AB INSULA

SICILIA

AB INSULA

SICILIA

SERRA FERDINANDEA

CASTELLO SOLICCHIATA

DISTRIBUITO DA

PLANETA

AB INSULA

SICILIA

AB INSULA

Ab Insula è una collezione di emozioni vissute da Planeta, che da oggi diviene un piccolo, straordinario catalogo, unico nel suo genere. *Ab Insula*, letteralmente dall'Isola; dove l'Isola è quel micro-continente che prende il nome di Sicilia, da tre secoli il luogo del nostro lavoro in agricoltura. Da quando - negli ultimi decenni - il vino è divenuto il cuore delle attività agricole della nostra famiglia, abbiamo esplorato l'Isola quasi palmo a palmo: *Ab Insula* non è altro che la summa degli incontri più sorprendenti che abbiamo avuto in questi anni. Accanto alle nostre produzioni, si affianca oggi la distribuzione di prodotti della terra che condividono innanzitutto due comuni denominatori: traggono la loro unicità dalla bellezza e sono frutto del lavoro e della visione di persone straordinarie.

SERRA FERDINANDEA

SERRA FERDINANDEA

Serra Ferdinandea è un luogo unico, in cui scorre l'energia dei sogni ad occhi aperti. Un appezzamento di terra da vino di rara bellezza, tra macchia e boschi, a 400 - 450 metri di altitudine, ai margini occidentali dei Monti Sicani, nel territorio fra Sciacca e Sambuca di Sicilia; a poca distanza dal Canale di Sicilia, dal Monte Kronio (Sciacca) – dove è stato fatto quello che probabilmente è il più antico ritrovamento di vino di tutto l'Occidente, risalente a 6.000 anni fa – e dal palmento rupestre fenicio detto "della Risinata" (Sambuca di Sicilia). Un'area dove la vite ha radici tra le più antiche del Mediterraneo, se non le più antiche in assoluto, come questi ritrovamenti archeologici sembrano testimoniare.
I terreni della Serra derivano dalla disgregazione e alterazione delle rocce calcaree che ancora affiorano ai suoi margini; un territorio vergine unico, che non vede l'aratro da secoli; una peculiare fusione tra ambiente mediterraneo e di montagna, un complesso organismo agricolo e floro-faunistico dove la vita microbica e degli organismi terricoli della zona esplorata dalle radici non è mai stata disturbata: si è cercato di disturbarla il meno possibile nella fase di impianto dei primi quindici ettari di vigneto, pronti a diventare 40 nei prossimi due anni. Da queste condizioni straordinarie è derivata la scelta di una gestione agricola che segue i princìpi della biodinamica. Completa il quadro l'impronta l'inedita partnership paritetica Francia – Sicilia che ha dato vita al progetto: carattere inconfondibilmente siciliano con una decisa impronta francese.

SERRA FERDINANDEA SICILIA DOC

50% Grillo
50% Sauvignon Blanc

Un blend giocato sul *ton–sur ton*;
la più aromatica delle varietà siciliane
con un grande classico della viticoltura
d'oltralpe. I suoli, l'altitudine
e il metodo di coltivazione sono tutti tesi
a valorizzare l'aspetto della mineralità
e della freschezza.

ZONA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (Agrigento).
ALTITUDINE:
411 metri s.l.m.
TIPO DI TERRENO:
in superfice uno strato di colore scuro con buona presenza di sostanza organica e grande vitalità, seguita da profondi strati di calcare misto a pietre e a sabbia, limo ed argille. Suoli di colori tra il marrone più o meno scuro a seconda della presenza di sostanza organica e ben resistenti ad eventuali siccità estive.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
controspalliera, Guyot semplice.
NOTE TECNICHE:
coltivate secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®, le uve raccolte a mano in casse vengono refrigerate per una notte in stanza fredda e portate a circa 12 °C; la mattina successiva vengono selezionate in tavolo di cernita a mano e inviate intere alla pressa soffice; il mosto fiore ottenuto viene inviato in vasche di acciaio per una stabulazione a freddo di due settimane, con agitazioni giornaliere; alla fine, viene travasato e mandato a fermentare in tonneaux, botti di rovere e acciaio (25% acciaio; 60% botti; 15% barriques e tonneaux). Il vino affina in legno di rovere per 9 mesi, di cui 50% in botti grandi da hl 35,25, e il 50% in tonneaux da hl 5.

SERRA FERDINANDEA SICILIA DOC

50% Nero d'Avola
50% Syrah

Due varietà che si combinano perfettamente, unite in un rosso intenso ma nel quale l'altitudine e i suoli permettono di virare decisamente verso l'eleganza. Legni grandi per rispettare le inconfondibili espressioni varietali.

ZONA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (Agrigento).
ALTITUDINE:
Risinata 220 metri s.l.m.; Monte Cirami 411 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO:
per Risinata, una frazione argillosa abbastanza evidente ma superficiale, e relativamente ricca di sostanza organica. A Monte Cirami, in superficie uno strato di colore scuro con buona presenza di sostanza organica e grande vitalità, seguita da profondi strati di calcare misto a pietre e a sabbia, limo ed argille. Suoli di colori tra il marrone più o meno scuro a seconda della presenza di sostanza organica e ben resistenti ad eventuali siccità estive.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
controspalliera;
doppio cordone speronato.
NOTE TECNICHE:
coltivate secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®, le due varietà, raccolte a mano in momenti diversi, vengono in modo analogo lavorate; le uve vengono prima selezionate in tavolo di cernita a mano, poi pigiadiraspate e mandate in pressa soffice, quindi vanno in fermentazione, per metà in tini in legno e per metà in vasche d'acciaio, entrambi da 50 ettolitri. Dopo una macerazione di 4 settimane sulle bucce, l'affinamento prosegue negli stessi tini da 50 ettolitri, in barriques e in tonneaux.

SERRA FERDINANDEA SICILIA DOC

70% Nero d'Avola
30% Syrah

Un blend giocato sul *ton–sur ton*; la più diffusa e adattata delle varietà Siciliane con un grande classico della viticoltura d'oltralpe, con origini in Provenza che ne ispira lo stile, i suoli, l'altitudine, la tecnica enologica e il metodo di coltivazione sono tutti tesi a valorizzare l'aspetto della mineralità e della freschezza.

ZONA DI PRODUZIONE:
Sambuca di Sicilia (Agrigento).
ALTITUDINE:
Risinata 220 metri s.l.m.;
Monte Cirami 411 metri s.l.m.
TIPO DI TERRENO:
in superfice uno strato di colore scuro con buona presenza di sostanza organica e grande vitalità, seguita da profondi strati di calcare misto a pietre e a sabbia, limo ed argille. Suoli di colori tra il marrone più o meno scuro a seconda della presenza di sostanza organica e ben resistenti ad eventuali siccità estive.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
controspalliera; Guyot semplice e doppio cordone speronato.
NOTE TECNICHE:
coltivate secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®, le due varietà, raccolte a mano in momenti diversi, vengono in modo analogo lavorate; sono pigiadiraspate e mandate in pressa soffice;
qui molto rapidamente si pressa con una estrazione della frazione del mosto, sino al raggiungimento di un colore adeguato; il mosto fiore ottenuto viene inviato in vasche di acciaio per una stabulazione a freddo di pochi giorni, segue una fermentazione del limpido a 15 gradi. Alla fine della fermentazione, si affina in acciaio sulle fecce sino a gennaio, quando viene fatto il blend.

Castello Solicchiata

CASTELLO SOLICCHIATA

Castello Solicchiata è un progetto unico nel suo genere, ideato a metà dell'Ottocento dagli Spitaleri di Muglia, famiglia di nobile e antichissimo lignaggio: il nome deriva infatti da "Ospedalieri", cavalieri di San Giovanni di Gerusalemme e poi di Malta, baroni crociati arrivati sull'Etna per commercializzare vino alla fine del XIII secolo, sulla via del ritorno dal viaggio a Gerusalemme. Illuminati agricoltori, vantano il primato di aver riportato per primi la coltivazione della vite sull'Etna - dopo la sospensione dovuta alla dominazione moresca - e di aver perpetrato l'attività agricola seguendo l'avvicendarsi di diverse dominazioni e culture: dal fiorente commercio altomedioevale fino alla ripresa del XVI secolo. Nel 1855, il barone Felice Spitaleri - il più giovane senatore del Regno d'Italia, tra gli artefici del risorgimento vitivinicolo italiano - concepì una visione tanto ardita quanto fascinosa: costruire sull'Etna uno *chateau* alla francese, con centinaia di terrazzamenti scavati nella roccia lavica e un modello di produzione all'avanguardia. La sperimentazione delle varietà alloctone francesi fu affidata al più famoso geo-botanico e ampelografo dell'epoca: Padre Francesco Tornabene, afferente alla famosa scuola catanese e fondatore dell'orto botanico del capoluogo etneo; la progettazione architettonica venne guidata da Andrea Scala, l'architetto del teatro Bellini di Catania, che si ispirò proprio ai palchi dei teatri all'italiana per disegnare gli oltre 300 ettari di terrazzamenti vitati.

Solicchiata diventa così il luogo d'elezione dove coltivare famose varietà alloctone e produrre grandi bottiglie, eleganti e uniche, in grado di dialogare con il mondo del vino internazionale, guadagnando i palcoscenici dei maggiori concorsi enologici dell'epoca. Il vino di Solicchiata vince il primo premio all'Esposizione di Londra nel 1888, il Grande Diploma d'Onore e Medaglia d'Oro a Palermo nel 1889, Vienna 1890, Berlino 1892, Bruxelles 1893, Milano 1894 e fu la prima fornitura ufficiale della Real Casa d'Italia, rimanendo il vino italiano più premiato ai concorsi internazionali del XIX secolo.

La tenuta, quasi inaccessibile ai visitatori - in rispetto della straordinarietà dei luoghi e della riservatezza della famiglia Spitaleri di Muglia - è parte di 60 ettari vitati, su una superficie agraria complessiva di oltre 300 ettari terrazzati. Solicchiata è il più grande vigneto al mondo ad alberello greco scolpito nella pietra, impiantato per il 70% a Cabernet Franc, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon e il restante a varietà Bordolesi minori; parte dello straordinario patrimonio del castello è il Feudo Boschetto coltivato interamente a Pinot nero con alcune piante che risalgono all'originario progetto del XIX secolo. Il catalogo è composto da 6 etichette – 3 a base Cabernet Franc e 3 Pinot neri in purezza. Solo varietà francesi, così come era la volontà del fondatore già da metà Ottocento.

CASTELLO SOLICCHIATA SICILIA IGT

80% Cabernet Franc
10% Cabernet Sauvignon
10% Merlot

"La prima bottiglia di Solicchiata 1858, poi Castello Solicchiata. Ancora oggi il vino italiano più premiato ai concorsi internazionali e universali del XIX secolo che ha cambiato l'enologia italiana e raccontato, da solo, la nascita e la storia dei migliori vini d'Italia. Sullo sfondo le onorificenze ottenute; nove primi Diplomi d'onore, sette Medaglie d'oro e due Coppe d'argento dal Ministero di Agricoltura Industria e Commercio ed alle Esposizioni e concorsi di Londra, Berlino, Vienna, Bruxelles, Milano, Roma, Palermo, Catania."
(Arnaldo Spitaleri)

ZONA DI PRODUZIONE: Pendici sud-occidentali del vulcano Etna.
ALTITUDINE: 800 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO: terreno vulcanico frutto di colate laviche etnee.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Vigneti terrazzati ad alberello.
NOTE TECNICHE: vendemmia a mano. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e 4/5 anni in bottiglia.

SECONDO DI CASTELLO SOLICCHIATA SICILIA IGT

80% Cabernet Franc
10% Cabernet Sauvignon
10% Merlot

"Produciamo questo vino ispirandoci all'antico uvaggio dei vini originari di Bordeaux e utilizzando varietà presenti nella tenuta da oltre 150 anni. Fu infatti lo stesso Barone Felice Spitaleri, mio avo e fondatore della casa vinicola, a sperimentare e piantare per primo queste uve seguendo la passione per i vitigni bordolesi maturata nel corso di una sua lunga permanenza in Francia."
(Arnaldo Spitaleri)

ZONA DI PRODUZIONE: Pendici sud-occidentali del vulcano Etna.
ALTITUDINE: 800 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO: terreno vulcanico frutto di colate laviche etnee.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Vigneti terrazzati ad alberello.
NOTE TECNICHE: vendemmia a mano. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e 4/5 anni in bottiglia.

SOLICCHIATA SICILIA IGT

60% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon
20% Merlot

"Le maggiori cure il barone le riservò sempre per il Castello Solicchiata. Questo vino e questo castello che dovevano rappresentare il progresso enologico del Regno d'Italia e il Risorgimento vitivinicolo, come poi quell'unico privilegio del Re ci ha confermato. La singolar tenzone durò trent'anni. Trenta vendemmie, centinaia di contadini, quintali di uva, migliaia di botti, e migliaia di giorni e di notti spesi inseguendo la perfezione e la grandezza di un vino."
(Arnaldo Spitaleri)

ZONA DI PRODUZIONE: Pendici sud-occidentali del vulcano Etna.
ALTITUDINE: 800 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO: terreno vulcanico frutto di colate laviche etnee.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Vigneti terrazzati ad alberello.
NOTE TECNICHE: vendemmia a mano. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e 4/5 anni in bottiglia.

DAGALA DEL BARONE SICILIA IGT

100% Pinot Nero

"La passione per i nobili vitigni francesi del Barone Felice Spitaleri, mio avo e fondatore della casa vinicola, ci ha ispirato a far rinascere questo vino. Fu infatti Felice il primo a piantare queste uve nella tenuta a metà dell'800 e la complessità assoluta ottenuta è il risultato dell'adattamento di questa varietà ad un terroir vulcanico veramente unico."
(Arnaldo Spitaleri)

ZONA DI PRODUZIONE: pendici sud-occidentali del vulcano Etna.
ALTITUDINE: 1000 / 1200 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO: terreno vulcanico frutto di colate laviche etnee.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: vigneti terrazzati ad alberello.
NOTE TECNICHE: vendemmia a mano. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e tre anni in bottiglia.

BOSCHETTO ROSSO SICILIA IGT

100% Pinot Nero

"All'assaggio cieco avrei individuato il vitigno, Pinot Nero, e pensato ad uno dei cru migliori di Borgogna, per l'immensità dei contenuti e per la sfericità, ignoti in ogni altra parte, del globo terracqueo. Ma no, che in lui senti una maggiore e più contesa complessità. Un ardimento ed un orgoglio nuovi, e possanza, anche nei profumi, sì di sottobosco, ma ci avverti un passaggio rapido e - non punitivo - igneo."
(Luigi Veronelli)

ZONA DI PRODUZIONE: pendici sud-occidentali del vulcano Etna.
ALTITUDINE: 1000 / 1200 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO: terreno vulcanico frutto di colate laviche etnee.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: vigneti terrazzati ad alberello.
NOTE TECNICHE: vendemmia a mano. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e tre anni in bottiglia.

SANT'ELIA SICILIA IGT

100% Pinot Nero

"Il barone continuava ad appassionarsi al difficile ed esigente Pinot nero provando e riprovando annata dopo annata, le uve di più vigneti sia nella vinificazione in bianco ad uso champagne che in rosso per la produzione di un vino rosso secco. Nel 1886 da un vigneto di Pinot nero di oltre trent'anni, risalente ai primi impianti del 1850, selezionò a 1200 metri d'altezza la prima vendemmia di Sant'Elia."
(Arnaldo Spitaleri)

ZONA DI PRODUZIONE: pendici sud-occidentali del vulcano Etna.
ALTITUDINE: 1000 / 1200 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO: terreno vulcanico frutto di colate laviche etnee.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: vigneti terrazzati ad alberello.
NOTE TECNICHE: vendemmia a mano. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e tre anni in bottiglia.

AB INSULA

PLANETA

AB INSULA S.R.L.
Contrada Dispensa, 92013 Menfi (Ag), Italia
P.IVA/C.F. 03058590849
info@ab-insula.it
ab-insula.it