



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

# INDICE

## VINO E CANTINA

vendemmia 2022 - appunti dal diario di campagna .....	pagina	4
vendemmia 2021 - appunti dal diario di campagna .....	pagina	5
schede vini vendemmia '21 .....	pagina	6
vendemmia 2020 - appunti dal diario di campagna .....	pagina	7
schede vini vendemmia '20 .....	pagina	9
vendemmia 2019 - appunti dal diario di campagna .....	pagina	12
schede vini vendemmia '19 .....	pagina	13
vendemmia 2018 - appunti dal diario di campagna .....	pagina	15
schede vini vendemmia '18 .....	pagina	16
vendemmia 2017 - appunti dal diario di campagna .....	pagina	18
schede vini vendemmia '17 .....	pagina	19

## FERMENTAZIONI ALTRE

Le Birre .....	pagina	21
Kombucha & Sauer .....	pagina	24

## inOLTRE - nostri altri prodotti

Derivati dall'uva e non solo .....	pagina	26
Soggiorni in azienda .....	pagina	28
L'azienda BIOagricola, colture e frutti .....	pagina	29

## Vendemmia 2022 - Appunti dal diario di campagna

*Stagione estenuante per noi e per le piante. Caldo costante e importante pur senza i picchi di 49 gradi della stagione precedente*

*L'assenza di pioggia dai primi di maggio fino ad ottobre ha indotto stress a macchia di leopardo sul vigneto con scarsa maturità polifenolica in alcuni ceppi sparsi. Abbiamo anticipato le raccolte visto che le capacità fotosintetiche della superficie foliare erano scarse e in considerazione dello stato vegetativo delle piante. La sfida è stata più ardua: mantenere acidità e al contempo corpo e complessità. Molte vendemmie selettive e percorsi di vinificazione differenziati per avere maggiori interpretazioni da poter sfruttare in fase di blend. In generale annata difficile da interpretare ma ...a noi piacciono le complessità*



## Vendemmia 2021 - Appunti dal diario di campagna

*Calda e seccitosa l'estate 2021 ha raggiunto picchi fino a 49 gradi. Numerosissime eruzioni dell'Etna con notevoli e frequenti cadute di cenere, sabbia e lapilli vulcanici.*

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

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



# ANGELICA 2021

<b>Vitigno:</b>	90% Carricante, 10% Chardonnay, Minnella
<b>Vendemmia:</b>	2021
<b>Bottiglie prodotte:</b>	1800
<b>Resa per ettaro:</b>	4.000 kg
<b>Grado alcolico:</b>	12 % vol
<b>Quantità di solforosa (tot e libera):</b>	22mg/l / 14mg/l
<b>Acidità totale:</b>	6,5 g/l
<b>PH:</b>	3,6



## **La maieutica - la cura e l'affiancamento:**

Microvendemmie, con macerazioni da 7 a 30gg in anfore di terracotta e anfore di cocchiopesto. Uva proveniente da vigneto aziendale con un piccolo contributo di Chardonnay proveniente da un vigneto di calatafimi di proprietà della nostra amica Sofia. Fermentazione spontanea. affinamento 10 mesi in anfora di cocchiopesto. 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

# LUPO CAPPuccio 2021

<b>Vitigno:</b>	100% Nerello Cappuccio
<b>Vendemmia:</b>	2021
<b>Bottiglie prodotte:</b>	1300
<b>Resa per ettaro:</b>	4.000 kg
<b>Grado alcolico:</b>	12,5 % vol
<b>Quantità di solforosa (tot e libera):</b>	40mg/l / 16mg/l
<b>Acidità totale:</b>	5,4 g/l
<b>PH:</b>	3,68



## **La maieutica - la cura e l'affiancamento:**

vendemmia 7 e 14 settembre, macerazione 7 giorni in anfora di cocchiopesto. Uva proveniente da vigneto aziendale. Fermentazione spontanea. Affinamento in anfora di cocchiopesto per 12 mesi. Nessuna filtrazione o chiarifica

## **La custodia e la mediazione:**

## 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

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

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

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

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



## **La maieutica - la cura e l'affiancamento:**

Vendemmia di inizio novembre. Fermentazione e macerazione in anfore interrate 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

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

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



## **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

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



## **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

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



## **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

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

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



## **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

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

## 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

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

## 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

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



## **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 slm, su suolo vulcanico.

Micro ossigenazione affidata alla porosità dell'anfora.

Rifermentata spontaneamente in bottiglia.

## KOMBUCHA & SAUERVEG - Altre fermentazioni

*La linea "SelvaticaLab" è il frutto di una startup nata dalla sinergia fra l'esperienza e le materie prime dei prodotti Bagolaro e l'entusiasmo selvatico di due brillanti giovani menti. Appassionati di sperimentazione ricerca, di cibo buono e salutare Marco e Leonor fermentano con cura e amore nei locali del Bagolaro*

*La kombucha è per noi più di una semplice bevanda effervescente. Seguiamo e guidiamo la fermentazione, scegliamo materie prime di qualità, cercando proposte inusuali per offrire nel bicchiere un'esperienza alternativa, divertente e con un buon grado di complessità.*

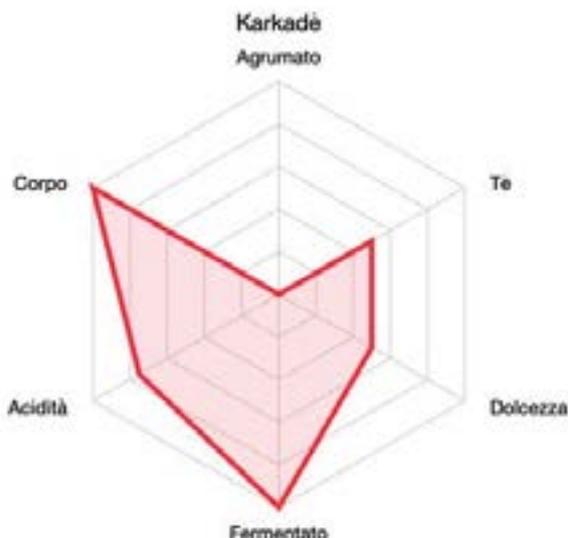
*più info [www.selviticalab.it](http://www.selviticalab.it)*



## La nostra selezione:

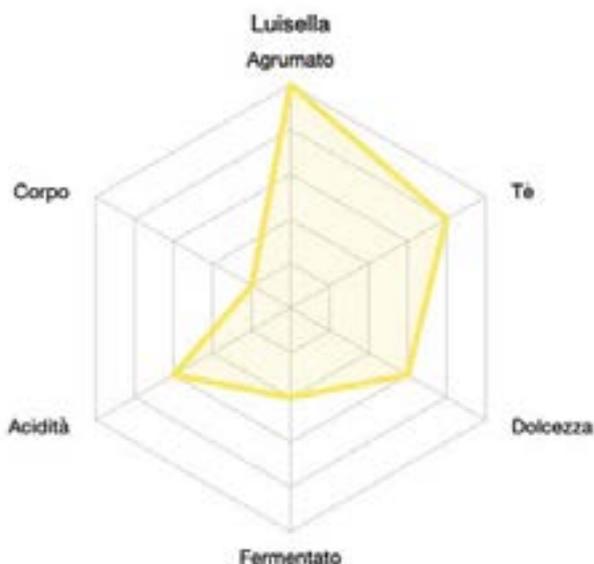
### Kom bucha karkadè

Utilizziamo un tè nero indiano Assam con un gusto forte e deciso, un tè corposo e ricco di teina. In aromatizzazione usiamo i fiori di biscus che aggiungono oltre ad un colore intenso anche un sentore di fruttuosi.



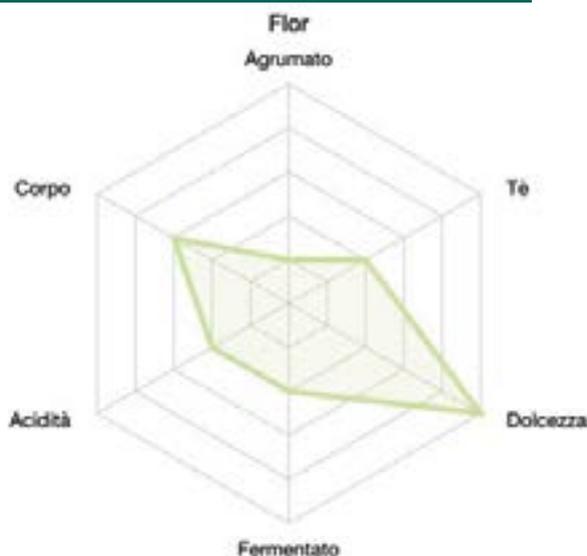
### Kom bucha Luisella

Questa kom bucha è prodotta con tè Earl Grey, uno dei tè più famosi al mondo, e più apprezzati per l'afternoon tea. Si tratta di una miscela di tè neri cinesi ed indiani, aromatizzati con l'olio estratto dalla scorza del bergamotto. In aromatizzazione aggiungiamo Lemon Verbena, aumentando la sua freschezza e aromaticità.



### Kom bucha Flor

La Flor è ottenuta da un Blend di tè nero Assam e tè verde Sencha, quest'ultimo ha un gusto amaro, tra l'asprigente e il dolce, lasciando in bocca un retrogusto rinfrescante e una dolcezza davvero particolare. In aromatizzazione utilizziamo petali di peonia, mirtillo, mango e papaya essicata, che riporta ad un sapore floreale ed esotico.



### Kom bucha inLab

Siamo in continuo sviluppo e ricerca di sapori nuovi per le nostre kom bucha, seguendo la stagionalità e cercando sempre di più un legame con il nostro territorio. Restate in contatto per scoprire nuovi fantastici sapori e odori della kom bucha Selvatica Lab.

SELVATICA

## ...e OLTRE - altri nostri prodotti

*frutto di inappagabile curiosità, nascono da voglie improvvise di sperimentazioni 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](http://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.



#### **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.



#### **Mosto d'uva formato: 100 ml, 250 ml**

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



#### **Succo integrale di Clementine: 200ml, 1litro**

Succo, ottenuto dal frutto intero e non filtrato, ricco di oli essenziali provenienti dalla buccia



#### **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

*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.*

*“le Case del Bagolaro” sono parte integrante del progetto di recupero e valorizzazione di questo territorio; offrendo ospitalità diffusa tra le terrazze del giardino di agrumi sul versante più panoramico dell'Etna.*

*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.*

*book here [www.lecasedelbagolaro.it](http://www.lecasedelbagolaro.it)*



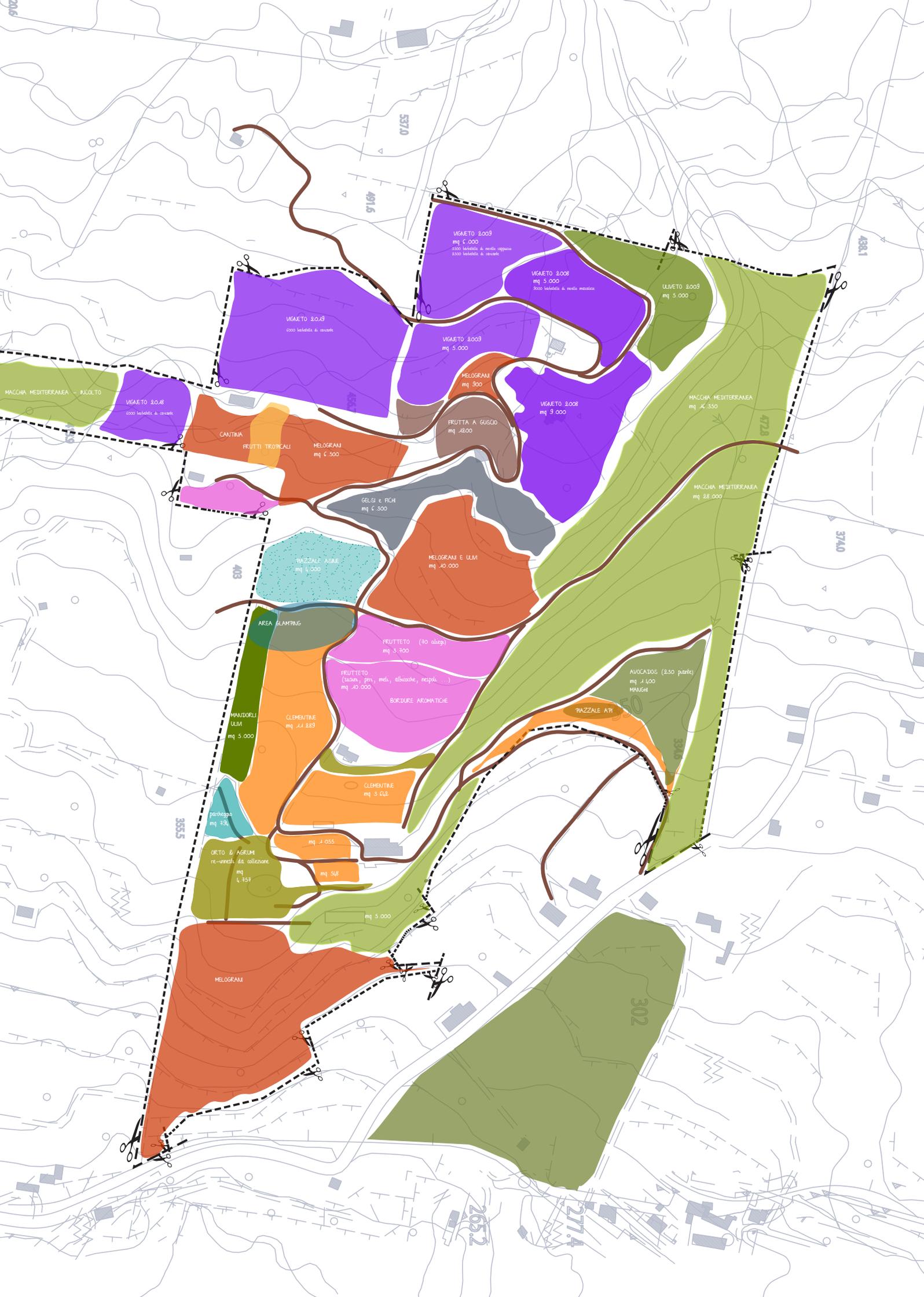
## L'azienda BIOagricola Bagolaro - le colture e i frutti

*Abbiamo sempre pensato a Bagol'Area come ad un viaggio, un cammino di crescita e di relazioni iniziato nel 2005 che anzicchè portarci lontano ci ha avvicinati indescrivibilmente alla nostra terra.*

*Armati della forza dell'entusiasmo sin dall'inizio ci ha guidati l'obiettivo di trovare un compromesso con il meraviglioso luogo di cui ci sentiamo ospiti, questo processo di "sostegno e adattamento reciproco" si è trasformato nel tempo in un progetto aziendale che ci permette giorno dopo giorno di - proteggere l'ambiente attraverso l'agricoltura - creare valore sociale dando continuità al lavoro di chi collabora con noi - valorizzare e promuovere il territorio ospitando turismo responsabile - divulgare sostenibilità attraverso la commercializzazione dei nostri prodotti - fare formazione attraverso la condivisione della nostra esperienza.*

*L'azienda BIOagricola è la base è stato il nostro punto di partenza e il nostro cammino. Grazie all'agricoltura abbiamo imparato l'importanza della cooperazione e della condivisione, l'arte del prendersi cura, e il valore del seminare e come da questi semplici gesti dipende buona parte del raccolto*

*approfondisci il progetto - [www.bagolarea.it](http://www.bagolarea.it)*



#### 🌿 VIGNETO

- Estensione; 3,5 ettari
- Varietà; nerello cappuccio, nerello mascalese e carricante
- 15000 piante; messe a dimora in due step 2007/2008/2020
- Lavorazioni; inerbimento e pascolo naturale di gregge da ottobre a marzo invece dell'ov sfalcio – potatura e concimazione a fine gennaio inizi febbraio - rimpiazzo fallanze e pali marci febbraio – trattatura e sconcatura marzo – sfalcio fine maggio - legatura giugno – rincalzo specie su piante giovani - diradamento foglie e grappoli inizi di agosto - trattamenti con zolfo in campo da fine aprile fino a metà luglio all'occorrenza
- Raccolta/vendemmia fine settembre

#### 🌿 ULIVETO

- Estensione; 1,5 ettari
- Varietà; nocellara dell'Etna e biancolilla una trentina di varietà da tavola spagnola
- 500 piante messe a dimora nel 2012
- Lavorazioni; potatura contestuale e susseguente alla raccolta
- raccolta in novembre

#### 🌿 AGRUMETO

- Estensione; 4 ettari
- Varietà clementine (raccolta novembre) - mandarini (raccolta gennaio)
- limoni (raccolta novembre>marzo) - 20 piretti (raccolta dicembre>febbraio) - pompelmi gialli e rosa (raccolta dicembre>febbraio)
- Potature e reinnesti all'occorrenza aprile/maggio

#### 🌿 AVOCADETO

- Estensione 1,4 ettari
- 250 piante messe a dimora 2017
- Varietà; hass/bacon/fuerte
- Lavorazioni; sfalcio e pascolo all'occorrenza
- Raccolta; tutto l'anno tranne agosto e settembre

#### 🌿 ALTRE VARIETÀ SUBTROPICALI

- mango (50) - banani - casimiroa – litchi - fruit passion – feijoa – guava - melarosa - annona

#### 🌿 FRUTTETO I.V.

- 60 albicocche
- 60 ciliegi
- 10 prugne
- 80 gelsi neri
- 5 gelsi bianchi
- pere – carrubi – corbezzolo – azzeruoli – giuggioli – melarosa - pera annona – goji – fichi – fragola - limone caviale – cachi - cachi mela – sorbo - fragole - fichi d'india - mela cotogna – mele – amarena – nespole
- pesche i.v - pesca tabacchiera - noce pesca
- inerbimento avanzato e sfalcio a fine giugno dopo la fioritura delle erbe per incremento biodiversità e lotta naturale ai parassiti
- raccolta prevalentemente estiva

#### 🌿 MELOGRANETO

- Estensione; circa 3 ettari
- Varietà; dente di cavallo e wonderfull one
- 2.400 piante; messe a dimora in tre step dal 2010/2012/2014
- Lavorazioni; spollonatura ad aprile - sfalcio erba in campo maggio e settembre
- Raccolta; ottobre

#### 🌿 Frutta a guscio

- nocciole – pistacchi – mandorli – noci - noci macadamia (30) - noci pecan

#### 🌿 Altre varietà - utili

- albero del sapone - canna da zucchero - bamboo – mimosa - sughero - iris

#### 🌿 Orto in pieno campo

- ortive stagionali

#### 🌿 Altre varietà - aromatiche e officinali

- biancospino - hamamelis – rosmarino – lavanda – salvia – timo – maggiorana – finocchietto – capperi – asparago – zafferano- mirto

#### 🌿 Altre varietà - bosco e sottobosco

- cipresso – roverella – frassino – olivastro – castagno - lentisco



CANTINA DEL MALANDRINO  
RELAZION*i*NFERMENTO

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

\*\*\*

online shop [www.kmbio.it](http://www.kmbio.it)