



Artigiani del Vino

PROFILO AZIENDALE



*Passione,
Natura e Tradizione*

La riscoperta delle antiche tradizioni,
la passione per la viticoltura e la valorizzazione
del territorio mamertino.

Un connubio di valori che ha origine
a Santa Lucia del Mela (Me), in un territorio
ricco di storia e di cultura greco-romana,
dove Francesco e la sua famiglia curano
il vigneto con passione, rispettando l'ambiente
e vivendo la viticoltura come un dono tramandato
da secoli: un vero patrimonio umano.

LA CANTINA

| | |
|----------------------|---|
| Regione | Sicilia |
| Indirizzo | Contrada Timpanara Santa Lucia del Mela (ME) |
| Territorio | Strati di terreno calcarei e argillosi in cima alla collina denominata "San Cono" |
| Altitudine | 350 m s.l.m |
| Vitigni | Nero d'Avola Nocera Nerello Cappuccio Grillo Catarratto Inzolia |
| Vinificazione | Anfora di Terracotta Botti Tonneaux |
| Vini | Mamertino Rosso DOC Artemisio Rosso IGP Nauloco Bianco IGP |



CONTATTI

| | |
|------------------|--|
| Web | www.cantinelipari.it |
| Telefono | (+39) 328 556 1757 |
| E-mail | info@cantinelipari.it |
| E-mail | aziendaagricolaf.lipari@gmail.com |
| Facebook | Cantine Lipari |
| Instagram | cantinelipari |

SCOPRIRE GLI ANTICHI SAPORI



TERRITORIO

Le Cantine Lipari nascono nel 2014 a Santa Lucia del Mela (Messina), in Contrada Timpanara, su un territorio collinare denominato "San Cono" a circa 350 metri sul livello del mare, alle pendici dei Monti Peloritani di fronte al meraviglioso orizzonte di Capo Milazzo e delle Isole Eolie.

VITIGNI

La produzione avviene su un antico terreno di famiglia composto da strati calcarei e argillosi che si estende per circa 3 ettari.

I nostri vitigni Autoctoni della Sicilia sono composti da tre varietà di piante a bacca rossa (Nero d'Avola, Nocera e Nerello Cappuccio) e tre varietà di piante a bacca bianca (Grillo, Catarratto e Inzolia).

LE ANFORE & IL VINO

UNA STORIA CHE DURA DA MILLENNI

Le Anfore di terracotta sono considerate i più antichi contenitori utilizzati per la produzione, la conservazione e il trasporto del vino. Questa tecnica di vinificazione ha una storia millenaria che inizia in Georgia circa 7000 anni fa: il mosto veniva fatto fermentare insieme alle bucce, in vasi di terracotta, chiamati *Kvevri*, sotterrati completamente nel terreno, in modo che la temperatura restasse costante per tutto il processo di trasformazione da succo d'uva a vino.

Anche gli antichi greci facevano fermentare il mosto in anfore, nei *Pithos*, mentre per i romani si chiamava *Dolium*.

L'Anfora in terracotta è un materiale naturale, semplice e con un valore aggiunto rispetto al legno: la terracotta non cede aromi e non modifica l'aspetto organolettico del vino mantenendo il profilo identitario del vino al massimo delle sue potenzialità. Inoltre questo materiale è traspirante, pertanto durante l'affinamento i vini vengono microossigenati naturalmente, senza l'intervento dell'uomo.



**I nostri vini sono artigianali e naturali
senza additivi chimici né manipolazioni
o aggiunte da parte dell'uomo.**

Artigiani del Vino

Produciamo
vini con passione,
rispettando l'ambiente
e vivendo la viticoltura
come un dono
tramandato da secoli:
un vero patrimonio
umano.



I NOSTRI VINI

ARTIGIANI DELLA VINIFICAZIONE

PRODUZIONE

Il nostro processo di produzione si concentra sulla volontà di privilegiare tecniche di vinificazione artigianali al fine di ottenere grandi vini di territorio, ricchi di personalità.

RACCOLTA MANUALE DELLE UVE

**MACERAZIONE DELLE BUCCE
A BAGNO NEL MOSTO**

**FERMENTAZIONE SPONTANEA
IN ANFORA DI TERRACOTTA**

**VINIFICAZIONE DEI VINI
IN ANFORA O BOTTI TONNEAUX**

AFFINAMENTO IN VETRO



I nostri sono Vini Naturali, l'eventuale presenza di sedimenti sul fondo indica la naturale evoluzione del vino.



IGP
TERRE
SICILIANE



VINIFICATO
IN ANFORA

ARTEMISIO

ROSSO

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|---------------------------|--|
| Classificazione | IGP Terre Siciliane |
| Vitigni | Nero d'Avola, Nocera, Nerello Cappuccio |
| Area di Produzione | Sicilia, Santa Lucia del Mela (Me) |
| Terreno | Argilloso / 300-350 m s.l.m |
| Esposizione | Sud / Sud Est |
| Epoca di Raccolta | Seconda decade di Settembre |
| Raccolta | Raccolta manuale |
| Macerazione | 4 mesi sulle Buccie in Anfora di Terracotta con frequenti rimontaggi |
| Vinificazione | 8 mesi in Anfora di Terracotta |
| Affinamento | 4 mesi in Bottiglia |
| Grado Alcolico | 13,5 % Vol. |
| Bottiglia | e 75 cl. |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------|---|
| Colore | Rosso rubino |
| Bouquet | Un profilo olfattivo elegante con aromi di frutta matura. Al palato si presenta pulito, di buona mineralità e di lunga persistenza. |

NAULOCO

BIANCO

IGP
TERRE
SICILIANE



VINIFICATO
IN ANFORA

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|---------------------------|---|
| Classificazione | IGP Terre Siciliane |
| Vitigni | Grillo, Catarratto, Inzolia |
| Area di Produzione | Sicilia, Santa Lucia del Mela (Me) |
| Terreno | Strati di terreno calcarei e argillosi in cima alla collina denominata "San Cono" / 300-350 m s.l.m |
| Esposizione | Sud / Sud Est |
| Epoca di Raccolta | Seconda decade di Settembre |
| Raccolta | Raccolta manuale |
| Macerazione | 30 giorni sulle Buccie in Anfora di Terracotta con frequenti rimontaggi |
| Vinificazione | 6 mesi in Anfora di Terracotta |
| Affinamento | Di pronta Beva |
| Grado Alcolico | 13 % Vol. |
| Bottiglia | e 75 cl. |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------|---|
| Colore | Giallo dorato |
| Bouquet | Sentori di frutta secca e agrumi. Al palato si presenta secco e deciso con un finale molto gradevole. |





DOC
MAMERTINO



VINIFICATO
IN LEGNO

MAMERTINO ROSSO

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|---------------------------|---|
| Classificazione | Mamertino D.O.C. |
| Vitigni | Nero d'Avola, Nocera, Nerello Cappuccio |
| Area di Produzione | Sicilia, Santa Lucia del Mela (Me) |
| Terreno | Argilloso / 300-350 m s.l.m |
| Esposizione | Sud / Sud Est |
| Epoca di Raccolta | Seconda decade di Settembre |
| Raccolta | Raccolta manuale |
| Macerazione | Almeno 6-7 giorni sulle Bucces con frequenti rimontaggi |
| Vinificazione | 7 mesi in Botti Tonneaux |
| Affinamento | 6 mesi in Bottiglia |
| Grado Alcolico | 13,5 % Vol. |
| Bottiglia | € 75 cl. |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------|--|
| Colore | Rosso rubino intenso |
| Bouquet | Un profilo olfattivo molto vivo con aromi di frutta matura. Al palato si presenta ampio, armonioso e ricco di sfumature. |



PERCORSI & DEGUSTAZIONI

ANTICHI SAPORI

Un itinerario sensoriale alla scoperta delle nostre 3 etichette di vini accompagnati dai piatti tipici del territorio realizzati con ingredienti di produzione locale, che rievocano gli antichi sapori della Sicilia. Un percorso guidato della cantina e dei nostri vigneti all'insegna di un momento di relax immerso nella natura.

SULLE VIE DEL MAMERTINO

Percorso di trekking alla scoperta dei luoghi tipici del Mamertino: piacevoli passeggiate lungo colle San Cono, tra i vigneti e gli uliveti, con la meravigliosa vista dei monti Peloritani, del promontorio di Milazzo e dell'arcipelago delle Isole Eolie.

Il percorso prevede una visita in un allevamento di asini, rinomato in zona per la produzione del latte d'asina, la chiesa del paese di Soccorso risalente al XV secolo con uno stile barocco e dedicata alla Santa Maria Assunta.

Al rientro potrete visitare la cantina e degustare le nostre 3 etichette con i prodotti tipici del territorio.

SOLO SU PRENOTAZIONE

Francesco Lipari +39 3285561757

Giovanni Russo +39 3278696029

E-mail aziendaagricolaf.lipari@gmail.com



cantinelipari.it

PASSIONE / NATURA / TRADIZIONE