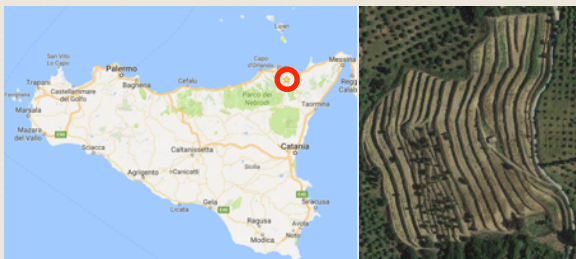


# Il Territorio



Il vino proviene da una fertile coltura collinare a 400 s.l.m., che si affaccia sulla costa saracena e gode di un'esposizione ideale per la coltivazione della vite. La vite è allevata a cordone speronato ed è impiantata con una densità di 5000 ceppi/ha.

IL SARACENO  
Contrada Sorbera, Sicilia, Italia  
[info@il-saraceno.it](mailto:info@il-saraceno.it) | [www.il-saraceno.it](http://www.il-saraceno.it)

La nostra filosofia aziendale mira all'ottenimento di prodotti di qualità, nel rigoroso rispetto dell'ambiente.



# Il Saraceno



‘Il Saraceno’ è una piccola azienda a gestione diretta, impegnata nella produzione tramite agricoltura biologica di vino senza aggiunta di solfiti, di olio extravergine di oliva e nocciole

Il Saraceno



# I nostri vini

Il nostro vino è ben equilibrato e rappresenta indissolubilmente un territorio ricco di storia e profumi.



L'impianto comprende due vitigni autoctoni, 'Nocera' e 'Nero d'Avola', utilizzati per la produzione di gran vini già al tempo dei Romani, come descritto da Plinio e Marziale. Il vino ottenuto non subisce l'aggiunta di prodotti di origine chimica o animale, né durante la vinificazione né durante l'imbottigliamento. Una meticolosa cura dei processi e delle condizioni igieniche permette la produzione di un vino di qualità, che non necessita dell'aggiunta di solfiti. La nostra produzione annuale è molto piccola, di solito non supera le 8000 bottiglie. Garantiamo che il nostro vino viene ottenuto esclusivamente con le uve prodotte nella nostra azienda, e che la qualità è il nostro obiettivo principe, lungo l'intera filiera produttiva.

## NERO

Questo vino biologico senza aggiunta di solfiti è ottenuto vinificando in purezza uve Nero d'Avola prodotte presso il Saraceno. Dopo una macerazione sulle bucce di 5 giorni, il vino subisce un affinamento di 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia. Produzione 2015: 2400 bottiglie



Vino dal colore rosso porpora intenso, bello. Il carattere è tipico di un originale Nero d'Avola del sud; emoziona per il vigoroso impatto olfattivo generato dall'importante grado alcolico; richiama note di confettura di frutti di bosco. Al gusto è energico, molto caldo; si abbina perfettamente a carni rosse alla brace, salumi e formaggi stagionati. Capacità d'invecchiamento: 4-6 anni.

## INDACO

Questo vino biologico senza aggiunta di solfiti è ottenuto vinificando in purezza uve Nocera prodotte presso il Saraceno. Dopo una macerazione sulle bucce di 4 giorni, il vino subisce un affinamento di 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia. Produzione 2015: 1200 bottiglie



Vino dal colore rosso porpora intenso, brillante, molto bello. Il Nocera è una varietà autoctona della provincia di Messina, e nella nostra giovane vigna riesce già ad esprimere note interessanti di gelso e liquirizia. Al gusto è equilibrato e di grande acidità; si abbina bene a carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi. Capacità d'invecchiamento: 4-6 anni.

## SABIR

Questo vino biologico senza aggiunta di solfiti è ottenuto assemblando sapientemente uve Nocera (30%) e Nero d'Avola (70%) prodotte presso il Saraceno. Dopo una macerazione sulle bucce di 4 giorni, il vino subisce un affinamento di 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia. Produzione 2015: 2000 bottiglie



Vino dal colore rosso porpora, bello. Si distingue il carattere robusto del Nero d'Avola e il suo richiamo alla confettura di frutti di bosco, e grazie al Nocera si percepisce una delicata nota di liquirizia. Al gusto, molto caldo e dalla spiccata acidità; si abbina perfettamente a carni rosse alla brace, selvaggina, salumi e formaggi stagionati. Capacità d'invecchiamento: 4-6 anni.