomic approach: certified organic
Planting system: espalier system 4,500 plants/hectare
Pruning system: Simple Guyot system, vineyard management by Simonit & Sirch method
Planting year: 2009
Yield per ha: 6 tons/hectare
Main 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 content
Origin: confiscated from Giuseppe Agrigento Brusca's clan

Giato Nero d'Avola-Perricone - DOC Sicilia - 2024



Vitigni: Nero d'Avola (70%) e Perricone (30%) *Biologici*

Gradazione alcolica: 13,15% **Acidità totale:** 6,25 g/l **pH:** 3,46

Vendemmia: in cassetta, da metà agosto a fine settembre

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

Maturazione: in acciaio (90%) e tonneau usati (Taransaud) (10%) per 4 mesi

Produzione annata 2024: 40.000 bottiglie

Grape varieties: Organic Nero d'Avola (70%) and Perricone (30%)

Alcohol: 13.15% **Total acidity:** 6.25 g/l **pH:** 3.46

Harvesting technique: manual harvest in boxes, from mid August to late September

Wine making: destemming, 12-day maceration and fermentation in steel vats

Maturation: in steel vats (90%) and used tonneau Taransaud (10%) for 4 months

Vintage production 2024: 40,000 bottles

Radio Aut era la radio libera che Peppino aveva fondato a Cinisi. Nei suoi programmi erano derisi mafiosi e politici complici, diffondendo un messaggio di giustizia, libertà e coraggio. Un messaggio che, invece, non morirà mai.

Radio Aut was the free radio that Peppino had founded in Cinisi. In its programs, mafiosi and accomplice politicians were mocked, spreading a message of justice, freedom and courage. A message that, instead, will never die.

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 semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch

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: 1,150 feet (350 m) above s.l.

Vineyard surface: 41.93 acres (hectares 16.97)

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

Agronomic approach: certified organic

Planting system: espalier system 4,500 plants/hectare

Pruning system: Simple Guyot system, vineyard management by Simonit & Sirch method

Planting year: 2009

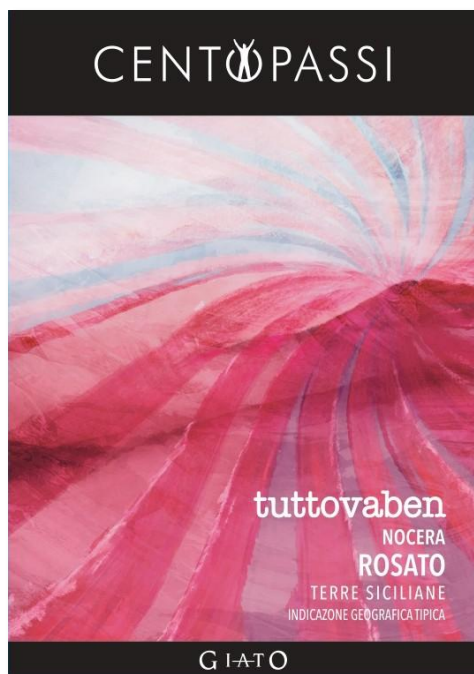
Yield per ha: 6 tons/hectare

Main 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 content

Origin: confiscated from Giuseppe Agrigento Brusca's clan

Giato Nocera - IGT Terre Siciliane - 2024



Vitigni: Nocera (100%) *Biologico*

Gradazione alcolica: 12,31% **Acidità totale:** 8,51 g/l **pH:** 3,00

Vendemmia: in cassetta, a metà settembre

Vinificazione: diraspatura, pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione in acciaio

Maturazione: in acciaio per 4 mesi

Produzione annata 2024: 3.500 bottiglie

Grape varieties: Organic Nocera (100%)

Alcohol: 12.31% **Total acidity:** 8.51 g/l **pH:** 3.00

Harvesting technique: manual harvest in boxes, mid September

Wine making: destemming, soft crushing, cold settling and fermentation in steel vats

Maturation: in steel vats for 4 months

Vintage production 2024: 3,500 bottles

Facciamo finta che...tutto va ben...erano le parole di apertura della sigla di Onda Pazza, il programma più simbolico di Radio Aut, la radio libera che Peppino aveva fondato a Cinisi. Vi erano derisi mafiosi e politici complici, diffondendo un messaggio di giustizia, libertà e coraggio. Un messaggio che, invece, non morirà mai.

Let's pretend that... everything is fine... were the opening words of the theme song of Onda Pazza, the most symbolic program of Radio Aut, the free radio that Peppino had founded in Cinisi. There were mocked mafiosi and accomplice politicians, spreading a message of justice, freedom and courage. A message that, instead, will never die.

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 (53%), Nocera (37%), Nerello Cappuccio (10%)

Condizione agronomica: biologica certificata

Impianto: alberello, 4.200 ceppi/ettaro

Potatura: corta (tre branche), gestione della vigna secondo il 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: 3,100 feet (950 m) above s.l.

Vineyard surface: 4.05 acres (1.64 hectares)

Grape varieties: Nerello Mascalese (53%), Nocera (37%), Nerello Cappuccio (10%)

Agronomic approach: certified organic

Planting system: freestanding system, 4,200 plants/hectare

Pruning system: short pruning, vineyard management by Simonit & Sirch method

Planting year: 2011

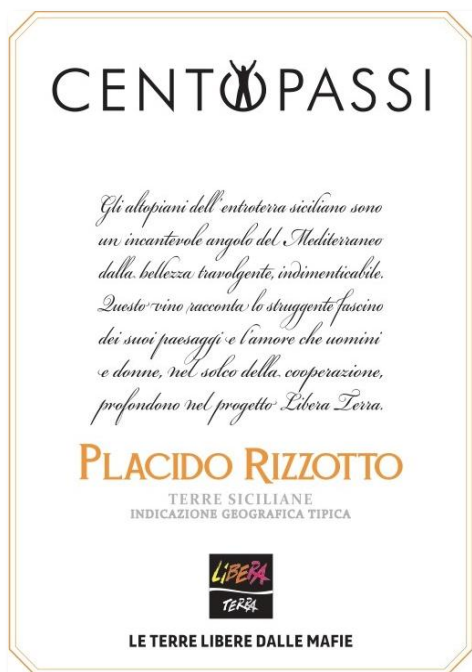
Yield per ha: 4.5 tons/hectare

Main exposure: North-West

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

Origin: confiscated from Bernardo Brusca

Placido Rizzotto - IGT Terre Siciliane bianco - 2024



Vitigno: Catarratto, Grillo e altri vitigni certificati Biologici
Gradazione alcolica: 12,53% **Acidità totale:** 5,87 g/l **pH:** 3,23
Vendemmia: manuale, da metà agosto a metà settembre
Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in acciaio
Maturazione: in acciaio per 4 mesi
Produzione annata 2024: 160.000 bottiglie

Grape variety: Organic Catarratto, Grillo, and other varieties
Alcohol: 12.53% **Total acidity:** 5.87 g/l **pH:** 3.23
Harvesting technique: manual, mid August, half of September
Wine making: soft crushing and fermentation in steel vats
Maturation: in steel vats for 4 months
Vintage production 2024: 160,000 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.

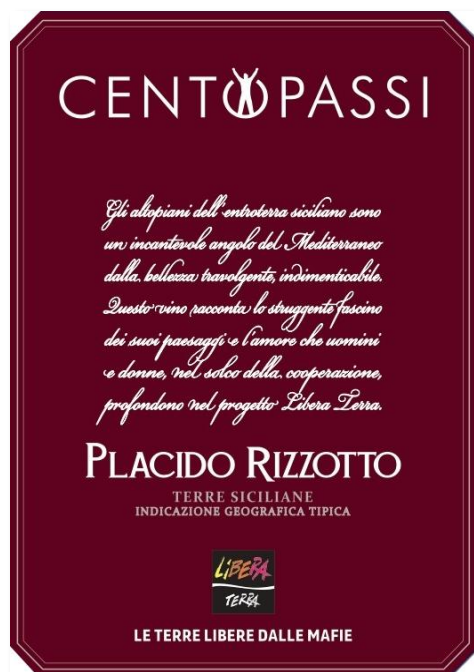
It is dedicated to Placido Rizzotto, a trade unionist from Corleone who gave his life for the liberation of his land from mafia oppression, and to the little shepherd Giuseppe Letizia, killed because an involuntary witness to the murder of Placido.

Vigne di C.da Feotto - S. Giuseppe Jato (PA), C.da Muffoletto - S. Cipirello (PA) e C.da Pietralunga - Monreale (PA)

Altitudine: da 300 a 400 m s.l.m.
Varietà: uve a bacca bianca autoctone ed internazionali
Condizione agronomica: biologica certificata
Impianto: tendone (1.200 ceppi per ettaro) e spalliera (4.500 ceppi per ettaro)
Potatura: Guyot bilaterale (tendone) e Guyot semplice (spalliera)
gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch
Anno di impianto: da 1996 a 2021
Resa media: da 60 a 100 q/ha
Origini: confiscati a Genovese del clan mafioso dei Brusca e a Licata

Elevation: from 990 to 1,300 feet (from 140 to 400 m) above s.l.
Grape varieties: native and international white grapes
Agronomic approach: certified organic
Planting system: trellis system (1,200 plants/hectare) and espalier system (4,500 plants/hectare)
Pruning system: bilateral Guyot (trellis system) and simple Guyot (espalier system) vineyard management by Simonit & Sirch method
Planting year: from 1996 to 2021
Yield per ha: from 6 to 10 tons/hectare
Origin: confiscated from Genovese Brusca's clan and Licata

Placido Rizzotto - IGT Terre Siciliane rosso - 2024



Vitigno: Nero d'Avola, Syrah e altri vitigni Biologici
Gradazione alcolica: 12,90 % **Acidità totale:** 5,51 g/l **pH:** 3,37
Vendemmia: manuale, da fine agosto a fine settembre
Vinificazione: diraspatura, macerazione per 8 giorni e fermentazione in acciaio
Maturazione: in acciaio per 5 mesi
Produzione annata 2024: 160.000 bottiglie

Grape variety: Organic Nero d'Avola, Syrah and other varieties
Alcohol: 12.90% **Total acidity:** 5.51 g/l **pH:** 3.37
Harvest: manual, from late August to late September
Wine making: destemming, 8-day maceration and fermentation in steel vats
Maturation: in steel vats for 5 months
Vintage production 2024: 160,000 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.

It is 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, Saladino e Cerasa - Monreale (PA)

Altitudine: da 350 a 600 m s.l.m.
Varietà: uve a bacca nera autoctone ed internazionali
Condizione agronomica: biologica certificata
Impianto: tendone (1.200 ceppi per ettaro) e spalliera (4.500 ceppi per ettaro)
Potatura: Guyot bilaterale (tendone) e Guyot semplice (spalliera)
 gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch
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 1,150 to 2,000 feet (from 350 to 400 m) above s.l.
Grape varieties: native and international black grapes
Agronomic approach: certified organic
Planting system: trellis system (1,200 plants/hectare) and espalier system (4,500 plants/hectare)
Pruning system: bilateral Guyot (trellis system) and simple Guyot (espalier system) vineyard management by Simonit & Sirch method
Planting year: from 1996 to 2019
Yield per ha: from 6 to 10 tons/hectare
Origin: confiscated from Grizzaffi Riina's clan, from Guccione and Licata

Placido Rizzotto - DOC Sicilia - 2024



Vitigno: Nero d'Avola Biologico (100%)

Gradazione alcolica: 12,50 % **Acidità totale:** 6,67 g/l **pH:** 3,20

Vendemmia: manuale, seconda metà di agosto

Vinificazione: diraspatura, pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione in acciaio

Maturazione: in acciaio per 4 mesi

Produzione annata 2024: 35.000 bottiglie

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

Alcohol: 12.50% **Total acidity:** 6.67 g/l **pH:** 3.20

Harvest: manual, second half of August

Wine making: destemming, soft crushing, cold settling and fermentation in steel vats

Maturation: in steel vats for 4 months

Vintage production 2024: 35,000 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.

It is 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 Verzanica - Monreale (PA)

Altitudine: 350 m s.l.m.

Varietà: Nero d'Avola

Conduzione agronomica: biologica certificata

Impianto: spalliera, 4.500 ceppi/ettaro

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

Anno di impianto: 2009 e 2019

Resa media: 60 q/ha

Origini: confiscato a Grizzaffi del clan mafioso dei Riina ed a Giuseppe Agrigento del clan mafioso dei Brusca

Elevation: 1,150 feet (350 m) above s.l.

Grape varieties: Nero d'Avola

Agronomic approach: certified organic

Planting system: espalier system (4,500 plants/hectare)

Pruning system: simple Guyot system, vineyard management by Simonit & Sirch method

Planting year: 2009 and 2019

Yield per ha: 6 tons/hectare

Origin: confiscated from Grizzaffi Riina's clan and from Giuseppe Agrigento Brusca's clan

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