



CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZION*i*NFERMENTO

Fra le terrazze del versante Est/Nord-Est dell'Etna, affacciati sulla costa Ionica fra Catania e Taormina, coltiviamo in biologico la nostra vigna, impiantata ad alberello come da tradizione locale.

Nella nostra cantina, vinifichiamo nei locali di un tipico palmento Etneo degli inizi dell'800.
Cercando quella che per noi è la migliore espressione del nostro territorio,
si sceglie l'affinamento in botte o in anfora di terracotta, o in cocchiopesto,
assecondando l'evoluzione propria di ogni vino.

Produciamo un vino naturale e sincero che è per noi nutrimento di anima e corpo,
ma anche motivo di condivisione di momenti speciali.
Amiamo raccontare i nostri sogni e progetti,
il vino diventa una buona occasione per aprire le nostre porte
a chi viene a trovarci per condividere con noi emozioni ed esperienze.

Between the terraces of the East / North-East side of Etna, overlooking the Ionian Catania/Taormina coast,
we cultivate our organic vineyard, planted as a "alberello" according to local tradition.

In our cellar, we make wine in a typical Etna "Palmento" from the early 1800.
Looking for what for us is the best expression of our territory,
we choose the refinement in barrel or in terracotta amphora, or in cocchiopesto,
following the evolution of each wine.

We produce a natural and sincere wine that is nourishment for body and soul for us,
but also a reason for sharing special moments.
We love to tell our dreams and projects
and wine becomes a good opportunity to open our doors
who want visit us and share with us emotions and experiences

Vendemmia 2021 - Appunti dal diario di campagna

L'estate 2021 è stata calda e seccitosa con picchi fino a 49 gradi. Niente pioggia già da inizio maggio, ma numerosissime eruzioni dell'Etna con notevoli e frequenti cadute di cenere, sabbia e lapilli vulcanici.

La cenere vulcanica, specie quella sottile che ha un potente effetto antifungineo, ci ha consentito di ridurre al minimo i trattamenti a base di zolfo (solo uno) e di ottenere uve molto sane, con una notevole maturazione polifenolica e soddisfacente livello di acidità.

In sintesi: grande annata...almeno in vigneto...staremo a vedere che si combina in cantina



Vendemmia 2020 - Appunti dal diario di campagna

Annata caratterizzata da un indebolimento delle piante da stress climatico che non siamo riusciti a contrastare con conseguente presenza di oidio e scarsa maturazione specialmente sul nerello cappuccio. Per tale motivo è stata acquistata una parte dell'uva da amici piccoli produttori locali di vino naturale con appezzamenti sul versante Sud dell'Etna. E' stata una buona occasione per vinificare altre espressioni del territorio etneo con risultati inediti ed interessanti. Le nuove etichette esprimono viaggi e suggestioni al di fuori dei confini aziendali



ANGELICA 2020

Vitigno:	Carricante, Chardonnay, Minnella
Vendemmia:	2020
Bottiglie prodotte:	1200
Resa per ettaro:	4.000 kg
Grado alcolico:	12 % vol
Quantità di solforosa (tot e libera):	18; 8 mg/l
Acidità totale:	7,2 g/l
PH:	3,9



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Microvendemmie con macerazione progressiva dai 5 ai 15 giorni, in anfora di terracotta. Uva proveniente dal vigneto aziendale con un piccolo contributo di chardonnay proveniente da un vigneto di Calatafimi di proprietà della nostra amica Sofia. Fermentazione spontanea. Affinamento di 6 mesi in anfora. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto di 3.000 ceppi su 0,5 ha con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nord-Est a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

aFranco 2020

Vitigno:	90% Nerello Mascalese 10% Nerello Cappuccio
Vendemmia:	2020
Bottiglie prodotte:	3.000
Resa per ettaro:	6.000 kg
Grado alcolico:	12,5% vol
Quantità di solforosa (tot e libera):	37/21 mg/l
Acidità totale:	6,95 g/l
PH:	3,85



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Microvendemmie con macerazione progressiva dai 10 ai 25 giorni, in anfora di terracotta. Uva proveniente principalmente da vigneto aziendale oltre che da vigneti di piccoli agricoltori sul versante Sud ed Est dell'Etna. Fermentazione spontanea. Affinamento di 6 mesi in anfora. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto 6.000 ceppi per ettaro con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

ETIENNE 2020

Vitigno:	50% Nerello Mascalese , 50% Nerello Cappuccio
Vendemmia:	2020
Bottiglie prodotte:	1.200
Resa per ettaro:	10.000 kg
Grado alcolico:	11 % vol
Quantità di solforosa (tot e libera):	17/8 mg/l
Acidità totale:	5,8 g/l
PH:	3,73



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Vendemmia tardiva di fine novembre vigneto vecchio in località Ragalna; pigiatura con i piedi; accumulo di mosto con parte delle bucce in vasche di cocciopesto; 17 giorni di fermentazione a cielo aperto in vasche di cocciopesto; 2 mesi di affinamento in anfora antica di cocciopesto; 4 mesi in anfora nuova da 800 litri. Fermentazione spontanea. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto a 830 m s.l.m. sul versante Est dell'Etna di circa 60 anni con sesto ad alberello poi riconvertito a spalliera. Il vigneto è circondato da colate laviche e cave di estrazione; apparentemente un contesto ostile all'agricoltura con fondo misto di sabbia vulcanica e pietre, scarso contenuto organico e profondità del suolo molto limitata. La conduzione è di un anziano contadino con tecniche di potatura non convenzionali orientata a carichi medi di circa 15-28 kg per pianta. Il carico di produzione per pianta induce una notevole riduzione del contenuto polifenolico del grappolo che tuttavia raggiunge la sua maturità tecnologica. L'idea che sostiene Etienne già dal suo esordio, il 2018, è quella di costruire il processo di vinificazione sin dalla vigna che è appunto coltivata per produrre rosati dalla grande struttura.

MALANDRINO 2020

Vitigno:	100% Nerello Mascalese
Vendemmia:	2020
Bottiglie prodotte:	1.300
Resa per ettaro:	6.000 kg
Grado alcolico:	12,34 %
Quantità di solforosa (tot e libera):	33/9 mg/L
Acidità totale:	8 g/L
PH:	3.89



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Vendemmia di inizio novembre. Fermentazione e macerazione in anfore interrato da 500 litri per 17 giorni; affinamento, dopo svinatura, nelle stesse anfore per 12 mesi. Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

malandrino ottenuto sia da vigneti aziendali che da un Antico vigneto in località Allegracore nel comune di Randazzo versante Nord dell'Etna, 700 m slm; vigneto coltivato a spalliera, custodito secondo vecchie tradizioni contadine dagli amici Paolo e Bruno con cui abbiamo avuto il piacere di condividere le emozioni della vendemmia 2020. Vigneti aziendali di 6.000 per ettaro con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

diEGO 2020

Vitigno:	50% Nerello Mascalese , 50% Nerello Cappuccio
Vendemmia:	2020
Bottiglie prodotte:	1.600
Resa per ettaro:	5.000 kg
Grado alcolico:	11,93 % vol
Quantità di solforosa (tot e libera):	29 / 10
Acidità totale:	6,9 g/l
PH:	3,94



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Vendemmia di inizio novembre. Fermentazione e macerazione di masse separate in anfore interrate da 500 litri. Primo affinamento in anfore interrate da 500 litri ed in Tonneaux, per 10 mesi. Successivo affinamento in anfora di cocciopesto da 1000 litri per 6 mesi. Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

ottenuto sia da vigneti aziendali che da un Antico vigneto in località Allegracore nel comune di Randazzo versante Nord dell'Etna, 700 m slm; vigneto coltivato a spalliera, custodito secondo vecchie tradizioni contadine dagli amici Paolo e Bruno con cui abbiamo avuto il piacere di condividere le emozioni della vendemmia 2020. Vigneti aziendali di 6.000 per ettaro con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

Vendemmia 2019 - Appunti dal diario di campagna

A fine maggio le temperature precipitano a tal punto che sull'Etna si ricomincia a sciare. La crescita si blocca per ripartire a fine giugno. Il ritardo di maturazione tecnologica, specialmente nel nostro versante, induce una scarsa maturazione fenolica nonostante l'attesa per la raccolta si protragga sino ad ottobre, quando decidiamo di iniziare questa tardiva e sofferta vendemmia. Alla fine contiamo circa 40 mini vendemmie. In pratica quasi quotidianamente da fine settembre agli inizi di novembre, raccogliamo selettivamente distinguendo per zone, maturazione, condizione sanitaria, tipologia di vitigno



ANGELICA 2019

Vitigno:	90% Carricante, 10% Minnella
Vendemmia:	2019
Bottiglie prodotte:	600
Resa per ettaro:	3.000 kg
Grado alcolico:	12 %
Quantità di solforosa (tot e libera):	20/10 mg/l
Acidità totale:	7.4 g/l
PH:	



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Microvendemmie con apporti progressivi di massa raccolta in giornata per una durata complessiva della fermentazione di circa 40 giorni; tolto il cappello, macerazione sulle bucce residuali in anfora di terra cotta per circa 6 mesi e affinamento di ulteriori 3 mesi in tonneaux. Fermentazione spontanea. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto di 3.000 ceppi su 0,5 ha con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

aFRANCO 2019

Vitigno:	90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio
Vendemmia:	2019
Bottiglie prodotte:	2.000
Resa per ettaro:	6.000 kg
Grado alcolico:	12,3 %
Quantità di solforosa (tot e libera):	23/9 mg/l
Acidità totale:	6.6 g/l
PH:	



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Fermentazione spontanea e macerazione di 15 giorni sulle bucce in anfora di terracotta, affinamento in acciaio per 6 mesi e 3 mesi in tonneaux. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto 6.000 ceppi per ettaro ettari con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante Etneo est - nord est a circa 450 di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

ETIENNE 2019

Vitigno:	100% Nerello Cappuccio
Vendemmia:	2019
Bottiglie prodotte:	600
Resa per ettaro:	6.000 kg
Grado alcolico:	12.8 %
Quantità di solforosa (tot e libera):	19/7 mg/l
Acidità totale:	6.6 g/l
PH:	



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Microvendemmie con apporti progressivi di massa raccolta in giornata per una durata complessiva della fermentazione di circa 40 giorni; tolto il cappello, macerazione sulle bucce residuali in anfora di terra cotta per circa 6 mesi e affinamento di ulteriori 3 mesi in tonneaux. Fermentazione spontanea. Nessuna filtrazione o chiarifica. L'idea che sostiene Etienne già dal suo esordio, il 2018, è quella di costruire il processo di vinificazione sin dalla vigna che è appunto coltivata per produrre rosati dalla grande struttura.

La custodia e la mediazione:

Vigneto di 3.000 ceppi su 0,5 ha con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

MALANDRINO 2019

Vitigno:	100% Nerello Mascalese
Vendemmia:	2019
Bottiglie prodotte:	1.500
Resa per ettaro:	6.000
Grado alcolico:	12 %
Quantità di solforosa (tot e libera):	15 mg/l, 3 mg/l
Acidità totale:	7.6 g/l
PH:	3.7



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

La migliore selezione delle uve di Nerello Mascalese, macerate sulle bucce per 12 giorni in anfora interrata e affinate in anfora ad uovo per 15 mesi circa. Fermentazione spontanea. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto 9.000 ceppi su 1,5 ettari con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

Vendemmia 2018 - Appunti dal diario di campagna

Primavera perfetta, estate temperata, fine agosto e settembre piovosi. La maturazione polifenolica scarsa ci induce ad abbandonare il nostro progetto costruito sull'esperienza del 2017. Non produciamo Diego. Sia il Malandrino che Franco sono vini più freschi, fruttati meno complessi delle nostre passate annate ma non meno interessanti; soprattutto dal punto di vista della nostra crescita tecnica. Abbiamo fatto due vendemmie: una per i rossi ed una per i bianchi, fermentando in tini di acciaio e continuando in anfora. L'annata ci ha però consentito di produrre il nostro primo bianco macerato di carricante: Angelica compare tra i nostri personaggi enoici.



ANGELICA 2018

Vitigno:	90% Carricante; 10% Minnella
Vendemmia:	2018
Bottiglie prodotte:	600
Resa per ettaro:	3.000 kg
Grado alcolico:	11.5 %
Quantità di solforosa (tot e libera):	33 mg/l
Acidità totale:	5.1
PH:	



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Vendemmia di fine ottobre. Macerazione pellicolare ottenuta facendo riposare l'uva raccolta in cella a 10 gradi per circa 4 giorni. Sgrappolatura manuale, pigiatura con i piedi e macerazione sulle bucce per 5 giorni. Affinamento di sei mesi in anfora di terracotta naturale. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto di 3.000 ceppi su 0,5 ha con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli.

aFRANCO 2018

Vitigno:	100% Nerello Mascalese
Vendemmia:	2018
Bottiglie prodotte:	600
Resa per ettaro:	6.000 kg
Grado alcolico:	12,8 %
Quantità di solforosa (tot e libera):	32mg/l
Acidità totale:	
PH:	



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Fermentazione spontanea e macerazione di 12 giorni sulle bucce in tini di cocciopesto, affinamento di circa nove mesi $\frac{1}{3}$ in anfora e $\frac{2}{3}$ tonneaux. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto 9.000 ceppi su 1,5 ettari con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli.

MALANDRINO 2018

Vitigno:	Nerello Mascalese
Vendemmia:	2018
Bottiglie prodotte:	600
Resa per ettaro:	6.000 kg
Grado alcolico:	12,8 %
Quantità di solforosa (tot e libera):	32mg/l di totale
Acidità totale:	
PH:	



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Selezione delle migliori uve di Nerello Mascalese, fermentazione spontanea, macerazione di 12 giorni sulle bucce in anfora di terracotta, affinamento di 12 mesi in anfora.

La custodia e la mediazione:

Vigneto 9.000 ceppi su 1,5 ettari con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

Vendemmia 2017 - Appunti dal diario di campagna

Primavera perfetta, estate molto calda e seccitosa, vendemmia senza piogge. Decidiamo di anticipare la raccolta di 10 giorni rispetto all'esperienza degli scorsi anni, confortati dai dati di zucchero e acidità rilevati. Si decide di ripetere la stessa tecnica di macerazione sperimentata nel 2016; il risultato è un apparente contributo polifenolico eccessivo nei primi due anni di vita che ha poi portato ad un eccellente risultato nell'invecchiamento. Annata che rientra nei miei migliori ricordi



diEGO 2017

Vitigno:	60% Nerello Mascalese, 40% Nerello Cappuccio
Vendemmia:	2017
Bottiglie prodotte:	600
Resa per ettaro:	13,5 %
Grado alcolico:	32 mg/l di totale
Quantità di solforosa (tot e libera):	5 g/l
Acidità totale:	3,7
PH:	

La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Macerazione sulle bucce di 17 giorni in anfora classica e affinamento di circa 9 mesi in anfora ad uovo. Fermentazione spontanea. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto 9.000 ceppi su 1,5 ettari con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

aFRANCO 2017

Vitigno:	90% Nerello Mascalese 10% Nerello Cappuccio
Vendemmia:	2017
Bottiglie prodotte:	600
Resa per ettaro:	6.000 kg
Grado alcolico:	13,5 %
Quantità di solforosa (tot e libera):	28 mg/l
Acidità totale:	
PH:	

La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Macerazione sulle bucce di 17 giorni in anfora classica e affinamento di circa 16 mesi in anfora ad uovo. Fermentazione spontanea. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto 9.000 ceppi su 1,5 ettari con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli



MALANDRINO 2017

Vitigno:	Nerello Mascalese
Vendemmia:	2017
Bottiglie prodotte:	1.000
Resa per ettaro:	13,5 %
Grado alcolico:	32 mg/l
Quantità di solforosa (tot e libera):	6.2 g/l
Acidità totale:	3.8
PH:	



La maieutica - la cura e l'affiancamento:

Selezione delle migliori uve macerate sulle bucce per 20 giorni, in tini di cocciopesto. Fermentazione spontanea. Affinamento di 12 mesi in anfora di terracotta.. Nessuna filtrazione o chiarifica.

La custodia e la mediazione:

Vigneto 9.000 ceppi su 1,5 ettari con impianto tradizionale ad alberello su suolo vulcanico. Terrazzamenti esposti al mare, sul versante etneo Est - Nordest a circa 450 m di altitudine. Inerbimento spontaneo con sfalcio selettivo, pascolo brado con ovini da ottobre a febbraio. Concimazione biennale con compost autoprodotta. Potatura verde senza diradamento grappoli

LE BIRRE - Altre fermentazioni

Fermentati di relazioni, amicizie, percorsi fuori pista, esperimenti e passioni. Nel vortice del tempo dilatato di un insolito 2020, nascono nuove collaborazioni e idee fra cui quella di mettere a disposizione dell'estro creativo di un amico Mastro Birraio i frutti di Bagol'Area per nuovi esperimenti. Due birrifici artigianali siracusani, Malarazza e Alveria, hanno reso possibile l'allegria del gioco.



CLEM

ABV: 5%
IBU: 12
OG: 11,8
Stile: Blanche (Belgian Wit)
Formato: 50 cl

Ingredienti:

Acqua, Malto d'orzo, Succo di Clementine, Malto di frumento, Fiocchi d'avena, Luppoli Hallertau Magnum (Amaro Germania) Luppoli Hallertau Saphir (Aroma, Germania), Lievito

Note Tecniche

Reinterpretazione di una Blanche arricchita da un 25% di succo di clementine vulcaniche coltivate nel versante Etno di Mascali da sempre a loro più congeniale. Come gli altri frutti di Bagol'Area, godono di una morfologia variegata e di un ecosistema che si nutre della sinergia di agrumi, frutti subtropicali in basso e montani in alto, vigna, ulivi e tanto altro.

Il succo di clementine è stato aggiunto in Whirphool insieme ad una luppolatura continentale che sposa la dolcezza del succo.

Il ceppo di lievito selezionato (*Saccharomyces Cerevisiae*) di origine belga fermentato ad alte temperature, dona alla birra morbidezza e sentori floreali e fenolici.



ARENATA

ABV: 5,5%
IBU: 18
OG: 12,2
Stile: Sour Ale
Formato: 50 cl

Ingredienti:

Acqua, Succo Di Melograno, Malto d'orzo, Malto di frumento, Luppoli Hallertau Magnum (Amaro Germania), Luppoli Galaxy (Aroma, Australia) Ekuanot (Aroma, USA), lievito

Note Tecniche

Sour Ale con 30% di succo di melograni bio coltivati in quel mondo di biodiversità che è Bagol'Area, nel sottile equilibrio di sinergie colturali e naturali, suolo vulcanico, crescenti altitudini, sbalzi climatici e brezza marina.

Mosto acidificato tramite un inoculo di batteri lattici che donano freschezza e un'acidità che va a braccetto con la complessità e la dolcezza del frutto. Segue bollitura, per bloccare l'azione dei batteri lattici, quindi luppolatura prima in amaro ed poi in aroma, quest'ultima svolta in due momenti diversi: Whirpool (flame out) insieme al succo di melograno, e Dry Hopping a fine fermentazione per dare un aroma più spinto. Finita la bollitura il mosto viene raffreddato ed inoculato con un ceppo neutro di *Saccharomyces Cerevisiae* che svolge la fermentazione primaria. Rifermentato in bottiglia calibrando una bolla leggera per dare spazio all'espressione del frutto.



AVAJA

ABV: 7,8%

IBU: 23

OG: 16,6

Stile: Spontaneous Italian Grape Ale

Formato: 75 cl

Ingredienti:

Acqua, Mosto di Nerello Mascalese, Malto d'orzo, Malto di frumento, Luppoli Hallertau Magnum (Amaro Germania) Luppoli Hersbrucker (Aroma, Germania)



Note Tecniche

Incontro tra mosto di birra (stile Saison) 60% e mosto del Nerello Mascalese della Cantina del Malandrino al 40%, fermentati e affinati in anfore di terracotta non vetrificate.

Nessun lievito è stato selezionato o inoculato, ma si è dato spazio, per circa sei mesi, ad una fermentazione spontanea innescata dai lieviti indigeni delle uve coltivate in biologico sulla collina di Bago'Area, a circa 500 metri s.l.m., su suolo vulcanico.

Micro ossigenazione affidata alla porosità dell'anfora.

Rifermentata spontaneamente in bottiglia.

...e OLTRE - altri nostri prodotti

frutto di inappagabile curiosità, nascono da voglie improvvise di sperimentare nuove sinergie e suggestioni

Sono produzioni limitate sia per quantità sia per ripetibilità, variano di anno in anno inseguendo la disponibilità e le caratteristiche delle materie prime

di seguito un assaggio, ma è sempre meglio contattarci direttamente per saperne di più

negozio online www.kmbio.it

Gli ACETI E ALTRI CONDIMENTI

Aceto di vino rosso formato: 250 ml, 750 ml

Dal nostro stesso vino naturale tramite acetificazione in botti di legno per almeno due anni, prodotto immancabile nella tradizione della cucina siciliana.



Mosto d'uva formato: 100 ml, 250 ml

Riduzione a cottura molto lenta di mosto d'uva fino alla caramellizzazione degli zuccheri.



Aceto balsamico formato: 100ml, 250ml

Il nostro aceto di vino rosso invecchiato in botte, arricchito da una riduzione di mosto d'uva in un mix pazientemente ponderato.



Aceto di albicocche formato: 100ml, 250ml, 500ml

Dall'acetificazione in botti di legno del succo delle nostre albicocche, un aceto profumato che è armonia tra dolce e amaro.



Sale Grosso Integrale della Riserva di Mare di Trapani allo Zafferano



Cristalli di Sale della Riserva di Mare di Tra- pani allo Fiori di Canapa Sativa



Sale Grosso Integrale della Riserva di Mare di Trapani agli Aromi dell'Orto



Cristalli di Sale della Ri- serva di Mare di Trapani ai Fiori di Lavanda





OLIO EVO - Extra Vergine di Oliva sfuso in diversi formati

Da olive Nocellara dell'Etna, Tonda Iblea e Biancolilla

coltivate in biologico in azienda, raccolte a mano ancora sull'albero e molite a freddo entro 24 ore dalla raccolta

Un mix di varietà che insieme alla ricchezza del nostro suolo conferiscono al nostro olio una speciale eleganza grazie al delicato profumo e all'aroma speziato

E' un olio che rinuncia al protagonismo per esaltare discretamente i sapori degli alimenti a cui si accosta

ERBE AROMATICHE

fresche o essiccate - formato sfuso

sono state una delle nostre prime passioni, i cespugli di aromatiche incorniciano quasi tutte le terrazze, le fioriture scandiscono le stagioni e nutrono api e insetti, i colori e gli odori accompagnano le passeggiate e visite in azienda

- > Salvia
- > Rosmarino
- > Timo
- > Origano selvatico
- > Nepitella
- > Finocchietto selvatico
- > Basilico
- > Prezzemolo
- > Menta
- > Alloro
- > All spice
- > Combava



MARMELLATE E CONFETTURE

diversi formati (120gr e 240gr) e abbinamenti

solo frutta e zucchero di canna biologici anche se non possiamo scriverlo, con almeno il 70% di frutta, sembrano informazioni scontate ma a leggere le etichette si scopre che non lo sono così tanto

- > marmellata extra di Clementine Zenzero e Miele
- > marmellata extra di Clementine e Peperoncino
- > marmellata extra di Limetta

- > crema extra di Melagrana e Mele Cotogne
- > confettura extra di Mele Cotogne e Lavanda

Le Case del Bagolaro - Ospitalità diffusa in Azienda

Parte di un progetto di recupero e valorizzazione del paesaggio; “le Case del Bagolaro” offrono ospitalità diffusa tra le terrazze del giardino di agrumi sull’Etna.

I nostri ospiti sono i benvenuti in vigna e in cantina per degustare il nostro vino nel suggestivo contesto di 25 ettari di biodiversità per scoprire il progetto permaculturale dell’azienda agricola e conoscere le scelte ecosostenibili nelle ristrutturazioni degli edifici che un tempo erano parte una delle più grandi aziende vitivinicole della zona.

Gli alloggi, distribuiti sui terrazzamenti, sono indipendenti e rifiniti con cura nei dettagli e materiali, hanno tutti un terrazzo o giardino a uso esclusivo, per godere a pieno dello splendido panorama che da ogni punto del fondo riempie l’orizzonte.

I profumi e i colori della macchia mediterranea fanno da cornice ad un ambiente perfetto per il relax, all’ombra dell’agrumeto, o scoprendo le primizie di stagione tra gli alberi del frutteto o ancora passeggiando tra i filari ad alberello del vigneto.





CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZION*i*NFERMENTO

via Presa 20, Mascali CT
mail: cantinadelmalandrino@gmail.com
social: [cantinadelmalandrino](#)
Cinzia +39 333.3050663
Diego +39 348.8709365

online shop www.kmbio.it