



VITEADOVEST

Paradigma di vite che crescono nell'estremo lembo occidentale di una terra: la Sicilia

RACCOLTA E VINIFICAZIONE

Quasi tutte le vigne sono allevate ad alberello, con basse rese per ettaro. Cerchiamo di rispettare la pianta e ciò che la circonda, pienamente consapevoli che nasce dalla sintonia tra uomo e ambiente, il raggiungimento di ottimi risultati. In campagna il nostro principale apporto è l'osservazione, noi ci impegniamo ad assecondare il ritmo della Natura e a dare vita alle tecniche colturali con uno sguardo rivolto alle tradizioni, e con l'altro alle sperimentazioni. La terra è vita e la vita deve dominare, da qui la scelta di mantenere l'inerbimento invernale e primaverile aperto a più essenze ed effettuare il sovescio prima dell'arrivo dell'estate.

Per il controllo delle erbe infestanti e dei parassiti non utilizziamo prodotti di sintesi e ci limitiamo ad intervenire con interventi manuali zappatura e zolfo, solo se indispensabile con rame.

Dal 2018 l'intera superficie aziendale sarà certificata in biologico. L'azienda è distribuita su più appezzamenti distanti tra loro anche 15 km questa per noi è considerata grande ricchezza perché ci permette di lavorare su condizioni completamente diverse avendo così molte sfaccettature di uno stesso territorio.

La raccolta avviene quando l'uva di quella determinata vigna è pronta ad esprimere il massimo. Ogni vigna darà un vino ed ogni vino sarà unico. Tutta l'uva è raccolta a mano in cassetta così da giungere in cantina il più integra possibile. Le uve giunte in cantina vengono diraspatate e gli acini vanno nei serbatoi dove, grazie al peso della massa, si schiacciano e iniziano spontaneamente a fermentare grazie ai lieviti indigeni che, essendo di volta in volta diversi, donano ricchezza e complessità. Tutti i mosti macerano insieme alle bucce, chi per pochi giorni chi per mesi. La pressatura avviene con torchio idraulico verticale. Il vino fermenta senza alcuna aggiunta fino alla fine della fermentazione malolattica. Durante tutto l'affinamento il vino riposa sempre sul feccino, fino alla data del suo imbottigliamento senza subire né chiarifiche né filtrazioni.

“ VITE INTRECCIAE
CON LE RADICI
DEI VIGNETI,
CHE RIGOGLIOSI
GUARDANO OLTRE,
VERSO L'ORIZZONTE.

”

Viteadovest
C/da Amabilina 519 - 91025 Marsala

www.viteadovest.it



BIANCO

Grillo e Catarratto da vigneti in zona Marsala vinificati in acciaio con 15 giorni di macerazione con le bucce. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in acciaio sulle fecce fini per 18 mesi.



VURGO

Catarratto e Grillo (80%-20%) da vigne di 40 anni ad alberello in zona Marsala, nel primo entroterra a 100 mt slm. Vinificati in acciaio o vetro resina con 2 giorni di macerazione con le bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 7 mesi di affinamento sulle fecce fini. Non filtrato.



RINA

Catarratto in purezza da vigne di 30 anni ad alberello in zona Marsala, nel primo entroterra a 100 mt slm. Vinificato in botte di castagno con lunga macerazione sulle bucce. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Pressatura con torchio idraulico verticale. Non filtrato.



KAPO

Uve Nerello Mascalese e Nero D'avola, da agricoltura biologica a 200 mt slm, vinificato in acciaio con fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinamento in acciaio per 18 mesi. Non filtrato.



N°73

Grillo e Catarratto da vigne di 30-40 anni in zona di Marsala. macerazione sulle bucce per 10-15 giorni. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Affinamento: in legno in botti di varie dimensioni. Vino "perpetuum" ottenuto da una base di vino di 40 anni rinnovata di anno in anno con l'aggiunta di vino delle nuove annate.



CIAURO 'J' PASSULA

Appassito naturalmente per metà al sole su graticci per metà in piccole cassette in fruttaia. Lunghe macerazioni con le bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento per minimo un anno in acciaio.

IL TERRITORIO

Un'azienda che mira a vivere in una dimensione globale per narrare la propria terra.

AZIENDA

VITEADOVEST paradigma di vite che crescono nell'estremo lembo di una terra: la Sicilia. Vite intrecciate con le radici dei vigneti, che rigogliosi guardano oltre, verso l'orizzonte.

La nostra azienda nasce dalla storia di una terra che sulla vite ha visto crescere i suoi figli, trae origine dall'unione dei vigneti di due famiglie, Puleo Portelli ed Angileri. I terreni sono distribuiti sul territorio dei comuni di Marsala e di Mazara del Vallo, cinque ettari suddivisi su sei differenti zone coltivate a vite da più di un secolo. Quasi tutte le vigne sono allevate ad alberello, con basse rese per ettaro e coltivate secondo i dettami della tradizione. Cerchiamo di rispettare la pianta e ciò che la circonda, pienamente consapevoli che nasce dalla sintonia tra uomo e ambiente il raggiungere ottimi risultati.

I NOSTRI NUMERI

18000

BOTTIGLIE

7

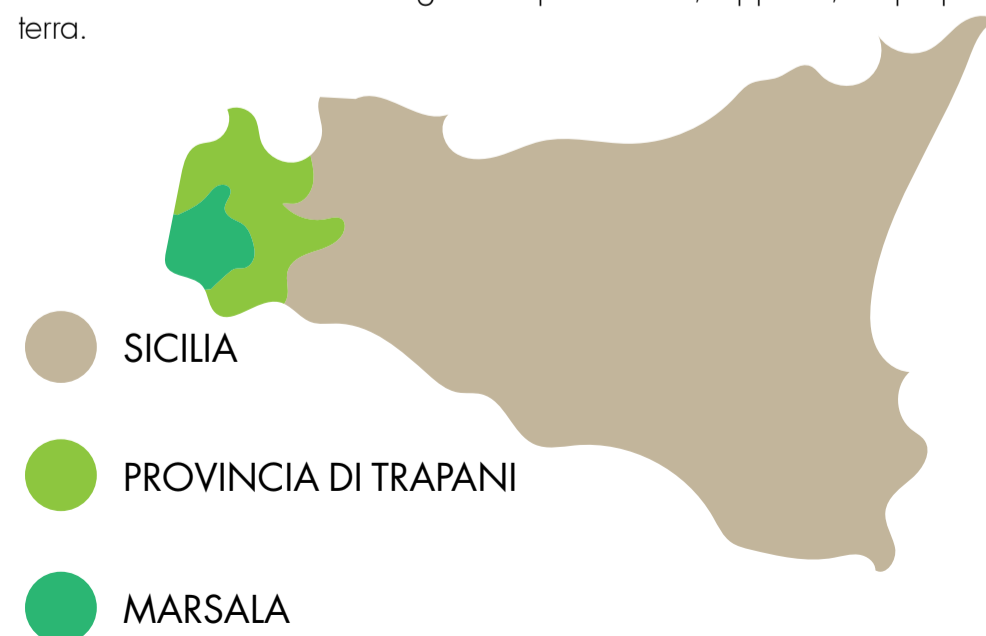
ETTARI

7

VARIETÀ

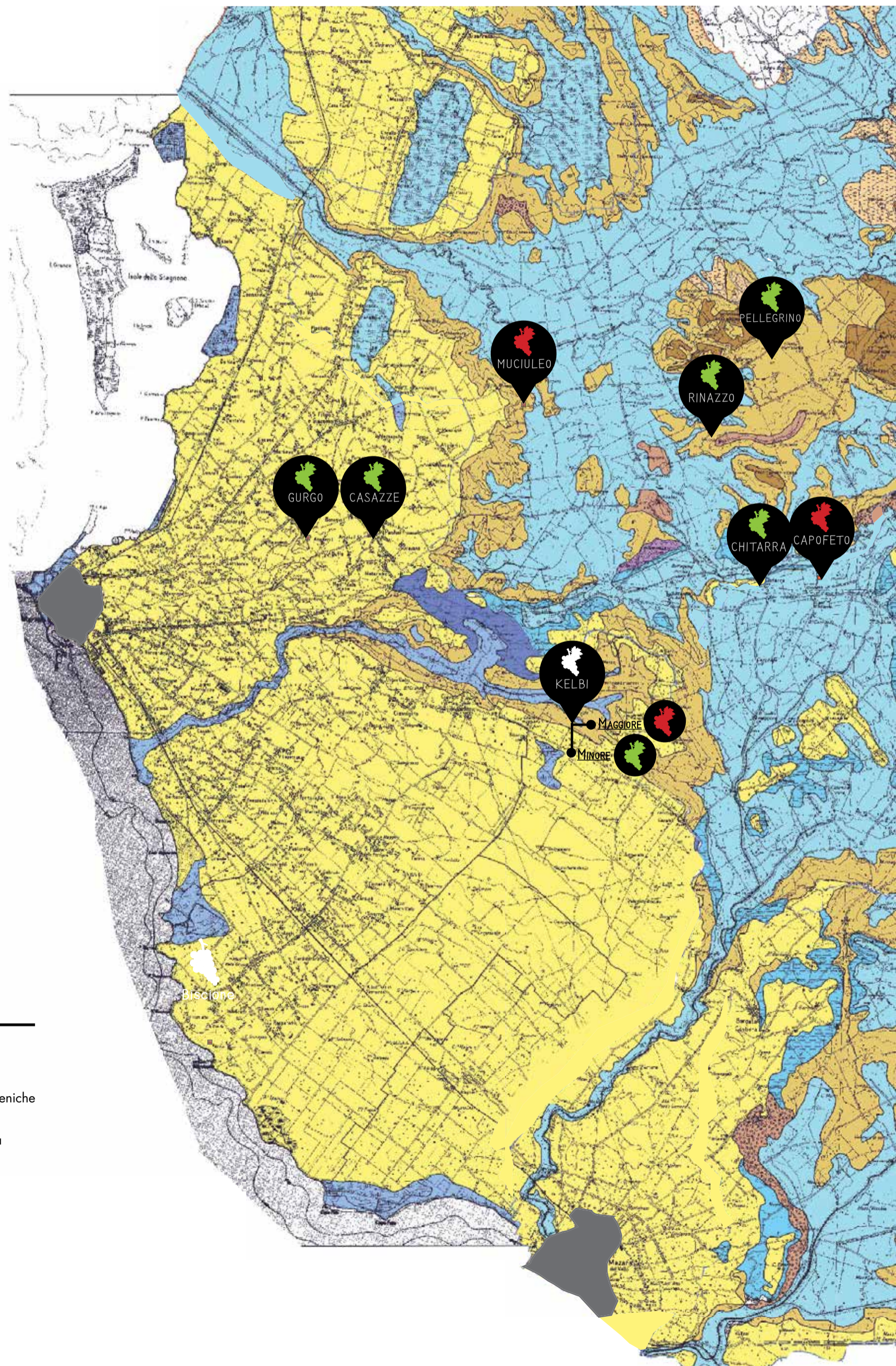
VINI NATURALI, NEL LEMBO PIÙ OCCIDENTALE DELLA SICILIA

Raccontare un luogo e le vite che lo attraversano in un sorso del suo nettare il vino frutto della terra e dell'umano, essere artigiani attenti e rispettosi alla continua ricerca di territorialità e consapevoli di realizzare un unico non perché migliore da altro ma perché appunto fatto da noi. Marsala, terra di frontiera, lembo più estremo di un occidente che si immerge nell'oltre di un orizzonte infinito. La nostra Sicilia, terra da cui non fuggire, non più feudo di vini dozzinali destinati alla padella o ai tagli ma luogo dove riscoprire una storia, una tradizione, una territorialità unica. Una terra dove la sostenibilità e la legalità diventano realtà imprescindibile del fare impresa. Vogliamo dar vita a vini che maturino nel tempo come la nostra competenza e voglia di fare, che sappiano raccontare una storia, che sappiano trasmettere emozioni. Vogliamo dare valore ad ogni contrada, ad ogni singolo fazzoletto di terra, dar vita a vini semplici, puliti, sinceri. Viteadovest punta ad essere un'azienda "agricola" a tutto tondo, autosufficiente, che sappia sostenere e valorizzare l'espressione del territorio. Un'azienda che mira a vivere in una dimensione globale per narrare, appunto, la propria terra.



ZONE DI PRODUZIONE

ZONA DI MARSALA



LEGENDA

- Depositi alluvionali e lacustri
- Calcarenite e sabbia pleistoceniche
- Areanaria e sabbia calcarea
- Argille pleistoceniche
- Marne calcaree plioceniche
- Depositi calcarei evaporitici
- Argille e ghiaia tortoniana