



# COTTANERA

Schede tecniche



COTTANERA

Cottanera

# ETNA BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Bianco

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Feudo di Mezzo, Cottanera e Diciassettesalme, tra i 680 e i 750 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Carricante

**Tipologia del terreno** Lavico-alluvionale e lavico-argilloso.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e alberello.

**Vinificazione** Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16°C per circa 20-25 giorni.

**Invecchiamento** Affinamento in acciaio sui lieviti per circa 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino

**Profumo** Al naso presenta note agrumate di limone e cedro che si intrecciano con i fiori d'arancio e gelsomino.

**Sapore** Al palato si presenta corposo ma ben sorretto dall'acidità che conferisce alla degustazione una rara freschezza dal finale lungo.

**Abbinamenti** Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# CONTRADA CALDERARA ETNA BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Bianco

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Feudo di Mezzo, a 780 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Carricante

**Tipologia del terreno** Lavico.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in botte di rovere francese per circa il 40% della massa; la restante parte fermenta in vasca di cemento.

**Invecchiamento** Affinamento 12 mesi sui lieviti in botte di rovere francese per circa il 40% della massa; la restante parte affina in vasca di cemento

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino

**Profumo** Al naso presenta note agrumate di limone e cedro che si intrecciano con i fiori d'arancio e gelsomino.

**Sapore** Al palato si presenta corposo ma ben sorretto dall'acidità che conferisce alla degustazione una rara freschezza dal finale lungo.

**Abbinamenti** Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# CONTRADA FEUDO DI MEZZO ETNA BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Bianco

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Feudo di Mezzo, a 750 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Carricante

**Tipologia del terreno** Lavico.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in botte di rovere francese per circa il 25% della massa; la restante parte fermenta in vasca d'acciaio.

**Invecchiamento** 12 mesi sulle fecce in legno per circa il 26% della massa; la restante parte affina in vasca d'acciaio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino

**Profumo** Al naso è espressivo e territoriale, con ricordi di agrumi e frutta a polpa bianca.

**Sapore** Il sorso è fresco, decisamente minerale e sapido, coerente con il naso. Il finale è lungo.

**Abbinamenti** Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# CONTRADA COTTANERA ETNA BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Bianco

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Cottanera, a 700 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Carricante

**Tipologia del terreno** Lavico.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata.

**Invecchiamento** 24 mesi sulle fecce in vasca di cemento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino

**Profumo** Al naso emerge tutta la freschezza del Carricante, con ricordi di agrumi, fiori e frutta come pesca bianca.

**Sapore** Al palato la mineralità, timbro stilistico del vitigno, è ben presente e accompagna tutto il sorso. Finale lungo e sapido.

**Abbinamenti** Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# ETNA ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Rosato

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Diciassettesalme, a 750 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Lavico-alluvionale e lavico-argilloso.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** Criomacerazione in pressa a temperatura controllata inferiore a 4°C per 4/5 ore per raggiungere la perfetta estrazione di colore. Macerazione a freddo e successiva defecazione statica. Fermentazione a temperatura controllata di 17°C per circa 20 giorni.

**Invecchiamento** Affinamento In tini di acciaio sui lieviti con frequenti agitazioni.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore buccia di cipolla.

**Profumo** Al naso si distingue per le sue note floreali di iris, glicini e rose, accompagnate dalla freschezza delle erbe aromatiche.

**Sapore** Un vino ricco, profondo, di grande sapidità che raccoglie dentro di sé le caratteristiche tipiche del suolo vulcanico.

**Abbinamenti** Fritti in tempura, risotti, formaggi semi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# ETNA ROSSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Rosso

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera, Diciassettesalme, Feudo di Mezzo e Zottorinoto, tra i 670 a 770 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Lavico-alluvionale e argilloso.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** Diraspatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 10-12 giorni; macerazione a contatto con le bucce per circa 25 giorni a temperatura di 27- 28C°. Malolattica e affinamento in acciaio per circa 10 mesi.

**Invecchiamento** Affinamento 6 mesi di affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rubino brillante.

**Profumo** Al naso emergono note floreali e di piccoli frutti rossi, con ricordi di macchia mediterranea che si mescolano a una interessante mineralità.

**Sapore** Al palato è equilibrato ed elegante, con un sorso lungo e ricco di sfumature.

**Abbinamenti** Primi a base di funghi, sughi di carne, formaggi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# CONTRADA FEUDO DI MEZZO VIGNA IANNAZZO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Rosso

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Feudo di Mezzo, a 750-770 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Lavico

**Sistema di allevamento** Alberello.

**Vinificazione** Diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllate di 28°C per circa 30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese.

**Invecchiamento** 18 mesi in botti di rovere francese. Successivamente 18 mesi di affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino granato chiaro.

**Profumo** Al naso spiccano i sentori floreali con note che possono variare anche sui frutti rossi.

**Sapore** Al palato presenta una grande struttura con tannini fitti e austeri ma non duri. La lunghezza sul finale conferma che ci troviamo di fronte a un vino di grande longevità.

**Abbinamenti** Piatti a base di funghi, sughi di carni bianche, formaggi semi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE





Cottanera

# CONTRADA DICISASSETESALME OLTRE LA FERROVIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Rosso

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Diciassettesalme, a 700 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Lavico-alluvionale

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllate di 28°C per circa 25-30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese.

**Invecchiamento** 16 mesi in botte di rovere francese grande.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Al naso presenta frutti rossi di bosco come lampone, fragoline e more e vira verso note di erbe come malva, timo e ginepro accompagnato da sensazioni minerali.

**Sapore** Al palato è molto ampio, i tannini sono perfettamente bilanciati e il finale è lungo e delicatamente balsamico.

**Abbinamenti** Piatti a base di funghi, sughi di carni bianche, formaggi semi stagionati.




CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

 VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# CONTRADA ZOTTORINOTO ETNA ROSSO RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Rosso Riserva

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Zottorinoto, tra i 750 e gli 800 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Lavico.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e alberello.

**Vinificazione** Diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28° per circa 30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26°-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese.

**Invecchiamento** Affinamento 24 mesi in botte di rovere francese. Successivamente 24 mesi di affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETICHE

**Colore** Colore rubino granato brillante.

**Profumo** Al naso le note floreali e di erbe mediterranee danno respiro ai sentori di frutta tra cui spiccano mirtilli, lamponi e more di rovo avvolti in una speziatura di vaniglia e tè nero.

**Sapore** Al palato il corpo è vellutato e avvolgente, sapido nell'allungo e disteso nei tannini nobili e cesellati, lunga la persistenza.

**Abbinamenti** Piatti a base di funghi e tartufo, cacciagione e formaggi molto stagionati.




CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

 VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# SOLE DI SESTA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Sicilia

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Feudo di Mezzo a 750 m s.l.m.

**Vitigno** 100% Syrah

**Tipologia del terreno** Lavico.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 26-28°C per circa 20-25 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 litri.

**Invecchiamento** Affinamento 12-14 mesi in barrique di rovere francese a medio alta tostatura (45% nuove). Successivamente 18 mesi di affinamento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rubino con riflessi violacei.

**Profumo** Al naso si apre con ampie note di frutta dolce e fresche nuances mediterranee che si combinano a note speziate di cioccolato e pepe nero.

**Sapore** Un vino dal gusto accattivante, pieno, equilibrato, caldo, solare, ricco di polpa. I tannini nobili sono sostenuti da una buona acidità.

**Abbinamenti** Primi piatti a base di sughi di carne, cacciagione, formaggi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# L'ARDENZA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Sicilia

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Feudo di Mezzo a 750 m s.l.m.

**Vitigno** 100% Mondeuse

**Tipologia del terreno** Lavico.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 26-28°C per circa 25-30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 litri.

**Invecchiamento** Affinamento 14-16 mesi in barrique di rovere francese a media ed alta tostatura (60% nuove). Successivamente 18 mesi di affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rubino.

**Profumo** Al naso una fresca nota vegetale introduce ad intensi e fruttati sentori di marasca, ciliegia e mirtillo, che ben si sposano con le piacevoli ed eleganti note balsamiche, minerali e speziate.

**Sapore** Al palato è gradevolmente grasso e sorretto da tannini fitti di gran qualità e da una piacevole nota sapida. Il finale è lungo e molto persistente.

**Abbinamenti** Primi piatti a base di carne, formaggi stagionati, fettuccine al ragù bianco di maiale, agnello al forno.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# METODO CLASSICO BRUT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Cottanera, a 750 m s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Lavico-alluvionale.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Diraspatura e pressatura soffice e successiva macerazione a freddo per circa 24 ore. Fermentazione per il 25% in piccole botti di rovere francese dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti durante i quali svolge su alcune barriques la fermentazione malolattica; per la restante parte in acciaio a temperatura controllata di 17°C. Affinamento 40 mesi sui lieviti. Successivamente 12 mesi di affinamento in bottiglia.

**Affinamento sui lieviti** 40 mesi

**Dosaggio** Brut

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino brillante.

**Profumo** Al naso accoglie con sentori di fiori bianchi accompagnati da leggere note agrumate.

**Sapore** Al palato è pieno, fresco e vibrante mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut dal perlage fine e persistente dalla spiccata mineralità.

**Abbinamenti** Mortadella, formaggi freschi e semi stagionati, crostacei e molluschi.




CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

 VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE



Cottanera

# METODO CLASSICO BRUT ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Diciassettesalme, a 750 m s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Lavico-alluvionale.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Diraspatura, macerazione in pressa per circa quattro ore e pressatura soffice e successiva macerazione a freddo per circa 24 ore. Fermentazione per il 25% in piccole botti di rovere francese dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti durante i quali svolge su alcune barriques la fermentazione malolattica; per la restante parte in acciaio a temperatura controllata di 17°C. Affinamento 40 mesi sui lieviti. Successivamente 12 mesi di affinamento in bottiglia.

**Affinamento sui lieviti** 40 mesi

**Dosaggio** Brut

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosato tenue con perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi e rimandi alla crosta di pane.

**Sapore** Al palato è cremoso e di ottima struttura, con una mineralità sottile presente sullo sfondo.

**Abbinamenti** Mortadella, formaggi freschi e semi stagionati, crostacei e molluschi.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE

