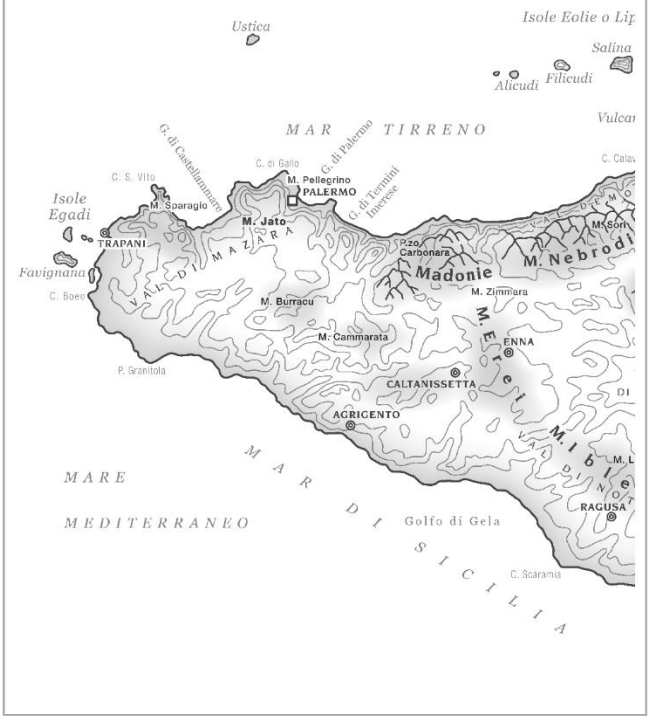
CENTOPASSI



PRESS KIT 2026

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 CRU (The single vineyard wines)

Rocce di Pietra Longa Grillo 5

Terre Rosse di Giabbascio Catarratto 6

Teatro Cajjo Carricante 7

Tendoni di Trebbiano 8

Argille di Tagghia Via Nero d'Avola 9

Cimento di Perricone 10

Sulla Via Francigena Merlot 11

Pietre a Purtedda da Ginestra N. Mascalese-Nocera 12

I vini Giato (The Giato wines)

Ondapazza Giato Grillo-Catarratto 13

Radioaut Giato Nero d'Avola-Perricone 14

Tuttovaben Giato Nocera 15

I vini Placido Rizzotto (The Placido Rizzotto wines)

Placido Rizzotto bianco 16

Placido Rizzotto rosso 17

Placido Rizzotto rosato 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.

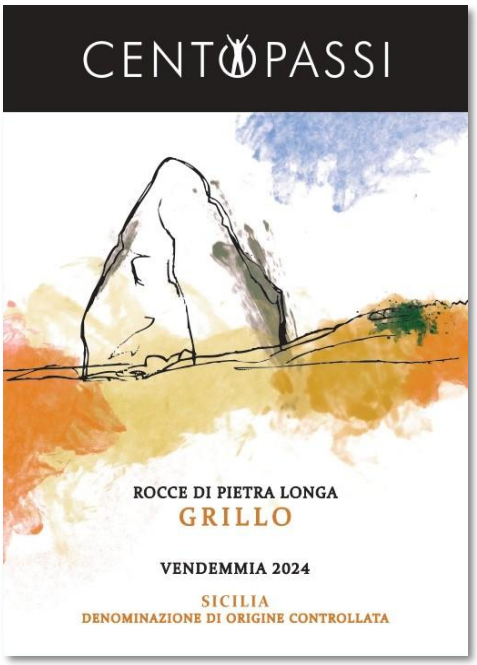
I vini raccontano la diversità di ogni vigna, dei suoli che le contraddistinguono e dei vitigni che di volta in volta ne esaltano le caratteristiche. Qui l'eleganza è padrona, la freschezza onnipresente, la massima bevibilità dei vini è sempre assicurata, anche grazie ad una certosina cura dei vigneti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

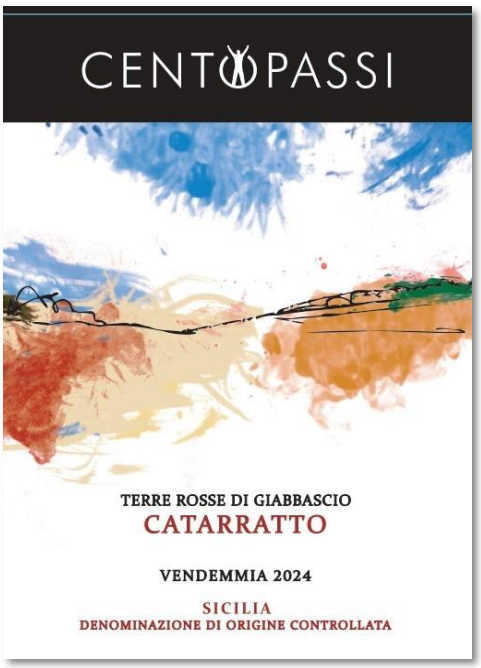
It is dedicated to Nicolò Azoti, a young trade unionist from Baucina murdered by the mafia, so that his memory may continue to be alive in our conscience.

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: *2 ettari, 44 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: *6.03 acres (hectares 2.44)*
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.

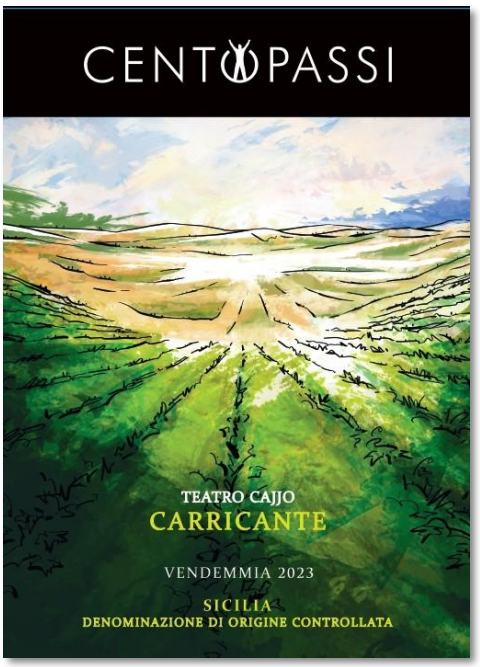
It is dedicated to Pio La Torre and to his neverending struggle for peace and justice.

Vigna di C.da Giambascio - 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 - 2025



Vitigno: *Carricante Biologico (100%)*
Gradazione alcolica: *12,62%* **Acidità totale**: *6,56 g/l* **pH**: *3,13*
Vendemmia: *manuale in cassetta, primi di 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 2025: *3.000 bottiglie*

Grape varieties: *Organic Carricante (100%)*
Alcohol: *12.62%* **Total acidity**: *6.56 g/l* **pH**: *3.13*
Harvesting technique: *manual harvest in boxes, first days of 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 2025: *3,000 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 - 2024

Vitigno: *Trebbiano Biologico (100%)*
Gradazione alcolica: *12,77%* **Acidità totale**: 5*,02 g/l* **pH**: *3,45*
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 2025: *1.300 bottiglie*

Grape varieties: *Organic Trebbiano (100%)*
Alcohol: *12.77%* **Total acidity**: 5*.02 g/l* **pH**: *3.45*
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 2025: *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)*
Conduzione 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 - 2024

Vitigno: *Nero d'Avola Biologico (100%)*
Gradazione alcolica: *13,70%* **Acidità totale**: *5,95 g/l* **pH**: *3,53*
Vendemmia: *manuale in cassetta, prima decade di settembre*
Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 32 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 2024: *4.600 bottiglie e 18 magnum*

Grape variety: *Organic Nero d'Avola (100%)*
Alcohol: *13.70%* **Total acidity**: *5.95 g/l* **pH**: *3.53*
Harvesting technique: *manual harvest in boxes, first ten days of September*
Wine making: *destemming, 32-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 2024: *4,600 bottles and 18 magnum*

È dedicato alla memoria di Danilo Dolci, educatore, poeta, animatore di lotte non violente per una società giusta, contro mafia, disoccupazione e analfabetismo.

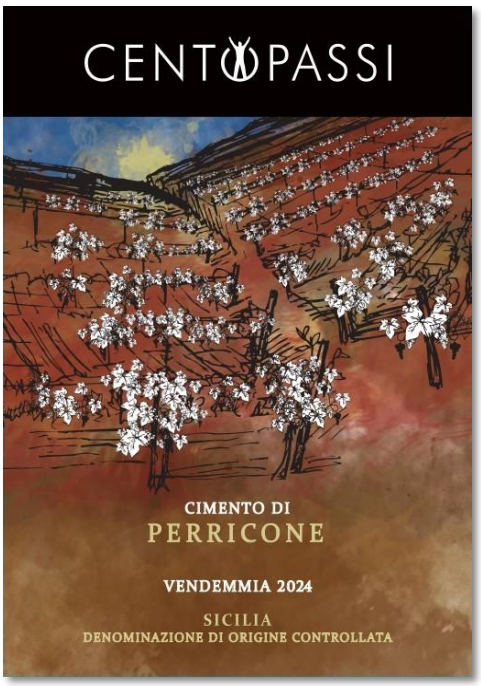
It is dedicated to the memory of Danilo Dolci, educator, poet, and leader of nonviolent struggles for a just society, against the mafia, unemployment, and illiteracy.

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: *2 ettari, 35 are*
Varietà: *Nero d'Avola*
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 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: *5.80 acres (hectares 2.35)*
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 - 2024



Vitigno: *Perricone Biologico (100%)*
Gradazione alcolica: *12,90%* **Acidità totale**: *5,47 g/l* **pH**: *3,61*
Vendemmia: *manuale in cassetta, ultima decade di settembre*
Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 12 giorni e fermentazione in acciaio*
Maturazione: *in tonneau (Taransaud) usati per 8 mesi*
Affinamento: *in bottiglia per 6 mesi*
Produzione annata 2024: *3.300 bottiglie e 18 magnum*

Grape variety: *Organic Perricone (100%)*
Alcohol: *12.90%* **Total acidity**: *5.47 g/l* **pH**: *3.61*
Harvesting technique: *manual harvest in boxes, last ten days 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 6 months*
Vintage production 2024: *3,300 bottles and 18 magnum*

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

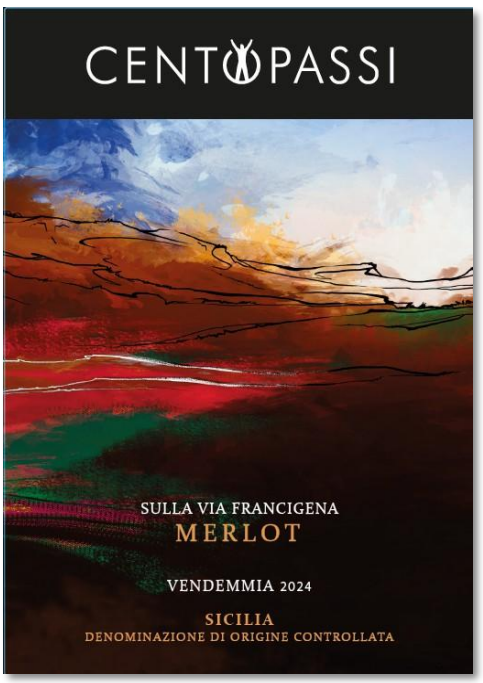
It is dedicated to the commitment of school and teachers to fighting mafia anti-culture, promoting legality and civic engagement values.

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: *2 ettari*
Varietà: *Perricone e Cabernet Sauvignon*
Conduzione agronomica: *biologica certificata*
Impianto: *spalliera, 5.200 ceppi/ettaro*
Potatura: *Guyot sempice, 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: *4,95 acres (2 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/hectaare*
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 - 2024



Vitigno: *Merlot Biologico (100%)*
Gradazione alcolica: *14,50%* **Acidità totale**: *5,89 g/l* **pH**: *3,55*
Vendemmia: *manuale in cassetta, metà settembre*
Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 14 giorni e fermentazione in acciaio*
Maturazione: *in tonneau (Taransaud) usati per 14 mesi*
Affinamento: *in bottiglia per 2 mesi*
Produzione annata 2024: *1.300 bottiglie e 10 magnum*

Grape variety: *Organic Merlot (100%)*
Alcohol: *14.50%* **Total acidity**: *5.89 g/l* **pH**: *3.55*
Harvesting technique: *manual harvest in boxes, mid-September*
Wine making: *destemming, 14-day maceration and fermentation in steel vats*
Maturation: *in used tonneau (Taransaud) for 14 months*
Refinement: *in bottle for 2 months*
Vintage production 2024: *1,300 bottles and 10 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.

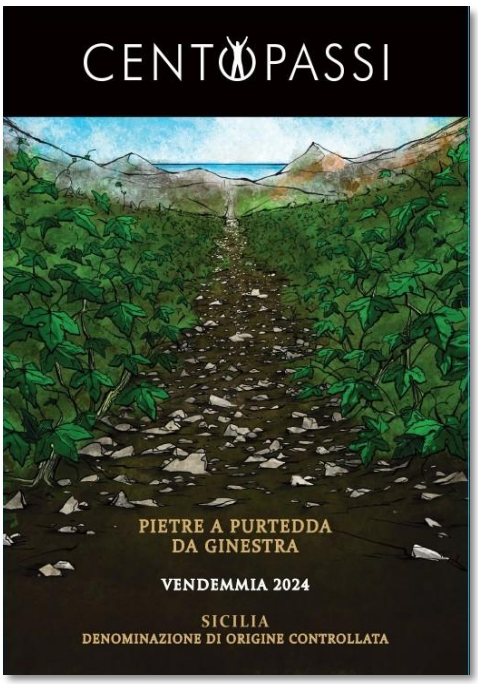
It is dedicated to all the young Sicilians who have left Sicily to study or work somewhere else, bringing their homeland to the world, and to those who have come back, bringing parts of the world to their homeland.

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 - 2024



Vitigni: *Nerello Mascalese (90%) e Nocera (10%) Biologici*
Gradazione alcolica: *14,30%* **Acidità totale**: *6,85 g/l* **pH**: *3,37*
Vendemmia: *manuale in cassetta, fine settembre*
Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 14 giorni e fermentazione in acciaio*
Maturazione: *in tonneau (Taransaud) nuovi e usati per 14 mesi*
Affinamento: *in bottiglia per 2 mesi*
Produzione annata 2024: *1.900 bottiglie e 20 magnum*

Grape varieties: *Organic Nerello Mascalese (70%) and Nocera (30%)*
Alcohol: *14.30% Total acidity: 6.85 g/l pH: 3.37*
Harvesting techinique: *manual harvest in boxes, late September*
Wine making: *destemming, 14-day maceration and fermentation in steel vats*
Maturation: *in new and used tonneau (Taransaud) for 14 months*
Refinement: *in bottle for 2 months*
Vintage production 2024: *1,900 bottles and 20 magnum*

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

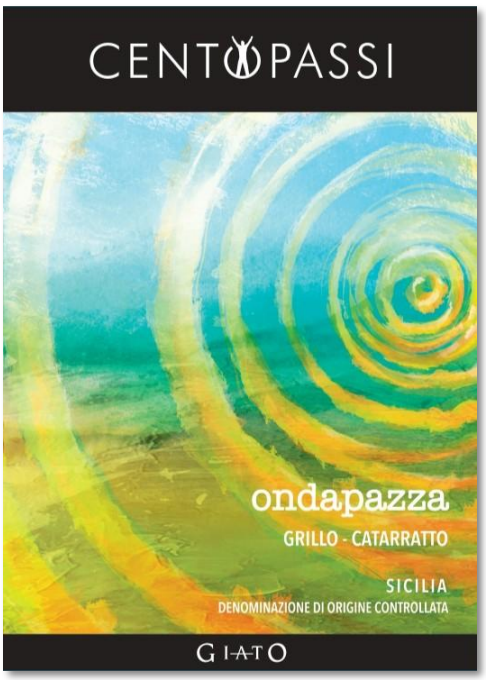
It is dedicated to the memory of the victims of the Portella della Ginestra massacre.

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 - 2025



Vitigni: *Grillo (60%) e Catarratto (40%) Biologici*
Gradazione alcolica: *12,53%* **Acidità totale**: *5,53 g/l* **pH**: *3,33*
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 2025: *50.000 bottiglie*

Grape varieties: Organic Grillo (60%) and Catarratto (40%)
Alcohol: 12.53% **Total acidity:** 5.53 g/l **pH**: 3.33
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 2025: 50,000 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.

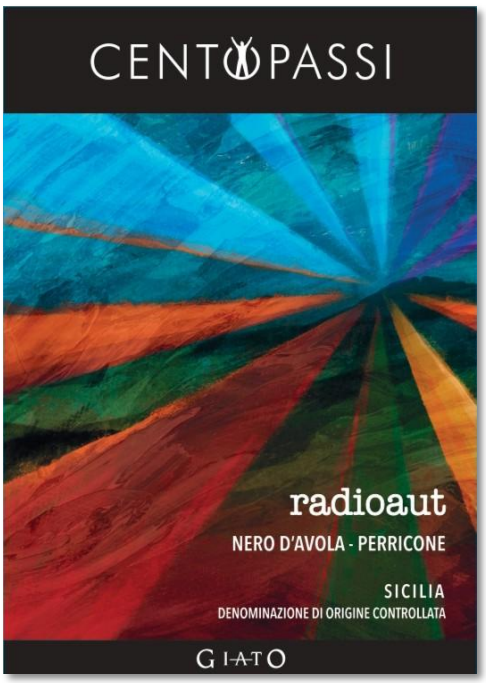
Onda Pazza was the most symbolic program of Radio Aut, the free radio that Peppino had founded in Cinisi. Mafiosi and complicit politicians were mocked there, spreading a message of justice, freedom and courage. A message that, instead, will never die.

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*
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*
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 - 2025



Vitigni: *Nero d'Avola (60%) e Perricone (40%) Biologici*
Gradazione alcolica: *12,53%* **Acidità totale**: *6,10 g/l* **pH**: *3,41*
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 2025: *50.000 bottiglie*

Grape varieties: *Organic Nero d'Avola (70%) and Perricone (30%)*
Alcohol: *12.53%* **Total acidity:** *6.10 g/l* **pH:** *3.41*
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 2025: *50,000 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.

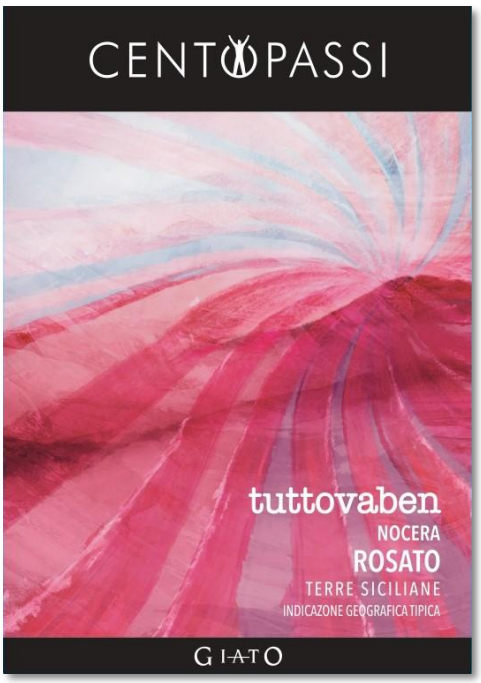
Radio Aut was the free radio that Peppino had founded in Cinisi. In its programs, mafiosi and accomplice politicians were mocked, spreading a message of justice, freedom and courage. A message that, instead, will never die.

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*
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*
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 - 2025



Vitigni: *Nocera (90%) – Lucignola (10%) Biologici*
Gradazione alcolica: *12,14%* **Acidità totale**: *8,98 g/l* **pH**: *3,13*
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 2025: *6.500 bottiglie*

Grape varieties: *Organic Nocera (90%) and Lucignola (10%)*
Alcohol: *12.14%* **Total acidity:** *8.98 g/l* **pH:** *3.13*
Harvesting technique: *manual harvest in boxes, mid September*
Wine making: *destemming, soft crushing, cold settling and fermentation in in steel vats*
Maturation: *in steel vats for 4 months*
Vintage production 2025: *6,500 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.

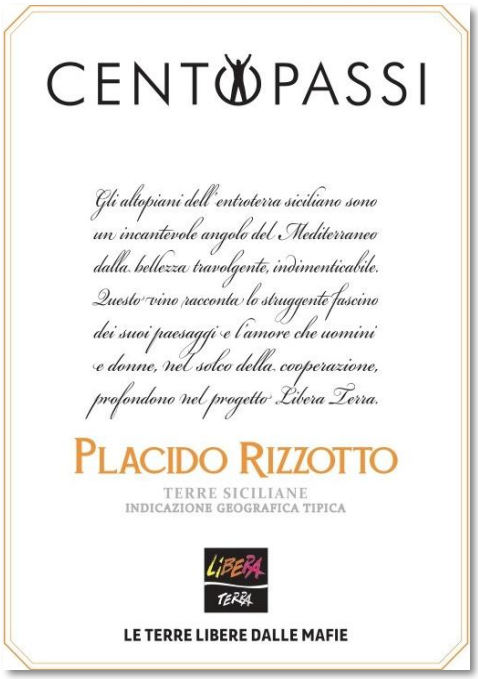
Let's pretend that... everything is fine... were the opening words of the theme song of Onda Pazza, the most symbolic program of Radio Aut, the free radio that Peppino had founded in Cinisi. There were mocked mafiosi and accomplice politicians, spreading a message of justice, freedom and courage. A message 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%)*
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*

Placido Rizzotto - IGT Terre Siciliane bianco - 2025



Vitigno: *Catarratto, Grillo e altri vitigni certificati Biologici*
Gradazione alcolica: *12,41%* **Acidità totale**: *5,92 g/l* **pH**: *3,28*
Vendemmia: *manuale, da metà agosto a metà settembre*
Vinificazione: *pressatura soffice e fermentazione in acciaio*
Maturazione: *in acciaio per 4 mesi*
Produzione annata 2025: *170.000 bottiglie*

Grape variety: *Organic Catarratto, Grillo, and other varieties*
Alcohol: *12.41%* **Total acidity**: *5.92 g/l* **pH**: *3.28*
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 2025: *170,000 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.

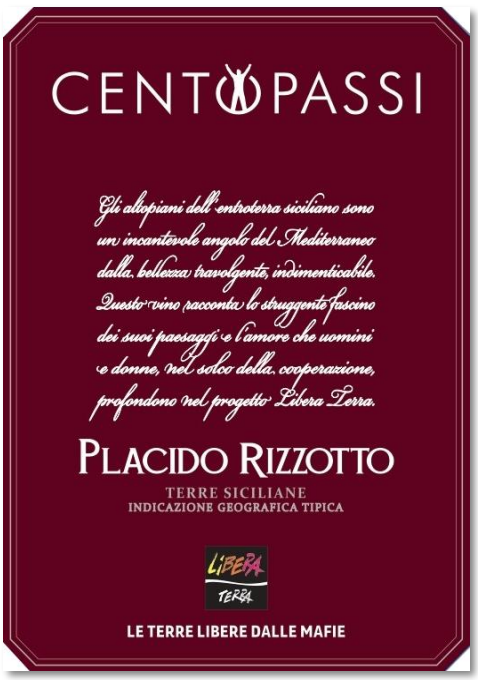
It is dedicated to Placido Rizzotto, a trade unionist from Corleone who gave his life for the liberation of his land from mafia oppression, and to the little shepherd Giuseppe Letizia, killed because an involuntary witness to the murder of Placido.

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*
Conduzione 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 - 2025



Vitigno: *Nero d'Avola, Syrah e altri vitigni Biologici*
Gradazione alcolica: *12,85 %* **Acidità totale***: 5,42 g/l* **pH**: *3,65*
Vendemmia: *manuale e meccanica, da fine agosto a fine settembre*
Vinificazione: *diraspatura, macerazione per 8 giorni e fermentazione in acciaio*
Maturazione: *in acciaio per 5 mesi*
Produzione annata 2025: *170.000 bottiglie*

Grape variety: *Organic Nero d'Avola, Syrah and other varieties*
Alcohol: *12.85%* **Total acidity**: *5.42 g/l* **pH**: *3.65*
Harvest: *manual and mechanical, 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 2025: *170,000 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.

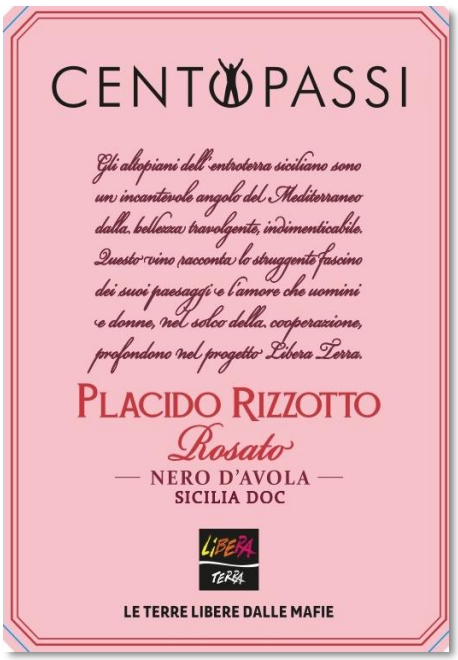
It is dedicated to Placido Rizzotto, a trade unionist from Corleone who gave his life for the liberation of his land from mafia oppression, and to the little shepherd Giuseppe Letizia, killed because an involuntary witness to the murder of Placido.

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*
Conduzione 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 - 2025



Vitigno: *Nero d'Avola Biologico (100%)*
Gradazione alcolica: *12,30 %* **Acidità totale***: 6,21 g/l* **pH**: *3,08*
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 2025: *65.000 bottiglie*

Grape variety: *Organic Nero d'Avola (100%)*
Alcohol: *12.30%* **Total acidity**: *6.21 g/l* **pH**: *3.08*
Harvest: *manual, second half of August*
Wine making: *destemming, soft crushing, cold settling and fermentation in in steel vats*
Maturation: *in steel vats for 4 months*
Vintage production 2025: *65,000 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