

NERO ALCHEMICO

Terre Siciliane IGT 2023

100% Uve Siciliane

Nel cuore pulsante della Sicilia, tra le colline che si affacciano sulla splendida Caltagirone, nasce il nostro vino rosso IGT (Indicazione Geografica Tipica), un vino che racconta la storia millenaria di questa terra. Le sue radici affondano in un territorio ricco di tradizioni, dove la passione per la viticoltura si fonde con il fascino del paesaggio siciliano. Questo vino autoctono, simbolo dell'isola, nasce da un perfetto equilibrio tra natura e cultura. Con il suo colore rosso intenso e il profumo avvolgente di frutta matura, cattura l'essenza del sole siciliano, il calore che si sprigiona dalle vigne e la forza di un terroir straordinario. Un vino che unisce il passato e il presente, rendendo omaggio alla sua terra d'origine con una voce giovane e contemporanea.

TIPO DI SUOLO

I suoli della zona del nostro Nero si caratterizzano soprattutto per una tessitura sabbiosa, con una moderata presenza di scheletro fine e una profondità media. A circa 90 cm si trova uno strato argilloso, essenziale per la ritenzione idrica del terreno e per assicurare un adeguato bilancio d'acqua alla vite.

TERRENO

Sulle colline che circondano gli scavi archeologici di San Mauro prendono vita le uve del nostro Nero Alchemico. Un contesto perfetto, dove l'altitudine, la luce solare e la brezza costante favoriscono una maturazione lenta e bilanciata dei grappoli. Ogni acino viene scelto con cura, per conservare intatti gli aromi e l'armonia che rendono questo vino unico e riconoscibile.

ABBINAMENTO

Perfetto con piatti ricchi e saporiti, come carni grigliate, che ne esaltano le note affumicate. La sua morbidezza si abbina splendidamente a salse gustose e piatti tradizionali come bolliti e quinto quarto.

VINIFICAZIONE

La vinificazione del Nero avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con una macerazione di circa 8 giorni, ideale per estrarre al meglio profumi intensi, colore profondo e una struttura avvolgente. Il risultato è un vino dal carattere deciso e dall'anima mediterranea. Un rosso armonioso e persistente, che esprime con sincerità il calore e la ricchezza del suo territorio d'origine. La fermentazione alcolica con rimontaggi brevi 2-3 volte al giorno, per rispettare le bucce ed esaltare la complessità del vino.

PRIMA ANNATA

2023

COMUNE DEI VIGNETI

Caltagirone (CT)

VIGNETI

Ipuzzi - Lenzagrande



GRADAZIONE

14,0% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Nero Alchemico è il vino della notte e del mistero, intenso e magnetico come la luna che illumina senza svelare.

Il suo colore è un rosso profondo. Al naso, note di prugna, mora e amarena si fondono con cuoio, tabacco, cacao e spezie esotiche. In bocca è potente, strutturato, con tannini decisi e un finale lungo e vellutato. Prodotto dalle nostre uve, è un vino che seduce lentamente, come un segreto sussurrato.

Nasce da una viticoltura attenta, nel cuore della Sicilia più autentica.

Un vino che invita all'ascolto, al silenzio e alla scoperta di sé.

NERO ALCHEMICO

Terre Siciliane IGT 2023

100% Sicilian Red Grapes

In the vibrant heart of Sicily, among the hills overlooking the beautiful Roman archaeological site of San Mauro in Caltagirone, our Nero Alchemico IGT (Typical Geographical Indication) is born a wine that tells the ancient story of this land. It comes from a land full of tradition, where the passion for wine meets the beauty of Sicily. This native wine, a symbol of the island, is the result of a perfect mix of nature and culture.

With its intense red color and rich aroma of ripe fruit, it reflects the warmth of the Sicilian sun, the energy of the vineyards, and the power of a unique land. A wine that connects tradition and modernity, honoring its origins with a young and modern soul.

SOIL TYPE

The soils of the area of our Nero are characterized above all by a sandy texture, with a moderate presence of fine skeleton and a medium depth. At about 90 cm there is a clay layer, essential for soil water retention and to ensure an adequate balance of water to the vine.

VINEYARD SOIL

On the hills surrounding the archaeological site of San Mauro, the grapes for our Nero come to life. It's a perfect setting, where the altitude, sunlight, and constant breeze allow the grapes to ripen slowly and evenly. Each grape is carefully selected to preserve the aromas and balance that make this wine unique and recognizable.

PAIRING

Perfect with rich and flavorful dishes, such as grilled meats, which bring out its smoky notes. Its smoothness pairs wonderfully with tasty sauces and traditional dishes like boiled meats and offal.

WINEMAKING

The vinification of Nero Alchemico takes place in stainless steel tanks at controlled temperatures, with about 8 days of maceration ideal for extracting intense aromas, deep color, and a rich, full structure. The result is a wine with a bold character and a Mediterranean soul. A harmonious and long-lasting red that sincerely reflects the warmth and richness of its homeland. Alcoholic fermentation includes short pump-overs 2–3 times a day, to gently treat the grape skins and enhance the wine's complexity.

FIRST VINTAGE

2023

WINE TOWN

Caltagirone (CT), Sicily

VINEYARDS

Ipuzzi - Lenzagrande



ABV

14,0% vol.

ORGANOLEPTIC NOTES

Nero Alchemico is the wine of night and mystery intense and magnetic like the moon, which lights without revealing. Its color is a deep red. On the nose, notes of plum, blackberry, and black cherry blend with leather, tobacco, cocoa, and exotic spices. On the palate, it is powerful and full-bodied, with firm tannins and a long, velvety finish. Made from grapes grown at Tenuta Samoro, this is a wine that seduces slowly like a secret whispered softly. It originates from meticulous viticulture, in the heart of Sicily at its most authentic. A wine that invites you to listen, to silence and to discover yourself.