



CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZION*i*NFERMENTO



CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZION **IN** FERMENTO

**MALANDRINO
2019**



			distribuz	horeca	cantina
Vitigno / Grape Variety:	100% Nerello Mascalese				
Vendemmia / Harvest:	2019	box 12 bottiglie			
Bottiglie prodotte / Bottles:	1500				
Resa per ettaro / Yield per hectare:		borgognotte 750ml			
Grado alcolico / Alcohol content:	12% vol				
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	SI	lotto MLXX19			
Acidità totale / Total acidity:					
Dati di Affinamento / Wine Making Process:					

*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.*

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

**MALANDRINO
2020**



			distribuz	horeca	cantina
Vitigno / Grape Variety:	100% Nerello Mascalese				
Vendemmia / Harvest:	inizio novembre 2020	box 12 bottiglie			
Bottiglie prodotte / Bottles:	1300				
Resa per ettaro / Yield per hectare:		borgognotte 750ml			
Grado alcolico / Alcohol content:	12,5% vol				
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	SI	lotto MLXX09			
Acidità totale / Total acidity:					
Dati di Affinamento / Wine Making Process:					

*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.*

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics



CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZION IN FERMENTO

MALANDRINO
2021



			distribuz	horeca	cantina
Vitigno / Grape Variety:	100% Nerello Mascalese				
Vendemmia / Harvest:	inizio ottobre / early oct 2021	box 12 bott			
Bottiglie prodotte / Bottles:	2500	borgognotte			
Resa per ettaro / Yield per hectare:	6000 kg	750ml			
Grado alcolico / Alcohol content:	12,5% vol				
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	SI	lotto			
Acidità totale / Total acidity:	5,9	MLXX21			

Dati di Affinamento / Wine Making Process:

Macerazione 17 giorni in anfora di cocchiopesto / Affinamento 14 mesi in anfora di cocchiopesto / Imbottigliato a gennaio 2023
Questo vino è caratterizzato da una selezione di uve più mature raccolte a fine ottobre (fine vendemmia) ed una più lunga macerazione per ottenere un vino con un profilo più strutturato

*Maceration 17 days in cocchiopesto amphora / Aging 14 months in cocchiopesto amphora / Bottled in January 2023
This wine is characterized by a selection of more mature grapes harvested at the end of October (end of the harvest) and a longer maceration to obtain a wine with a more structured profile*

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Colore rosso rubino brillante. Naso pungente con sentori di frutta rossa, agrumi e note di polvere di cioccolato fondente. Palato fresco, sapido e ampio con piena corrispondenza ai sentori nasali, con note di infusione da the di nero. Beva persistente che lascia il palato pulito.

Ottimo con i crostini e i taralli, diventa il valore aggiunto del panino con un salame dei Nebrodi

Bright ruby red color. Pungent nose with hints of red fruit, citrus and notes of dark chocolate powder. Fresh, savory and broad palate with full correspondence to the nasal scents, with notes of black tea infusion. Persistent drink that leaves the palate clean.

Excellent with croutons and taralli, it becomes the added value of the sandwich with a Nebrodi salami



CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZION IN FERMENTO

aFRANCO
2020



			distribuz	horeca	cantina
Vitigno / Grape Variety:	100% Nerello Mascalese				
Vendemmia / Harvest:	metà settembre / mid sept 2021	box 12 bottiglie			
Bottiglie prodotte / Bottles:	3.000				
Resa per ettaro / Yield per hectare:	6000 kg	borgognotte 750ml			
Grado alcolico / Alcohol content:	12% vol				
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	SI / Yes	lotto FRXX20			
Acidità totale / Total acidity:	6,95 g/l				

Dati di Affinamento / Wine Making Process:

Fermentazione spontanea / Affinamento di 6 mesi in anfora / Nessuna filtrazione o chiarifica / 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.

Spontaneous fermentation / Aged for 6 months in amphora / No filtration or clarification / Micro-harvests with progressive maceration from 10 to 25 days, in terracotta amphora. Grapes mainly from the company vineyard as well as from vineyards of small farmers on the southern and eastern slopes of Etna.

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

aFRANCO
2021



			distribuz	horeca	cantina
Vitigno / Grape Variety:	100% Nerello Mascalese				
Vendemmia / Harvest:	metà settembre / mid sept 2021	box 12 bottiglie			
Bottiglie prodotte / Bottles:	3.000				
Resa per ettaro / Yield per hectare:	6000 kg	borgognotte 750ml			
Grado alcolico / Alcohol content:	12% vol				
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	SI / Yes	lotto FRXX21			
Acidità totale / Total acidity:	6,5				

Dati di Affinamento / Wine Making Process:

Macerazione 4 giorni in anfora di cocciopesto / Affinamento 4 mesi in anfora di terracotta / successivi 8 mesi in acciaio / Imbottigliato a ottobre 2022. Selezione di uve raccolte già a metà settembre (inizio vendemmia) la macerazione corta per un vino con una beva tendente all'acido da proporre durante tutto l'anno adeguando la temperatura di servizio alla stagione

Maceration 4 days in cocciopesto amphora / Refinement 4 months in terracotta amphora / 8 months in steel / Bottled in October 2022. Selection of grapes harvested already in mid-September (start of harvest) short maceration for a wine with a drink towards acidity that adjusting the serving temperature to the season you can drink it during the whole year

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

*Ampio, ricco e sanguigno. Un vino sincero, senza compromessi
Un vino gastronomico, ottimo con i formaggi anche stagionati*

*Broad, rich and sanguine. A sincere wine, without compromises
A gastronomic wine, excellent with cheeses, even mature ones*



CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZION **IN** FERMENTO

di_EGO
2021



Vitigno / Grape Variety:	60% Mascalese, 40% Cappuccio		distribuz	horeca	cantina
Vendemmia / Harvest:	ottobre / october 2021	box 12 bottiglie			
Bottiglie prodotte / Bottles:	3000				
Resa per ettaro / Yield per hectare:	6000	borgognotte 750ml			
Grado alcolico / Alcohol content:	12%				
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	NO	lotto DGXX21			
Acidità totale / Total acidity:	6,9 g/l				

Dati di Affinamento / Wine Making Process:

Fermentazione e Macerazione in anfore di cocciopesto / Affinamento in anfore di cocciopesto per un anno / Assemblaggio nerello mascalese e cappuccio e successivo affinamento in botti di acacia per un altro anno / Imbottigliato a gennaio 2024

Fermentation and Maceration in cocciopesto amphorae / Ageing in cocciopesto amphorae for one year / Blend of Nerello Mascalese and Cappuccio and subsequent ageing in acacia barrels for another year / Bottled in January 2024

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics



CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZION IN FERMENTO

**LUPO CAPPUCCIO
2021**



Vitigno / Grape Variety:	100% Nerello Cappuccio		distribuz	horeca	cantina
Vendemmia / Harvest:	inizio ottobre 2021	box 12 bottiglie			
Bottiglie prodotte / Bottles:	1300				
Resa per ettaro / Yield per hectare:		borgognotte 750ml			
Grado alcolico / Alcohol content:	12,5% vol				
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	NO	lotto LCXX21			
Acidità totale / Total acidity:					
Dati di Affinamento / Wine Making Process:					

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

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Colore rosso carico, compatto. Naso suadente, ampio e ricco di richiami alla frutta rossa matura in cui prevalgono anche note dolci. Al palato è energico. Ottimo con la parmigiana e pasta alla norma tipici dalle cucine etnea.

Deep red color, compact. Persuasive nose, broad and rich in hints of ripe red fruit in which sweet notes also prevail. On the palate it is energetic. Excellent with parmigiana and pasta alla norma typical of Etna cuisine.

**LUPO CAPPUCCIO
2022**



Vitigno / Grape Variety:	100% Nerello Cappuccio		distribuz	horeca	cantina
Vendemmia / Harvest:	inizio ottobre / early oct 2022	box 12 bottiglie			
Bottiglie prodotte / Bottles:	1300				
Resa per ettaro / Yield per hectare:	6000	borgognotte 750ml			
Grado alcolico / Alcohol content:	12% vol				
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	NO	lotto LCXX22			
Acidità totale / Total acidity:	6,7				
Dati di Affinamento / Wine Making Process:					

Macerazione 7 giorni in anfora di cocciopesto / Affinamento 12 mesi in anfora di cocciopesto / Imbottigliato a ottobre 2023

Maceration 7 days in cocciopesto amphora / Refinement 12 months in cocciopesto amphora / Bottled october 2023

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Colore rosso carico, compatto. Naso suadente, ampio e ricco di richiami alla frutta rossa matura in cui prevalgono anche note dolci. Al palato è energico. Ottimo con la parmigiana e pasta alla norma tipici dalle cucine etnea.

Deep red color, compact. Persuasive nose, broad and rich in hints of ripe red fruit in which sweet notes also prevail. On the palate it is energetic. Excellent with parmigiana and pasta alla norma typical of Etna cuisine.



CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZION IN FERMENTO

ARABA FENICE
2023



			distribuz	horeca	cantina
Vitigno / Grape Variety:	100% Nero d'Avola				
Vendemmia / Harvest:	settembre / september 2023	box 12 bottiglie			
Bottiglie prodotte / Bottles:	2400				
Resa per ettaro / Yield per hectare:		borgognotte 750ml			
Grado alcolico / Alcohol content:	12% vol				
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	NO	lotto AFX22			
Acidità totale / Total acidity:	6,8				
Dati di Affinamento / Wine Making Process:					

macerazione 2 giorni in anfora di cocciopesto / Affinamento un anno il 50% in anfora di cocciopesto e altro 50% in silos di acciaio / Imbottigliato a maggio 2024

Maceration 2 days in cocciopesto amphora / Ageing one year 50% in cocciopesto amphora and the other 50% in steel silos / Bottled in May 2024

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

colore rubino scarico, ingresso fruttato con dominante di note di prugna e frutta matura. Al palato fresco e dritto, dal tono piacevolissimo. Oltre alla corrispondenza con il naso la degustazione è arricchita dalla sapidità. Vino dal lungo sorso che invita alla beva del prossimo calice.

Giocando con le temperature può essere usato a tutto pasto. Sorprendente con il tonno e la cipolla caramellata.

pale ruby color, fruity entry with dominant notes of plum and ripe fruit. Fresh and straight on the palate, with a very pleasant tone. In addition to the correspondence with the nose, the tasting is enriched by the salt flavor. A wine with a long sip that invites you to drink the next glass.

Playing with temperatures, it can be used throughout the meal. Surprising with tuna and caramelized onion.

rais
2023



			distribuz	horeca	cantina
Vitigno / Grape Variety:	100% Nero d'Avola				
Vendemmia / Harvest:	settembre / september 2023	box 12 bottiglie			
Bottiglie prodotte / Bottles:	2400				
Resa per ettaro / Yield per hectare:		borgognotte 750ml			
Grado alcolico / Alcohol content:	12% vol				
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	NO	lotto AFX22			
Acidità totale / Total acidity:	6,8				
Dati di Affinamento / Wine Making Process:					

macerazione 2 giorni in anfora di cocciopesto / Affinamento un anno il 50% in anfora di cocciopesto e altro 50% in silos di acciaio / Imbottigliato a maggio 2024

Maceration 2 days in cocciopesto amphora / Ageing one year 50% in cocciopesto amphora and the other 50% in steel silos / Bottled in May 2024

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

colore rubino scarico, ingresso fruttato con dominante di note di prugna e frutta matura. Al palato fresco e dritto, dal tono piacevolissimo. Oltre alla corrispondenza con il naso la degustazione è arricchita dalla sapidità. Vino dal lungo sorso che invita alla beva del prossimo calice. Giocando con le temperature può essere usato a tutto pasto. Sorprendente con il tonno e la cipolla caramellata.

pale ruby color, fruity entry with dominant notes of plum and ripe fruit. Fresh and straight on the palate, with a very pleasant tone. In addition to the correspondence with the nose, the tasting is enriched by the salt flavor. A wine with a long sip that invites you to drink the next glass. Playing with temperatures, it can be used throughout the meal. Surprising with tuna and caramelized onion.



CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZION IN FERMENTO

**BRADAMANTE
2023**



Vitigno / Grape Variety:	100% Catarratto	
Vendemmia / Harvest:	metà settembre 2023	box 12 bottiglie
Bottiglie prodotte / Bottles:	3000	
Resa per ettaro / Yield per hectare:	10.000	borgognotte 750ml
Grado alcolico / Alcohol content:	12% vol	
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	NO	lotto BDXX23
Acidità totale / Total acidity:	6,1 c/l	

distribuz	horeca	cantina

Dati di Affinamento / Wine Making Process:

Macerazione di 4 gg in anfora di cocciopesto / Affinamento 1 anno in anfora di cocciopesto / imbottigliato in novembre 2024

Maceration for 4 days in a cocciopesto amphora / Refinement for 1 year in a cocciopesto amphora / Bottled in November 2024

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

**ANGELICA
2022**



Vitigno / Grape Variety:	100% Carricante	
Vendemmia / Harvest:	inizio sett / early sept 2022	box 12 bottiglie
Bottiglie prodotte / Bottles:	2000	
Resa per ettaro / Yield per hectare:	6000	borgognotte 750ml
Grado alcolico / Alcohol content:	12% vol	
Solfiti aggiunti / Added sulphites:	NO	lotto AGXX22
Acidità totale / Total acidity:	6,5 g/l	

distribuz	horeca	cantina

Dati di Affinamento / Wine Making Process:

30 giorni di macerazione a grappolo intero in anfora di cocciopesto / Affinamento 12 mesi in anfora di cocciopesto / Imbottigliato in ottobre 2023

30 days of maceration of the whole bunch in a cocciopesto amphora / 12 months of refinement in a cocciopesto amphora / bottled in october 2023

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Colore ambrato brillante. Al naso si passa delle note fresche di agrumi ai frutti tropicali a quelle di acacia. Al palato teso, ampio, dalla lunga persistenza. Da abbinare a verdure fritte, primi di pesce e carni bianche.

Bright amber color. The nose passes from fresh notes of citrus to tropical fruits to those of acacia. On the palate taut, broad, with a long persistence. To be paired with fried vegetables, fish first courses and white meats. To be paired with fried vegetables, fish first courses and white meats.

Appunti dal diario di campagna

Vendemmia 2025

Il clima di quest'anno è stato caratterizzato da temperature e piovosità relativamente moderati. Inverno e primavera piovosi e estate senza piogge e con picchi non superiori ai 38°

La vigna paga ancora lo scotto dell'incendio del 2023, le piante sopravvissute (circa il 70%) sono ancora impegnate a recuperare e anche per questo quest'anno si è deciso di evitare sia la pota verde che la cimatura in modo facilitare lo sviluppo degli apparati fogliari e il rafforzamento degli apparati radicali.

Non si produrranno rosso e si privilegerà la produzione di rosato, lasciando il frutto sulla pianta, penalizzandone la potenza, gli orange saranno un po più leggeri con macerazioni più corte

La vendemmia è iniziata il 15 settembre con la raccolta di una parte di mascalese destinato a rosato ed è finita il 10 ottobre con la raccolta dell'ultima parte di carricante per gli orange

A fine ottobre tutte le 14 masse (ognuna corrispondente ad una diversa microvendemmia) hanno finito le fermentazioni in anfora a residuo zero e svolto la malolattica

Vendemmia 2024

ci stiamo ancora "leccando le ferite" durante l'inverno abbiamo ripiantato a mandorli l'agrumeto bruciato, ripristinato buona parte dell'impianto di irrigazione, ripulito le terrazze dai resti di piante bruciate e dai brandelli di plastica dell'impianto. In vigna osserviamo, speriamo e attendiamo di vedere cosa "rinasce dalle ceneri"

Vendemmia 2023

Anno disastroso il vigneto riesce a salvarsi dal dilagare della peronospora un po' in tutta la Sicilia, ma l'estate 2023 è caldissima con un picco di circa 50° costante per circa una decina di giorni che a fine luglio culmina con un centinaio di incendi sparsi in tutta la Sicilia. Purtroppo non riusciamo a restarne fuori e il 25 luglio 2023 ben due fronti di fuoco entrano in azienda, Grazie all'aiuto della grande famiglia intorno a noi di amici, vicini, e collaboratori, che riescono a raggiungerci tempestivamente combattiamo le fiamme per 15 ore, cercando di contenerle fino a quando finalmente un cambio di vento ci salva, ma non senza danni. Purtroppo nel frattempo perdiamo il mandorleto, una parte di uliveto e di agrumeto e quasi tutto il vigneto è passato sotto il fuoco con grossi danni al sistema elettrico e di irrigazione di tutta l'azienda. Per il 2023 nessun raccolto, a parte simbolicamente un po di caricante sopravvissuto, decidiamo quindi di comprare uva da amici con piccoli vigneti ben tenuti e cogliere l'occasione per avviare nuove sperimentazioni

Vendemmia 2022

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

Calda e seccata 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

Vendemmia 2020

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. È 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



CANTINA DEL MALANDRINO
RELAZIONI IN FERMENTO

Vendemmia 2019

A fine maggio le temperature precipitano a tal punto che sull'Etna si ricomincia a sciare. La crescita si blocca e riparte 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

Vendemmia 2018

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.

Vendemmia 2017

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