



NERI

AGRICOLTURA DELL'ETNA



Sono orgogliosa di aver tramandato,
ai miei figli prima ed ai miei nipoti dopo,
la grande passione ed il profondo amore
con cui i miei avi hanno coltivato questi
vigneti odoranti di resina e caldi di magma.
Ora, all'orizzonte, vedo il mare azzurro dello
Ionio, mentre qui, l'uva è amore di ginestra
e di sole eterno.

Il sorriso dei miei nipoti, fra i pampini
della vigna, è salsedine di mare e speranze
di albe senza tempo.

Nonna Nina Barletta

La storia

Da quattro generazioni la famiglia Neri vive sull'Etna. Il vulcano è stato linfa di amore e musica dolcissima sin da quando il cavaliere Vincenzo, nei primi del novecento, emigrò in America con il fratello Salvatore, divenuto ben presto un valido tenore per i maggiori teatri di New York.

Quando Vincenzo tornò nella sua Linguaglossa, non ebbe alcun dubbio: restare fra le odorose sciare dell'Etna ed investire lì l'ingente fortuna realizzata oltre oceano acquistando terreni sui quali avviare l'attività agricola.

Da quel momento la ginestra è stata radice di lavori perpetuati con l'ansia delle albe e l'amore della tradizione.

Da quel momento la ginestra è stata passione di lavoro che gli eredi di Vincenzo si sono tramandati l'uno all'altro.

Oggi, giunti alla quarta generazione, abbiamo mantenuto, immutato, l'antico amore del vulcano ed i nostri terreni, coltivati pure con i più moderni sistemi tecnologici, restano la radice immutabile del lapillo fattosi terra.



G. Maggio
CATANIA
VIA ROCCAFORTE, 25



L'Azienda

I terreni della famiglia Neri si trovano sul versante Nord-est dell'Etna, nel comune di Linguaglossa, situato a circa 550 mt s.l.m., tra le contrade Arrigo e Borrigliona, su una superficie totale di 9 ettari, di cui 5 coltivati a vigneto e 4 destinati ad uliveto. Il territorio ha un carattere complesso grazie ad un suolo di origine vulcanica con un'importante componente minerale.

In questi luoghi unici vengono coltivati ulivi della varietà locale di Nocellara dell'Etna e vitigni autoctoni a bacca rossa come il Nerello Mascalese e a bacca bianca come il Carricante e il Catarratto.

Nel rispetto del territorio, si è scelto di implementare un'agricoltura biologica non intensiva, oltre a mantenere la raccolta manuale di uve e olive, come si faceva un tempo.

Alla scoperta di vigne e vini

Scoprire lì dove il vino nasce: è per questo che le nostre wine tasting iniziano con una passeggiata tra i vigneti e uliveti dominati da una splendida vista dell'Etna. Gli ospiti vengono dapprima accompagnati tra i filari per comprendere la prima fase fondamentale per la produzione, vale a dire la coltivazione dei campi. Successivamente, verranno introdotti nell'antico palmento con annessa bottaia per vivere un'esperienza sensoriale unica, un "viaggio" che toccherà tutti i loro sensi, che li condurrà a comprendere la vera essenza del vino. La proiezione di un cortometraggio, nel palmento, aprirà una finestra su quello che eravamo ieri e ciò che siamo oggi. L'invecchiamento del vino, che avviene nella bottaia, è accompagnato dalla musica classica, come da tradizione di famiglia.

Qui si potrà sorseggiare del vino godendo dell'ascolto della musica che, diffondendo onde sonore a bassa frequenza, ne migliora le qualità organolettiche.

Infine, l'esperienza di tasting si tiene in una sala con ampie vetrate che si affacciano sul vigneto e dotata di una cucina a vista con forno a legna. Serviamo il pane fresco realizzato con lievito madre, i salumi ed i formaggi e una selezione di verdure sott'olio, tutti prodotti tipici della zona, che uniti all'olio e al vino, esaltano la ricchezza enogastronomica del nostro territorio. E' un viaggio alla scoperta dei sapori autenticamente siciliani. La degustazione si può effettuare tutti i giorni, la prenotazione è obbligatoria. Non è richiesto un numero minimo di partecipanti.





Dalle antiche vigne ad alberello e dai filari "a spalliera", produciamo:
Etna bianco D.O.C., ottenuto da uve di Carricante e Catarratto. Questo
vino dalla piacevole freschezza aromatica ed elegante sapidità, esprime al
meglio la grande personalità dei bianchi ottenuti sull'Etna.

Etna rosso D.O.C., ottenuto da uve di Nerello Mascalese, dotato di
un'acidità discreta ed una struttura delicata.
I due vini ottenuti dalle uve di proprietà, esprimono le caratteristiche del
grande territorio etneo attraverso un bouquet fine ed elegante e un gusto
fresco, intenso e armonico, impreziosito da piacevoli note minerali.

Etna Bianco

2018

Da una vecchia vigna ad alberello produciamo un numero estremamente limitato di bottiglie di vino bianco e rosso dell'Etna. L'Etna bianco è ottenuto da uve di Carricante e Catarratto. Questo vino dalla piacevole freschezza aromatica ed elegante sapidità, esprime al meglio la grande personalità dei bianchi ottenuti sull'Etna.

Denominazione: ETNA BIANCO DOC
Zona di produzione: comune di Linguaglossa (CT)
– contrada Arrigo
Uvaggio: 85% Carricante – 15% Catarratto
Età dei vigneti: 30 anni circa
Tipo di terreno: vulcanico
Esposizione: est
Altitudine: 700 m
Resa in uva per ettaro: 70 q.li
Vinificazione e affinamento: vinificazione in bianco tradizionale gestita con vinificatori in acciaio inox termocondizionati a 14°C; affinamento in acciaio inox per 4-5 mesi. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Dati organolettici: olore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si presenta fresco, abbastanza intenso, con note di fiori bianchi e agrumi; al gusto si presenta piacevolmente acidulo, sapido e abbastanza persistente.
Temperatura di servizio consigliata: 10-12°C
Abbinamenti: antipasti di pesce anche crudo, risotti a base di pesce o verdure, secondi di pesce alla griglia o al forno, carni bianche non particolarmente speziate.



Etna Rosso

2018

Da una vecchia vigna ad alberello produciamo un numero estremamente limitato di bottiglie di vino bianco e rosso dell'Etna. L'Etna rosso ottenuto da uve di Nerello Mascalese, nasce in un territorio complesso ed unico che gli conferisce un'acidità discreta ed una struttura delicata.

Denominazione: ETNA ROSSO DOC
Zona di produzione: comune di Linguaglossa (CT)
– contrada Arrigo
Uvaggio: 100% Nerello mascalese
Età dei vigneti: 30-60 anni
Tipo di terreno: vulcanico
Esposizione: est
Altitudine: 700 m
Resa in uva per ettaro: 40 q.li
Vinificazione e affinamento: vinificazione in rosso tradizionale gestita in vinificatori aperti con follature; durata della macerazione 8-10 giorni; affinamento in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Dati organolettici: colore rosso rubino, al naso si presenta elegante, complesso, con note di piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche; al gusto si presenta equilibrato, ampio, avvolgente e piacevolmente persistente.
Temperatura di servizio consigliata: 16-18°C
Abbinamenti: primi di verdure o di carne, secondi di carne bianca o carne rossa alla griglia, formaggi di media stagionatura.



Olio extra vergine di oliva

NOCELLARA DELL'ETNA

Oltre 4 ettari di ulivi distesi su fascinose e scoscese colline, più di 1.300 alberi di età fra i 40 e i 70 anni, con una piccola quota di piante ultracentenarie, quasi tutti della tipica varietà locale, la Nocellara Etnea. La meticolosa cura dell'azienda e l'appassionata dedizione dei proprietari fa sì che le drupe, brucate a mano e riposte in piccole cassette, vengano avviate senza indugio e molite in tempi strettissimi in un frantoio di ultima generazione dei dintorni.

Cultivar: Nocellara dell'Etna
Territorio: Linguaglossa – Etna nord-est
Tipo raccolta: a mano
Tipo molitura: a freddo
Acidità: 0,3%
Certificazioni: biologico

Dati organolettici: odore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si presenta fresco, abbastanza intenso, con note di fiori bianchi e agrumi; al gusto si presenta piacevolmente acidulo, sapido e abbastanza persistente.
Temperatura di servizio consigliata: 10-12°C
Abbinamenti: Il suo timbro equilibrato e la pregevole raffinata eleganza ne fanno il compagno ideali di piatti come l'insalata di crostacei e pomodori, la seppia arrosto, la tagliata di tonno e la tartara di vitello al pepe. Ottimo l'abbinamento con linguine ai ricci, spaghetti alle vongole veraci, spiedino di gamberi e calamari alla brace, filetti di ricciola alle erbe, involtini di spatola.



Neri Agricola
Contrada Arrigo | 95015 Linguaglossa (CT)
tel. +39 3393336793 | info@nerigaricola.com
www.agricolanerietna.com