



SETTESOLI

Le tre espressioni del Nero d'Avola di Settesoli

Fedeli al territorio, sostenibili, innovativi: i valori della cooperativa di Menfi si raccontano attraverso il rosso icona di Sicilia

Menfi, Aprile 2022 - Dal **1958**, anno della sua fondazione, per opera di un gruppo di viticoltori di Menfi, la cooperativa Cantine Settesoli ha intrapreso un percorso volto alla valorizzazione del vino siciliano e delle sue unicità.

La produzione di Cantine Settesoli abbraccia sia vitigni autoctoni come Grecanico, Grillo e Nero d'Avola, sia varietà internazionali, ormai classiche per la Sicilia, quali Merlot, Syrah, Chardonnay.

Un'attenzione speciale viene dedicata al **Nero d'Avola**, vitigno iconico dell'isola a cui Settesoli ha riservato **tre etichette** che mettono in luce le sfumature del varietale e al tempo stesso i pilastri del marchio: **autenticità, sostenibilità e sperimentazione**. Questa uva, che ama i climi secchi e ventilati, viene coltivata su tutta la superficie dell'isola, traducendosi in vini capaci di custodirne le sue tipicità. In Sicilia occidentale e nella zona di Menfi, grazie alla presenza di terreni calcarei, il Nero d'Avola, presenta tratti di spiccata concentrazione e intensità, che donano vini fruttati e fragranti, se bevuti giovani; più complessi, con sentori di spezie, cuoio e frutta secca, se invecchiati.



Nero d'Avola Sicilia Doc, il carattere e l'energia di Sicilia

Un'etichetta nata per cogliere pienamente il **carattere deciso** ed **avvolgente** del Nero d'Avola, iconico vitigno a bacca rossa dell'isola.

I vigneti da cui nasce crescono su terreni calcarei di medio impasto, preziosi nel conferire struttura, complessità e slancio ai profili aromatici tipici di questa varietà. Le uve vengono raccolte dopo un'attenta verifica del processo di maturazione, all'inizio di agosto, con una resa media di 9.000 kg/ha. La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento, dopo un primo passaggio in acciaio, prosegue in bottiglia per 3 mesi.

È un **Nero d'Avola** corposo e persistente, dal colore rosso rubino brillante, che regala decisi sentori di marasca matura e prugna.

Nero d'Avola Bio Sicilia DOC, naturalmente autentico

La **sostenibilità** è sempre stata al centro della filosofia di Cantine Settesoli. Un'esigenza etica e ambientale che è diventata uno stimolo ulteriore per innovare e creare valore per i soci ed il territorio. Da questo impegno nascono le prime **etichette certificate Bio Settesoli**.

Il **Nero d'Avola Bio Sicilia DOC** è il risultato naturale di condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli. Il clima secco e ventilato favorisce la coltivazione dei vigneti secondo pratiche di agricoltura biologica, rispettando i ritmi di crescita della pianta. Fermentazione e maturazione del vino avvengono in acciaio inox, segue un affinamento in bottiglia di 3 mesi.

Un vino dinamico e persistente, dal colore rosso rubino, che sprigiona intense note di prugna, melograno e frutti rossi.





Nero d'Avola-Syrah Sicilia DOC, il gusto di innovare

Un blend che gioca su equilibri, zonazioni e compatibilità tra vitigni autoctoni ed internazionali per offrire scorci e sapori di una nuova Sicilia.

Settesoli Collezione Nero d'Avola-Syrah nasce dalla selezione dei migliori vigneti di Nero d'Avola e Syrah. Suoli calcarei per l'autoctono siciliano per eccellenza, sabbiosi per il Syrah, al fine di esaltarne i profili più eleganti e verticali.

La fermentazione e l'affinamento avvengono in silos di acciaio a temperatura controllata; l'affinamento continua poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

Il risultato è un vino di personalità e struttura che si esprime con deliziose note di prugna, frutti rossi e spezie.

SCARICA TESTO E FOTO

Cantine Settesoli S.C.A.
Strada Statale 115, 92013 Menfi (AG)
www.cantinesettesoli.it





SETTESOLI

Three expressions of Nero d'Avola by Settesoli

Devotion to the territory, sustainability and innovation: the core values of Cantine Settesoli shine through the iconic Sicilian red grape

Menfi, April 2022 - Since its foundation in **1958**, thanks to a group of local winegrowers, the Cantine Settesoli cooperative has worked to enhance outstanding Sicilian wines. Cantine Settesoli vinifies native varieties such as Grecanico, Grillo and Nero d'Avola, as well as international ones that have found a home in Sicily, like Merlot, Syrah and Chardonnay.

The cooperative has devoted special attention to the island's iconic **Nero d'Avola**. Cantine Settesoli has dedicated **three labels** to this grape, highlighting its nuances and emphasizing the brands' pillars: **authenticity, sustainability and experimentation**. The variety is cultivated all over the island: Nero d'Avola thrives in Sicily's dry and windy climate and gives life to wines that bring out its typical characteristics. The presence of calcareous soils in western Sicily and in the area of Menfi gives life to concentrated and intense Nero d'Avola grapes that yield fruity and fragrant wines when young, as well as more complex and refined ones that reveal hints of spices, leather and dried fruit.



Nero d'Avola Sicilia Doc: the spirit and energy of Sicily

This label completely captures the **definite** and **enveloping character** of Nero d'Avola: the iconic Sicilian red grape variety.

The vineyards grow on limestone soils with medium texture, endowing the grapes with structure, complexity and power. The grapes are harvested at the beginning of August after closely monitoring their maturation, with an average yield of 9,000 kg/ha. Fermentation is carried out at a controlled temperature in stainless steel silos; following aging in steel tanks, refinement continues in the bottle for 3 months.

A full-bodied and persistent **Nero d'Avola** with a bright ruby red color and strong hints of ripe marasca cherry and plum.

Nero d'Avola Bio Sicilia DOC: naturally authentic

Sustainability has always been a central part of Cantine Settesoli's philosophy: an ethical and environmental choice that has prompted to embrace innovation and create added value for its members and the territory. This commitment has led to the first **certified organic Settesoli labels**.

Nero d'Avola Bio Sicilia DOC is fruit of particularly favorable soil and climatic conditions. The dry and windy climate facilitates organic vineyard cultivation that respects the plants' natural development. Fermentation and aging are carried out in stainless steel tanks, followed by refinement in the bottle for 3 months.

A dynamic and persistent wine characterized by a ruby red color and intense notes of plum, pomegranate and red fruits.





Nero d'Avola-Syrah Sicilia DOC: a taste of innovation

A blend hinged on balance, zoning and compatibility between native and international varieties: a glimpse to a new flavor of Sicily.

Settesoli Collezione Nero d'Avola-Syrah is fruit of selected vineyards planted with Nero d'Avola and Syrah. The native Sicilian grape grows on calcareous soils while Syrah thrives on sandy land to develop more elegant and vertical profiles.

Fermentation and aging take place in stainless steel silos at a controlled temperature; refinement continues in the bottle for at least another 6 months. The final wine reveals a distinct personality and structure that unveil delicious notes of plum, red fruits and spices.

TEXT AND PHOTO

CANTINESETTESOLI SICILIA

ProWein 15 - 17
MAY
2022

**We'll be there.
Pavillon 17,
Open Space Sicilia,
stand A18 desk 5 & 6**

Come and visit us

Cantine Settesoli S.C.A.
Strada Statale 115, 92013 Menfi (AG)
www.cantinesettesoli.it

