



 **TENUTA**  
**Bastonaca**  
VINI SECONDO NATURA

[www.tenutabastonaca.it](http://www.tenutabastonaca.it)





## *Tenuta Bastonaca: sguardo al futuro e radici nella tradizione*

Prendiamo il nome dalla contrada Bastonaca, nel cuore del Cerasuolo di Vittoria, del Frappato e del Nero d'Avola.

In questa terra, ricca di storie legate al vino, sorge la nostra giovane e moderna casa vinicola con le radici nella tradizione.

La sede è un antico palmento del Settecento, dove si ha la sensazione di avvertire ancora le fragranze dell'uva appena pigiata nelle vasche in pietra e il ribollire del mosto nei tini.

Intorno, ripartite su 15 ettari, tantissime viti ad alberello, a rinnovare un glorioso passato, ma, nel contempo, con lo sguardo fiero verso un promettente futuro.

Mille antichi ulivi della rara varietà Carolea, con le chiome verde-argento, ne esaltano appieno le suggestive sfumature cromatiche.

Alleviamo con amore Frappato e Nero d'Avola, e pure Grenache e Tannat, legando tradizione e innovazione, guidati da passione e curiosità.

Coltiviamo il vigneto, in conversione biologica, a mano, con fatica e sudore, in una visione di agricoltura naturale.

Non irrigiamo, per far sì che in ogni acino sia concentrato tutto il calore della terra e del suo meraviglioso sole, elementi che rendono unici il nostro vino e il nostro Sud.

Avevamo un sogno, realizzato da poco con l'acquisizione di una splendida realtà, un ettaro di viti a Nerello Mascalese e Cappuccio di 50 anni, nel comune di Castiglione di Sicilia, a Solicchiata, laddove l'Etna, il vulcano attivo più grande d'Europa, regala bellezza estrema e folgoranti emozioni.

Per le nostre tenute utilizziamo soltanto materie prime naturali e riciclabili, perché il rispetto dell'ambiente è al primo posto. Per noi e per Carlo Ferrini, agronomo ed enologo di squisita sensibilità, che ci affianca nella nostra quotidiana fatica.





## *Tenuta Bastonaca: looking towards the future ...Rooted in tradition*

Our winery takes its name from “Contrada Bastonaca”, a district which has always been considered the heart of the production of Cerasuolo di Vittoria, Frappato and Nero d’Avola.

In this land, full of wine stories, you will find our young and modern winery whose roots are deeply embedded in the local wine-making tradition.

The winery is located inside an ancient millstone of the Eighteenth century, where you get the sensation of being welcomed by the unmistakeable fragrant aroma of freshly pressed grapes and boiling must.

All around, spread over an area of 15 hectares, head-trained bush vines renew a glorious past, but at the same time, look towards a promising future.

A thousand ancient olive trees of the rare variety Carolea, with their silver-green foliage fully exalt the extraordinary chromatic shades of our vineyards.

We grow with love Frappato and Nero d’Avola, Grenache and Tannat, combining tradition and innovation, driven by great passion and curiosity.

Our vineyards are cultivated in conversion to organic farming, by hand, with sweat and toil, in a vision of natural farming.

We do not irrigate the soil so to ensure that each grape can keep inside itself the warmth of the land and its wonderful sunshine, elements that make our wine and our Sud unique.

Another dream was fulfilled: we have recently acquired a 1 hectare plot of 50 year-old-vines of Nerello Mascalese and Cappuccio placed in Castiglione di Sicilia (Solicchiata district), near Mount Etna, the biggest active volcano in Europe, a place of extreme beauty and strong emotions.

Only natural and recyclable raw materials are used, because environmental protection is our first goal. This is our intent and that of Carlo Ferrini, agronomist and oenologist of exquisite sensitivity, who strongly supports our daily hard work.





**CLASSIFICAZIONE**  
APPELLATION

IGT Terre siciliane

**VARIETÀ**  
GRAPE VARIETY

Blend di Nero D'Avola 60%, Grenache 20% e Tannat 20%  
Blend of Nero D'Avola 60%, Grenache 20% and Tannat 20%

**ZONA DI PRODUZIONE**  
AREA OF PRODUCTION

Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale  
Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Southeastern Sicily

**AGRICOLTURA**  
AGRICULTURE

Naturale, in conversione biologica  
in organic conversion

**ALTIMETRIA / ALTITUDE**

230 metri s.l.m. / 230 meters a.s.l.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

**SOIL**

Red soil, medium consistency, formed of sub-alpine sands of Pliocene origin, of limestone-siliceous nature

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
TRAINING SYSTEM

Alberello, sesto 1,20 x 1,20  
"alberello" free standing bushes, planting pattern (1.20m x 1.20m)

**DENSITÀ DI IMPIANTO**  
PLANTING DENSITY

7.000 ceppi per ettaro  
7.000 plants/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI**  
AVERAGE AGE OF VINEYARDS

Nero D'Avola 30 anni, Grenache e Tannat 9 anni  
Nero D'Avola 30 years, Grenache and Tannat 9 years

**RESA PER ETTARO**  
YIELD/ HECTARE

6 quintali  
6,000 kg/ha

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
HARVEST PERIOD

Inizio ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette  
Beginning of October, handpicked in small cases

**VINIFICAZIONE**

Selezione manuale dei grappoli, diraspigiatura seguita da 15 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura, malo lattica in vasca in acciaio

**VINIFICATION**

Manual selection of the grapes, destemming followed by 8 days on the skins; after racking, malolactic in stainless steel tanks

**AFFINAMENTO**

Tonneau di rovere francese nuove per 12 mesi e in bottiglia per almeno 8 mesi

**AGING**

12 months in new oak French tonneau and a minimum of 8 months in the bottle

**COLORE**  
COLOR

Rosso granato intenso  
bright garnet red

**PROFUMO**  
SCENT

Forte, con sentori di frutti rossi e spezie, cioccolato  
Strong, with hints of red fruit and spices, chocolate

**SAPORE**  
TASTE

Pieno, con tannini vanigliati e finale persistente  
Full, with vanilla tannins and long finish

**ABBINAMENTI**  
PAIRING

Selvaggina, brasati e formaggi molto stagionati  
Game, stew and well-aged cheeses

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
SERVING TEMPERATURE

15 – 18 °C



 **Etna rosso DOC**

**CLASSIFICAZIONE**  
APPELLATION

Etna DOC

**VARIETÀ**  
GRAPE VARIETY

Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%

**ZONA DI PRODUZIONE**  
AREA OF PRODUCTION

Versante nord dell'Etna in Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia.  
Northern side of Mount Etna in Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia

**AGRICOLTURA**  
AGRICULTURE

Naturale, in conversione biologica  
In organic conversion

**ALTIMETRIA / ALTITUDE**

700 metri s.l.m. /700 meters a.s.l.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**  
SOIL

Terreni sabbiosi di origine lavica, con forti escursioni termiche fra il giorno e la notte  
Sandy volcanic soil, with drastic temperature changes from day to night.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
TRAINING SYSTEM

Alberello etneo  
"alberello", traditional free standing bushes

**DENSITÀ DI IMPIANTO**  
PLANTING DENSITY

6.000 ceppi per ettaro  
6,000 plants/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI**  
AVERAGE AGE OF VINEYARDS

80 anni  
80 years

**RESA PER ETTARO**  
YIELD/ HECTARE

50 quintali  
5,000 Kg/ha

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
HARVEST PERIOD

Metà ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette  
Mid-October, handpicked in small boxes

**VINIFICAZIONE**  
VINIFICATION

Selezione manuale dei grappoli, macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Pressatura soffice.  
Manual selection of the grapes, maceration on the skins for 18 days; soft pressing

**AFFINAMENTO**  
AGING

Da 12 a 18 mesi in botti di rovere da 25 hl; affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia  
12 -18 months in large oak barrels (25 hectoliters) and a minimum of 6 months in the bottle

**COLORE**  
COLOR

Rosso rubino intenso tendente al porpora  
Intense red ruby with tints of purple

**PROFUMO**  
SCENT

Ampio, etereo con sentori di frutta rossa e piacevoli note vanigliate  
Full bodied, ethereal, with scents of red fruit, pleasant notes of vanilla

**SAPORE**  
TASTE

Deciso, caldo, giustamente tannico  
Distinctive character, with vibrant acidity and justly tannic

**ABBINAMENTI**  
PAIRING

Secondi di carne saporiti, maiale nero dei Nebrodi, cacciagione e funghi  
Red meat, black wild pork from Nebrodi, game and mushrooms

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
SERVING TEMPERATURE

16 – 18 °C





 **Etna bianco DOC**

<b>CLASSIFICAZIONE</b> APPELLATION	Etna DOC
<b>VARIETÀ</b> GRAPE VARIETY	Carricante 100%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> AREA OF PRODUCTION	Versante nord dell'Etna in Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia Northern side of Mount Etna in Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia
<b>AGRICOLTURA</b> AGRICULTURE	Naturale, in conversione biologica In organic conversion
<b>ALTIMETRIA / ALTITUDE</b>	700 metri s.l.m. /700 meters a.s.l.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> SOIL	Sabbiosi di origine lavica, con marcate escursioni termiche fra il giorno e la notte Sandy volcanic soil, with drastic temperature changes from day to night
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> TRAINING SYSTEM	Alberello etneo "alberello", traditional free standing bushes
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b> PLANTING DENSITY	6.000 ceppi per ettaro 6,000 plants/ha
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> AVERAGE AGE OF VINEYARDS	80 anni 80 years
<b>RESA PER ETTARO</b> YIELD/ HECTARE	50 quintali 5,000 Kg/ha
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b> HARVEST PERIOD	Inizio ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette Beginning of October, handpicked in small boxes
<b>VINIFICAZIONE</b> VINIFICATION	Selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio. Manual selection of the grapes, soft pressing. Fermentation takes place in steel vats
<b>AFFINAMENTO</b> AGING	Circa 12 mesi in vasche d'acciaio inox su fecce fini e almeno 6 mesi in bottiglia 12 months in steel vats on fine lees and a minimum of 6 months in the bottle
<b>COLORE</b> COLOR	Giallo paglierino con riflessi dorati Straw yellow with tints of gold
<b>PROFUMO</b> SCENT	Intenso, floreale, ginestra, mango e con note di miele Intense, floral, broom flowers, mango with notes of honey
<b>SAPORE</b> TASTE	Ampio ed elegante spettro olfattivo, sapido, fresco, e di lunghissima persistenza aromatica Ample and elegant, sapid, fresh with a long aromatic persistence
<b>ABBINAMENTI</b> PAIRING	Antipasti di pesce, primi con crostacei, frittura di pesce, carni bianche Seafood appetizers, pasta with seafood, fried fish and white meat
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> SERVING TEMPERATURE	12 – 15 °C




**Cerasuolo di Vittoria**

<b>CLASSIFICAZIONE</b> APPELLATION	DOCG Cerasuolo di Vittoria
<b>VARIETÀ / GRAPE VARIETY</b>	Nero D'Avola 50%, Frappato di Vittoria 50%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> AREA OF PRODUCTION	Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Southeastern Sicily
<b>AGRICOLTURA</b> AGRICULTURE	naturale, in conversione biologica in organic conversion
<b>ALTIMETRIA / ALTITUDE</b>	230 metri s.l.m. / 230 meters a.s.l.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> SOIL	Terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica di natura calcarea. Red soil, medium consistency, formed of subalpine sands of Pliocene origin, of limestone-siliceous nature
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> CULTIVATION METHOD	Alberello, sesto 1,20 x 1,20 Alberello, free standing bushes, planting pattern 1.20 m x 1,20 m
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b> PLANTING DENSITY	7.000 ceppi per ettaro 7,000 plants/ha
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> AVERAGE AGE OF VINEYARDS	10 anni 10 years
<b>RESA PER ETTARO</b> YIELD/ HECTARE	70 quintali 7,000 kg/ha
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b> HARVEST PERIOD	Inizio ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette Beginning of October, handpicked in small cases
<b>VINIFICAZIONE</b> VINIFICATION	Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura, malo lattica in vasca in acciaio Manual selection of grapes, destemming followed by 12 days on skins, after racking, malolactic in stainless steel tanks
<b>AFFINAMENTO</b> AGING	Acciaio per 6 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi Steel vats for 6 months and a minimum of 6 months in the bottle
<b>COLORE</b> COLOR	Rosso ciliegia intenso e brillante Intense, cherry red
<b>PROFUMO</b> SCENT	Sentori di piccoli frutti rossi, marasca e prugna Hints of red berries, cherries and plums
<b>SAPORE</b> TASTE	Caldo, elegante e assai persistente, con tannino morbido Warm, elegant and very persistent, with soft tannins
<b>ABBINAMENTI</b> PAIRING	Secondi di carne saporiti, agnello al forno, formaggio stagionati, selvaggina Savory red meat, baked lamb, aged cheese and game
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> SERVING TEMPERATURE	15 - 18 °C



<b>CLASSIFICAZIONE</b> APPELLATION	DOC Sicilia
<b>VARIETÀ / GRAPE VARIETY</b>	Grillo 100%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> AREA OF PRODUCTION	Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Southeastern Sicily
<b>AGRICOLTURA</b> AGRICULTURE	Naturale, in conversione biologica in organic conversion
<b>ALTIMETRIA / ALTITUDE</b>	230 metri s.l.m. / 230 meters a.s.l.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> SOIL	Terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea. red soil, medium consistency, formed of sub-alpine sands of Pliocene origin, of limestone-siliceous nature
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> CULTIVATION METHOD	Alberello, sesto 1,20 x 1,20 Alberello, free standing bushes, planting pattern (1.20 m x 1.20 m)
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b> PLANTING DENSITY	7.000 ceppi per ettaro 7,000 plants/ha
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> AVERAGE AGE OF VINEYARDS	10 anni 10 years
<b>RESA PER ETTARO</b> YIELD/ HECTARE	60 Quintali 6,000 kg/ha
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b> HARVEST PERIOD	Fine Agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette End of August, handpicked in small cases
<b>VINIFICAZIONE</b> VINIFICATION	Selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo Manual selection of the grapes, soft pressing and cold static decanting
<b>AFFINAMENTO</b> AGING	Acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi Steel vats for 4 months and for a least 4 months in the bottle
<b>COLORE</b> COLOR	Giallo paglierino brillante Bright straw-colored yellow
<b>PROFUMO</b> SCENT	Complesso ed elegante con sentori di fiori bianchi, zeste di agrumi e nuance minerali Complex and elegant with hints of white flowers, citrus fruit and mineral nuances
<b>SAPORE</b> TASTE	Ampio e persistente, con sapidità e mineralità spiccate Full and persistent, sapid with remarkable minerality
<b>ABBINAMENTI</b> PAIRING	Caponata di verdure, insalate di mare, primi con pesce, carni bianche delicate Caponata with vegetables, seafood salad, pasta with seafood, white meat
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> SERVING TEMPERATURE	9 – 11 °C





<b>CLASSIFICAZIONE</b> APPELLATION	IGT Terre Siciliane
<b>VARIETÀ / GRAPE VARIETY</b>	Frappato di Vittoria 100%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> AREA OF PRODUCTION	Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale. Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Southeastern Sicily
<b>AGRICOLTURA</b> AGRICULTURE	Naturale, in conversione biologica In organic conversion
<b>ALTIMETRIA / ALTITUDE</b>	230 metri s.l.m. / 230 meters a.s.l.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> SOIL	Terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea Red soil, medium consistency, formed of subalpine sands of Pliocene origin, of limestone-siliceous nature
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> CULTIVATION METHOD	Alberello, sesto 1,20 x 1,20 Alberello, free standing bushes, planting pattern (1.20m x 1.20 m)
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b> PLANTING DENSITY	7.000 ceppi per ettaro 7,000 plants/ha
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> AVERAGE AGE OF VINEYARDS	10 anni 10 years
<b>RESA PER ETTARO</b> YIELD/ HECTARE	70 Quintali 7,000 kg/ha
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b> HARVEST PERIOD	Fine settembre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette End of September, handpicked in small cases
<b>VINIFICAZIONE</b> VINIFICATION	Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura, malo lattica in vasca in acciaio Manual selection of the grapes, destemming followed by 12 days on the skins; after racking, malolactic in stainless steel tanks
<b>AFFINAMENTO</b> AGING	Acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi Steel vats for 4 months and a minimum of 4 months in the bottle
<b>COLORE</b> COLOR	Rosso rubino tenue e brillante Light ruby red, and bright
<b>PROFUMO</b> SCENT	Bouquet ampio con sentori di frutti piccoli rossi, more, lamponi e fragole Ample bouquet of red fruit and small red berries, blackberries, raspberries and strawberries
<b>SAPORE</b> TASTE	Un vino elegante, fresco, con marcate e fragranti sfumature di frutta An elegant wine, fresh, with strong notes and fragrances of red fruit
<b>ABBINAMENTI</b> PAIRING	Verdure, tonno in agrodolce, zuppa di pesce, salumi, formaggi freschi vegetables, sweet and sour tuna, fish soup, cold cuts, fresh cheese
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> SERVING TEMPERATURE	13 – 15 °C



 **Nero d'Avola**

<b>CLASSIFICAZIONE</b> APPELLATION	IGT Terre Siciliane
<b>VARIETÀ / GRAPE VARIETY</b>	Nero d'Avola 100%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> AREA OF PRODUCTION	Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Southeastern Sicily
<b>AGRICOLTURA</b> AGRICULTURE	Naturale, in conversione biologica in organic conversion
<b>ALTIMETRIA / ALTITUDE</b>	230 metri s.l.m. /230 meters a.s.l.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> SOIL	Terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea Red soil, medium consistency, formed of sub-alpine sands of Pliocene origin, of limestone-siliceous nature
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> CULTIVATION METHOD	Alberello, sesto 1,20 x 1,20 Alberello free standing bushes, planting pattern (1.20m x 1.20 m)
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b> PLANTING DENSITY	7.000 ceppi per ettaro 7,000 plants/ha
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> AVERAGE AGE OF VINEYARDS	10 anni 10 years
<b>RESA PER ETTARO</b> YIELD/ HECTARE	70 quintali 7,000 kg/ha
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b> HARVEST PERIOD	Inizio ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette Beginning of October, hand-picked in small cases
<b>VINIFICAZIONE</b> VINIFICATION	Selezione manuale dei grappoli, diraspigiatura seguita da 8 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura, malo lattica in vasca in acciaio Manual selection of the grapes, destemming followed by 8 days on the skins; after racking, malolactic fermentation in stainless steel tanks
<b>AFFINAMENTO</b> AGING	Acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi Steel vats for 4 months and a minimum of 4 months in the bottle
<b>COLORE</b> COLOR	Rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei Bright and intense ruby red with tints of violet
<b>PROFUMO</b> SCENT	Fruttato di marasca e prugna con sottofondo di spezie gradevolmente equilibrate Cherry and plum fruit with an undertone of pleasant and well-balanced spices
<b>SAPORE</b> TASTE	Pieno, caldo, elegante e molto persistente, con tannino suadenti e vivaci Full, warm and elegant, very persistent with seductive and vivid tannins
<b>ABBINAMENTI</b> PAIRING	Secondi di carne saporiti, maialino nero dei Nebrodi al forno, formaggio Ragusano DOP stagionato, selvaggina Savory red meat, baked wild black pork from Nebrodi, game and aged Ragusa cheese DOP
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> SERVING TEMPERATURE	15 – 18 °C



 **Olio Extra Vergine di Oliva**





<b>CLASSIFICAZIONE</b> APPELLATION	Olio Extra Vergine di Oliva Extra Virgin Olive Oil
<b>VARIETÀ / CULTIVAR</b>	Carolea
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> AREA OF PRODUCTION	Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), Southeast Sicily
<b>AGRICOLTURA</b> AGRICULTURE	Naturale, in conversione biologica in conversion to organic farming
<b>ALTIMETRIA</b> ALTITUDE	230 metri s.l.m. 230 metres above sea level
<b>TIPO DI TERRENO</b> SOIL	Terre rosse, da sabbie sub-appenniniche, inframmezzate da sabbia silicea e argilla red soils from sub-Apennine sands interspersed with silica sand and clay
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> TRAINING SYSTEM	ad ombrello umbrella
<b>ETÀ MEDIA DELLE PIANTE</b> AVERAGE AGE OF TREES	35 anni 35 years
<b>PERIODO DI RACCOLTA</b> HARVEST PERIOD	fine settembre, brucatura a mano end of September, harvesting by hand
<b>METODO DI ESTRAZIONE</b> EXTRACTION METHOD	a ciclo continuo a freddo continuous cold cycle
<b>COLORE</b> COLOR	verde, limpido e brillante clear and bright green
<b>PROFUMO</b> SCENT	intenso, elegante intense and elegant
<b>SAPORE</b> TASTE	fruttato medio, con sentori di rosmarino e salvia medium fruity with hints of rosemary and sage
<b>ABBINAMENTI</b>	tonno crudo e spada alla grigia, macco di fave e legumi in genere, tagliolini con tartufo di Palazzolo Acreide, tortelli di zucca su fonduta di Ragusano DOP
<b>PAIRING</b>	raw tuna and grilled swordfish, bean soups, tagliolini with truffle from Palazzolo Acreide, pumpkin ravioli on Ragusano cheese fondue



**Tenuta Bastonaca**  
azienda vitivinicola  
P. IVA 01644330886

**vigneti e cantina**  
contrada Bastonaca  
97019 Vittoria (RG) Italia

tel. (+39) 0932 68 64 80  
cell. (+39) 348 66 74 177  
[www.tenutabastonaca.it](http://www.tenutabastonaca.it)

Azienda in conversione biologica  
Organismo di controllo

