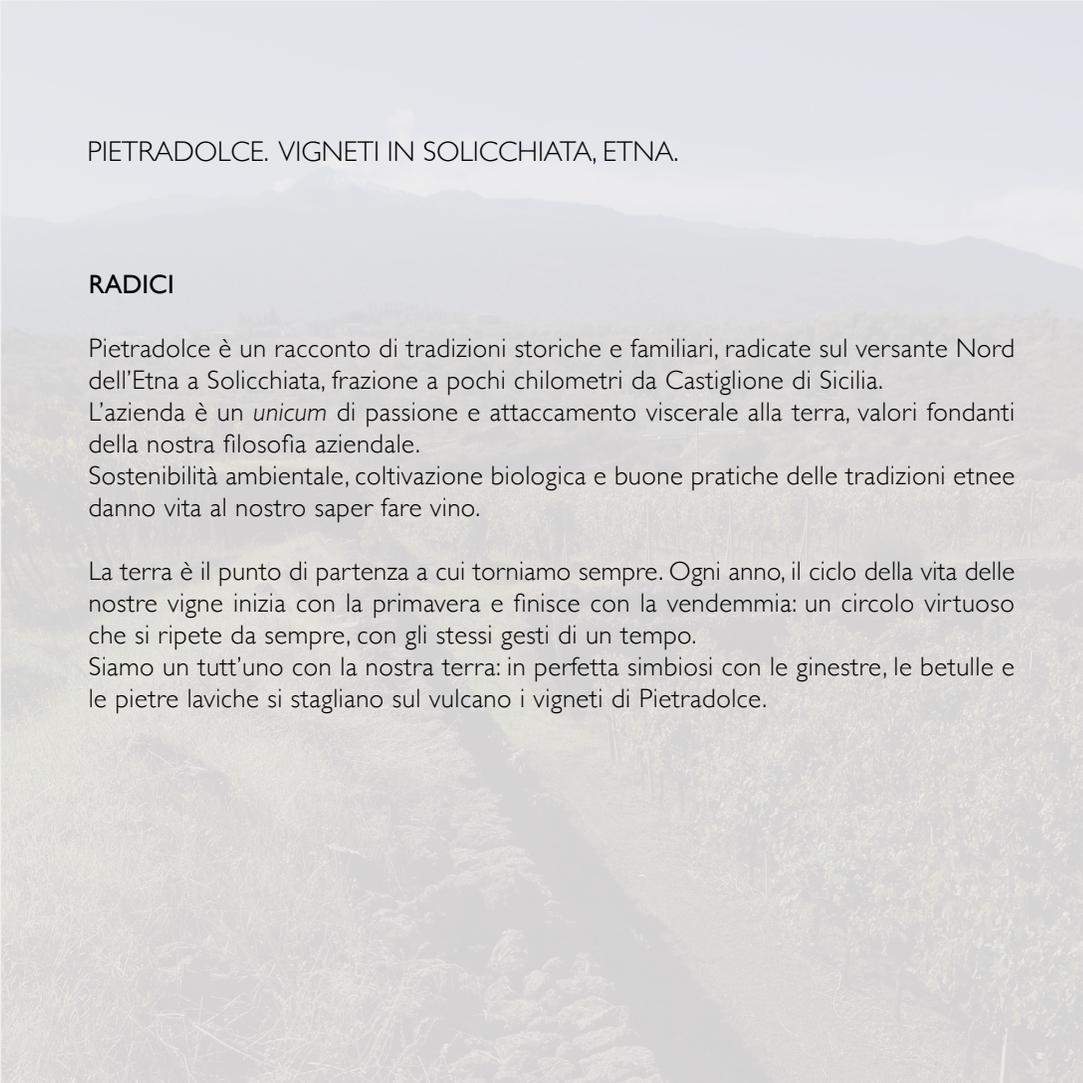




PIETRADOLCE



PIETRADOLCE. VIGNETI IN SOLICCHIATA, ETNA.

RADICI

Pietradolce è un racconto di tradizioni storiche e familiari, radicate sul versante Nord dell'Etna a Solicchiata, frazione a pochi chilometri da Castiglione di Sicilia.

L'azienda è un *unicum* di passione e attaccamento viscerale alla terra, valori fondanti della nostra filosofia aziendale.

Sostenibilità ambientale, coltivazione biologica e buone pratiche delle tradizioni etnee danno vita al nostro saper fare vino.

La terra è il punto di partenza a cui torniamo sempre. Ogni anno, il ciclo della vita delle nostre vigne inizia con la primavera e finisce con la vendemmia: un circolo virtuoso che si ripete da sempre, con gli stessi gesti di un tempo.

Siamo un tutt'uno con la nostra terra: in perfetta simbiosi con le ginestre, le betulle e le pietre laviche si stagliano sul vulcano i vigneti di Pietradolce.

PIETRADOLCE. VIGNETI IN SOLICCHIATA, ETNA.

RADICI

Pietradolce è un racconto di tradizioni storiche e familiari, radicate sul versante Nord dell'Etna a Solicchiata, frazione a pochi chilometri da Castiglione di Stabia. L'azienda è un'unica passione e attaccamento viscerale alla terra, valori fondanti della nostra filosofia aziendale. Sostenibilità ambientale, coltivazione biologica e buone pratiche delle tradizioni etnee danno vita al nostro sapere vitino.

La terra è il punto di partenza a cui tornare sempre. Ogni anno, il ciclo della vita delle nostre vigne inizia con la primavera e finisce con la vendemmia: un circolo virtuoso che ripete da sempre con gli stessi gesti in un tempo. Siamo un tutt'uno con la nostra terra: in perfetta simbiosi con le ginestre, le betulle e le pietre laviche si stagliano i vigneti di Pietradolce.





VIGNETI

I nostri vigneti si estendono per 30 ettari sul versante Nord dell'Etna tra le Contrade Rampante, Zottorinotto, Santo Spirito e Feudo di Mezzo, ad un'altitudine tra i 650 e i 950 metri slm. A questi si aggiungono altri 2 ettari sul versante Est, in Contrada Caselle nel comune di Milo, ad un'altitudine di 850 metri slm.

La natura del vulcano si esprime in terreni franco-sabbiosi ricchi di elementi minerali, che esaltano l'anima e la vivacità dei nostri vini, marcatamente territoriali. Ogni appezzamento esprime una diversa composizione del suolo: un'eterogeneità che genera caratteristiche peculiari in ogni vino.

Siamo fedeli al territorio anche nella scelta della coltivazione delle varietà, esclusivamente autoctone: Carricante e Nerello Mascalese. Le vigne, costituite prevalentemente da piante pre-phylloxera tra i 90 e i 150 anni di età, sono coltivate nella classica forma ad "alberello", caratteristica del paesaggio viticolo etneo.

Applichiamo metodi di coltivazione meticolosi e artigianali, espressione di un'identità che privilegia la qualità alla quantità.

VIGNETI

I nostri vigneti si estendono per 30 ettari sul versante Nord dell'Etna tra le Contrade Rampante, Zottonotto, Santo Spirito e Feudo di Mezzo, ad un'altitudine tra i 520 e i 920 metri slm. A questi si aggiungono altri 2 ettari sul versante Est, in Contrada Caselle nel comune di Mililo, ad un'altitudine di 820 metri slm.

La natura del vulcano si esprime in terreni franco-sabbiosi ricchi di elementi minerali, il che esalta l'anima e la vivacità dei nostri vini, marcatamente territoriali. Ogni apprezzamento esprime una diversa composizione del suolo: un'eterogeneità che genera caratteristiche peculiari in ogni vino.

Siamo fedeli al territorio anche nella scelta della coltivazione delle varietà, esclusivamente autoctone: Carricante e Nerello Mascalese. Le vigne, costituite prevalentemente da piante pre-phyloxeera tra i 90 e i 120 anni di età, sono coltivate nella classica forma a "alberello", caratteristica del passato vignicolo etneo.

A applichiamo metodi di coltivazione meticolosi e artigianali, espressione di un'identità che privilegia la qualità alla quantità.





CANTINA

Le nostre uve vengono raccolte e selezionate a mano sul tavolo di cernita: un lavoro meticoloso e sapiente, che dà inizio alla vinificazione nella nostra cantina.

La tinaia è perfettamente coibentata grazie allo spessore delle sue mura in pietra lavica: qui la fermentazione dei vini avviene in piccole vasche a forma di tulipano in cemento grezzo, con una capienza di 40 ettolitri ciascuna.



CANTINA

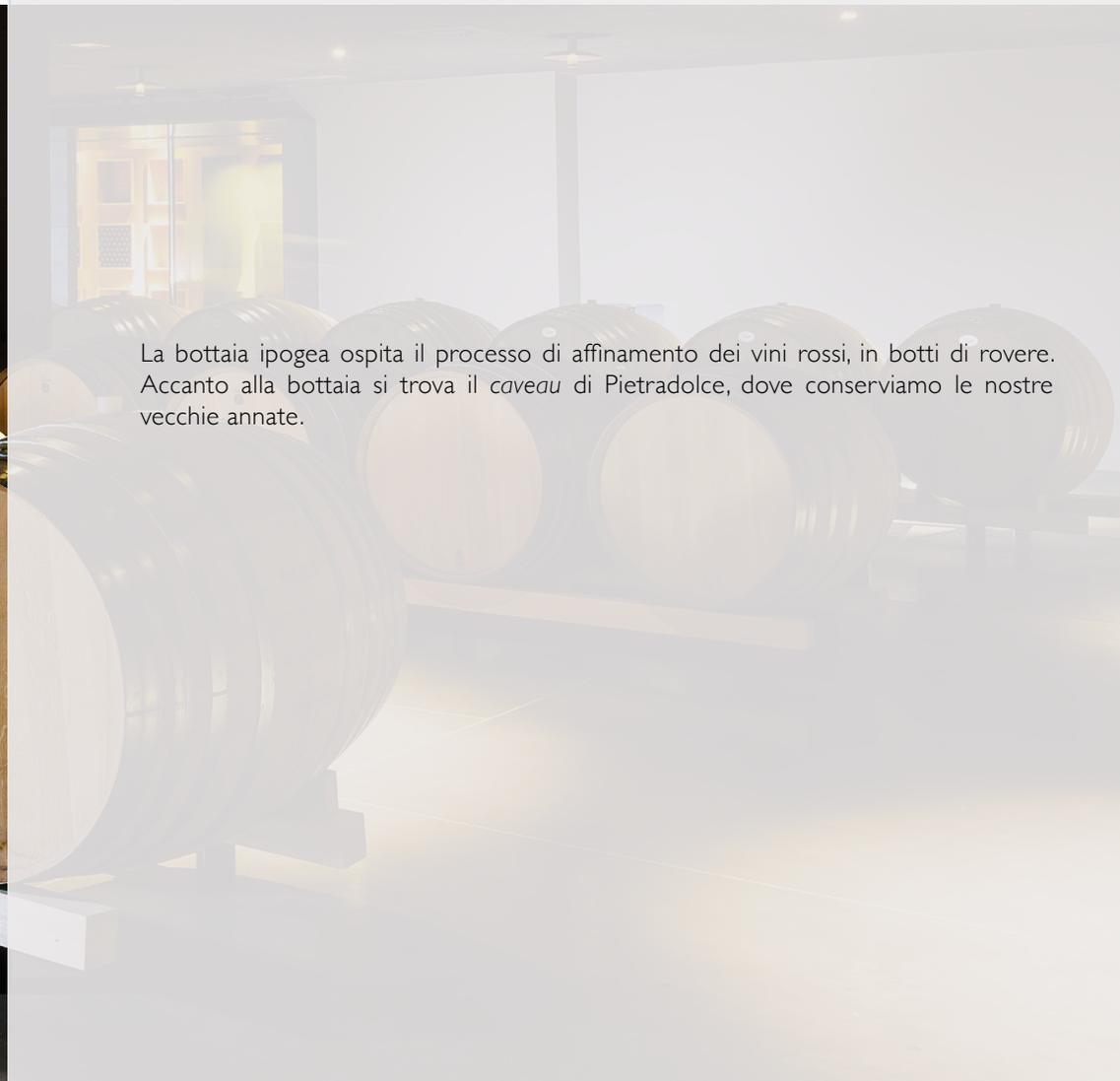
Le nostre uve vengono raccolte e selezionate a mano sul tavolo di cernita: un lavoro meticoloso e sapiente, che dà inizio alla vinificazione nella nostra cantina.

La tina è perfettamente coperta grazie allo spessore delle sue mura in pietra lavica: qui la fermentazione dei vini avviene in piccole vasche a forma di tulipano in cemento grezzo, con una capacità di 40 ettolitri ciascuna.





La bottaia ipogea ospita il processo di affinamento dei vini rossi, in botti di rovere. Accanto alla bottaia si trova il *caveau* di Pietradolce, dove conserviamo le nostre vecchie annate.



La bottiglia ospita il processo di affinamento dei vini rossi, in botti di rovere.
Accanto alla bottiglia si trova il cavern di Pietradolce, dove conserviamo le nostre
vecchie annate.





VINI

Il rispetto delle tradizioni più autentiche si unisce ad un utilizzo ponderato delle tecniche vitivinicole più avanzate. Solo così nascono i vini Pietradolce. Vini dell'Etna.

PIETRADOLCE - ETNA ROSSO DOC

Pietradolce Etna Rosso è un vino ottenuto da sole uve Nerello Mascalese, coltivate tra i 700 e gli 800 metri slm sul versante Nord dell'Etna, a Solicchiata. I suoli sono franco-sabbiosi, con abbondante roccia vulcanica. La vendemmia manuale avviene durante la prima metà di ottobre. La vinificazione prevede, dopo la pigiadiraspatura, una macerazione di circa 18 giorni, cui segue un passaggio di tre mesi in botti di rovere. Fragranti note fruttate e floreali anticipano un sorso pieno ed elegante.

PIETRADOLCE - ETNA BIANCO DOC

Pietradolce Etna Bianco è prodotto da sole uve Carricante, ottenute da vigne coltivate su suoli franco-sabbiosi con abbondante roccia vulcanica, sul versante Nord dell'Etna ad un'altezza che va dai 700 agli 800 metri slm. La vendemmia manuale avviene tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. La pressatura soffice, seguita da un affinamento di 4-6 mesi in acciaio, regala un vino dal timbro deciso, fresco e vivace.

PIETRADOLCE - ETNA ROSATO DOC

Pietradolce Etna Rosato è un vino ottenuto da una singola vigna caratterizzata da un microclima unico. La contrada è Zottorinoto a 750 metri slm. Le uve Nerello Mascalese, coltivate ad "alberello" su suolo franco-sabbioso con abbondante roccia, vengono vendemmiate all'inizio di ottobre. La pressatura soffice, seguita da un breve passaggio in acciaio, e soprattutto la peculiarità del singolo vigneto, ne esaltano la mineralità e la piacevolezza al palato.



ARCHINERI - ETNA ROSSO DOC

Archineri Etna Rosso è un nome che evoca il territorio e la tradizione etnea. Questo vino è ottenuto da uve Nerello Mascalese di una singola vigna pre-phylloxera di 90 anni, situata nella Contrada Rampante a 850 metri slm. I suoli, sabbiosi e ricchi di roccia vulcanica, assieme al microclima fresco, conferiscono a questo vino un carattere unico.

La vendemmia avviene nella seconda metà di ottobre. Alla pigiadiraspatura segue una macerazione di circa 18 giorni in tulipani di cemento grezzo. L'affinamento avviene in botti di rovere per 14 mesi, seguito dalla maturazione in bottiglia. Il risultato è un vino con un profumo fresco e variegato e un palato di pregevole fragranza e finezza.

ARCHINERI - ETNA BIANCO DOC

Archineri Etna Bianco è prodotto da uve Carricante in purezza, ottenute da viti pre-phylloxera coltivate a Milo, nella Contrada Caselle a 850 metri slm, su profondi suoli sabbiosi. Questo contesto pedoclimatico unico, favorito dall'esposizione al mare, dalla vicinanza della Valle del Bove e dalle viti, alcune delle quali hanno raggiunto l'età di 150 anni, danno al Carricante la possibilità di esprimersi su alti livelli qualitativi. Dopo una pressatura soffice, il vino affina in acciaio e riposa in bottiglia per 12 mesi. Il risultato è un vino che si distingue per i suoi tratti minerali espressivi, un palato ricco e sinuoso ed un lungo prospetto evolutivo.



SANTO SPIRITO - ETNA ROSSO DOC

Santo Spirito Etna Rosso è un vino ottenuto da uve Nerello Mascalese, in una singola vigna pre-phylloxera riportata alla luce e recuperata durante un'opera di bonifica. Questa vigna si trova nella parte più alta della Contrada Santo Spirito, a 900 metri slm. Si tratta di un promontorio molto ventilato, con marcate escursioni termiche e un suolo sabbioso con abbondante roccia vulcanica. La vendemmia avviene intorno alla seconda metà di ottobre. Alla pigiadiraspatura segue una macerazione di circa 18 giorni in tulipani di cemento grezzo. L'affinamento di 14 mesi in botti di rovere precede la maturazione in bottiglia. Il risultato è un vino dal *bouquet* ampio, che alterna note speziate a piccoli frutti rossi. Il sorso è vibrante, di particolare eleganza e personalità.

RAMPANTE - ETNA ROSSO DOC

Rampante Etna Rosso, ottenuto da uve Nerello Mascalese, è un vino che nasce da una piccola parcella pre-phylloxera situata nella Contrada Rampante, a 850 metri slm. Questa vigna, coltivata su suoli franco-sabbiosi ricchi di roccia vulcanica, beneficia di un microclima unico, grazie alla perfetta esposizione alla luce solare.

La vendemmia avviene intorno alla seconda metà di ottobre. Alla pigiadiraspatura segue una macerazione di circa 18 giorni in tulipani di cemento grezzo. L'affinamento di 14 mesi in botti di rovere precede la maturazione in bottiglia. Al naso, questo vino rivela ricche note fruttate e tostate, anticipando un sorso pieno, caldo e avvolgente.

FEUDO DI MEZZO - ETNA ROSSO DOC

Feudo di Mezzo Etna Rosso, prodotto dalla porzione più antica della vigna situata nella Contrada Feudo di Mezzo, una delle contrade più rinomate del versante nord dell'Etna, è un vino che incarna la storia e la potenza del territorio etneo.

La Contrada Feudo di Mezzo offre un *terroir* unico, con suoli generosi ed un clima caratterizzato da importanti escursioni termiche. Qui, il Nerello Mascalese proveniente da viti pre-phylloxera viene raccolto intorno alla prima metà di ottobre. Alla pigiadiraspatura segue una macerazione di circa 18 giorni in tulipani di cemento grezzo. L'affinamento di 14 mesi in botti di rovere precede la maturazione in bottiglia. Vino dal naso intenso e inebriante, di corpo pieno e dai morbidi aromi fruttati.



BARBAGALLI - ETNA ROSSO DOC

Barbagalli Etna Rosso, la nostra espressione più pura dell'Etna, nasce da un piccolissimo appezzamento pre-phylloxera nella Contrada Rampante, a 900 metri slm. Questo vino è capace di portare al calice la potenza e l'eleganza del vulcano. Il microclima di questa zona è caratterizzato da forti escursioni termiche, mentre il suolo, sabbioso e ricco di roccia vulcanica, contribuisce alla sua unicità. Le viti hanno un'età media di circa 100-120 anni.

La vendemmia avviene a fine ottobre. Alla pigiadiraspatura segue una macerazione di circa 18 giorni in tulipani di cemento grezzo. Il vino affina per 20 mesi in botti di rovere e riposa a lungo in vetro. Il risultato è un sorso avvolgente e deciso, opulento e fine, con sensazioni balsamiche e bucoliche, con una grande persistenza e dal lungo percorso evolutivo.

SANT'ANDREA - CARRICANTE IGT

Sant'Andrea è un vino che rappresenta l'esaltazione del Carricante da una vigna antichissima. La sua produzione molto limitata è il risultato di una selezione di viti pre-phylloxera, alcune delle quali hanno raggiunto l'età di 150 anni. Queste viti sono coltivate nel vigneto di Milo, nella Contrada Caselle, a 850 metri slm, su profondi terreni sabbiosi. La diretta esposizione al mare e l'influenza della Valle del Bove caratterizzano il microclima di questa vigna, creando un areale perfetto per il Carricante. La vinificazione è particolare: dopo una lunga macerazione sulle bucce in una botte di rovere da 2000 litri, il vino riposa in bottiglia per due anni e mezzo prima del rilascio. Il risultato è un vino che offre un corredo olfattivo ampio, con rimandi varietali e sensazioni di macchia mediterranea. Il sorso si rivela teso, setoso e stratificato. Vino dal lungo potenziale evolutivo.





FILOSOFIA

La passione per il vino e per la cultura del territorio si esprimono anche nel nostro nome, nelle nostre etichette e nella nostra comunicazione.

Pietradolce è un'intuizione che rende omaggio al territorio ed in particolare alla pietra lavica che connota il paesaggio etneo. Pietre che rendono più duro il nostro lavoro in vigna, ma che con la loro composizione regalano vini dalle personalità uniche.

Il marchio è un triangolo che riflette la propria forma, archetipo del vulcano che riverbera i suoi benefici su tutto il territorio.

Le nostre etichette propongono la Donna Vulcano, immagine di grande potenza ed eleganza, e l'energia esplosiva dell'Etna, espressa da un segno manuale volutamente scomposto.

Tutto si lega, tutto riporta all'amore per la nostra terra.



FILOSOFIA

La passione per il vino e per la cultura del territorio si esprimono anche nel nostro nome, nelle nostre etichette e nella nostra comunicazione.

Pietradolce è un'intuizione che rende omaggio al territorio ed in particolare alla pietra lavica che connota il paesaggio etneo. Pietre che rendono più duro il nostro lavoro in vigna, ma che con la loro composizione regalano vini dalle personalità uniche. Il marchio è un triangolo che riflette la propria forma, archetipo del vulcano che riversa i suoi benefici su tutto il territorio.

Le nostre etichette propongono la Donna Vulcano, immagine di grande potenza ed eleganza, e l'energia esplosiva dell'Etna, espressa da un segno manuale volutamente scomposto.





ARTE

La nuova cantina è il frutto di un progetto in cui arte ed artigianalità si intrecciano per creare ambienti dallo stile contemporaneo e fortemente legati al territorio, a pochi chilometri dal Parco dell'Etna e all'ombra del vulcano. Roccia vulcanica, ferro, legno e terra dei vigneti sono i materiali principalmente impiegati nella realizzazione degli interni: tinaia, bottaia e sala degustazione.



ARTE

La nuova cantina è il frutto di un progetto in cui arte ed artigianalità si intrecciano per creare ambienti dallo stile contemporaneo e fortemente legati al territorio, a pochi chilometri dal Parco dell'Etna e all'ombra del vulcano. Rocce, ferro, legno e terra dei vigneti sono i materiali principalmente impiegati nella realizzazione degli interni: sala e sala degustazione.





Pietre d'acqua
Giorgio Vigna



L'arte e la sapienza del fare vino diventano una cosa sola. All'ombra del vulcano, tinaia e bottaia convivono con le opere di artigiani locali e maestri come Giorgio Vigna e Alfio Bonanno. Il primo è un artista che plasma vetro, metalli e carta dando vita a creazioni che esprimono il carattere di materiali e forme primordiali; il secondo è un esponente della *Land Art* e realizza opere costituite solo da elementi naturali.

L'arte è la sapienza del fare vino diventata una cosa sola. All'ombra del vulcano, finalia e bottiglia convivono con le opere di artigiani locali e maestri come Giorgio Vigna e Altio Bonanno. Il primo è un artista che plasma vetro, metallo e carta stando vita a stiv obnab stas e illstam e il secondo è un artista che espone opere di creazione che esprimono il carattere di materiali e forme primordiali; il secondo è un esponente della Land Art e realizza opere costituite solo da elementi naturali.

Pietre d'acqua
Giorgio Vigna





PIETRADOLCE

Contrada Rampante,
95012 Solichiate,
Castiglione di Sicilia (CT) Italy

www.pietradolce.it

☎ [+39 3440640839](tel:+393440640839)

✉ info@pietradolce.it

📷 [@pietradolce](https://www.instagram.com/pietradolce)

PIETRADOLCE

Contrada Rampante,
92012 Solichiana,
Castiglione di Sicilia (CT) Italy

www.pietradolce.it

