

TENUTA FERRATA



TENUTA FERRATA VINO E ARTE NEL CUORE DELL'ETNA

Tenuta Ferrata sorge a **Castiglione di Sicilia**, ai piedi del Vulcano Patrimonio dell'Umanità. Immersa tra noccioleti, querce e castagni, natura sconfinata e pietra lavica, caseggiati rurali e un'antica villa onirica, la Tenuta è un luogo magico in cui vivere a 360 gradi l'esperienza del vino.

Tenuta Ferrata racchiude nel nome la sua storia che nasce nel commercio del ferro e si sviluppa poi in un progetto di famiglia - avviato agli inizi degli anni '90 dai fratelli Virlinzi - che pone al centro questa tenuta in cui la linea ferrata attraversa i vigneti, il luogo in cui oggi **arte e viticoltura** si incontrano per scrivere un **nuovo futuro**.

Una sfida consegnata alle **nuove generazioni**, con l'obiettivo di realizzare una viticoltura che rispetti questo **territorio unico al mondo** per produrre dei **vini di qualità** in cui i sapori incontrano la passione artistica che contraddistingue la famiglia.





TENUTA FERRATA

È stata battezzata Tenuta Ferrata e il motivo, non appena ci si addentra all'interno dell'azienda, è presto detto: la linea ferrata della Circumetnea attraversa i vigneti che sorgono tra **Contrada Moscamento, Fossa San Marco e Caristia** tracciando un confine tra il sogno e la realtà, il verde delle vigne e il marrone dei suoli sabbiosi e fertili, il rosso dell'uva e il blu del mare sullo sfondo.

Bastano pochi passi per raggiungere il **vecchio palmento di fine '800** dove si trova l'area un tempo adibita alla vinificazione, oggi in fase di ristrutturazione con un progetto che preservando il patrimonio dell'Etna restituirà un museo didattico affiancato da un'area dedicata agli eventi.

Un luogo aperto a visitatori, esperti e appassionati di vino desiderosi di degustare i sapori circondati dalle vigne.



LA TENUTA

COMPANY PROFILE



UN SORSO DI... NUMERI

ANNI '90

I fratelli Virlinzi acquistano i primi lotti per realizzare un campo da golf

2001-2007

Viene acquistato l'ultimo ettaro nella parte bassa del vigneto, dove sorge la maestosa villa storica che trasuda storia, bellezza, arte, fascino, eleganza, architettura.

2015

Il progetto del campo da golf si trasforma: si vuole restituire alla Tenuta la sua vocazione di vigneto

2017

La prima produzione di vino di Tenuta Ferrata: poche bottiglie da condividere con gli amici.

2019

Prende il via la distribuzione delle prime etichette di Tenuta Ferrata

2022

Il primo successo: si vendono 50 mila bottiglie.

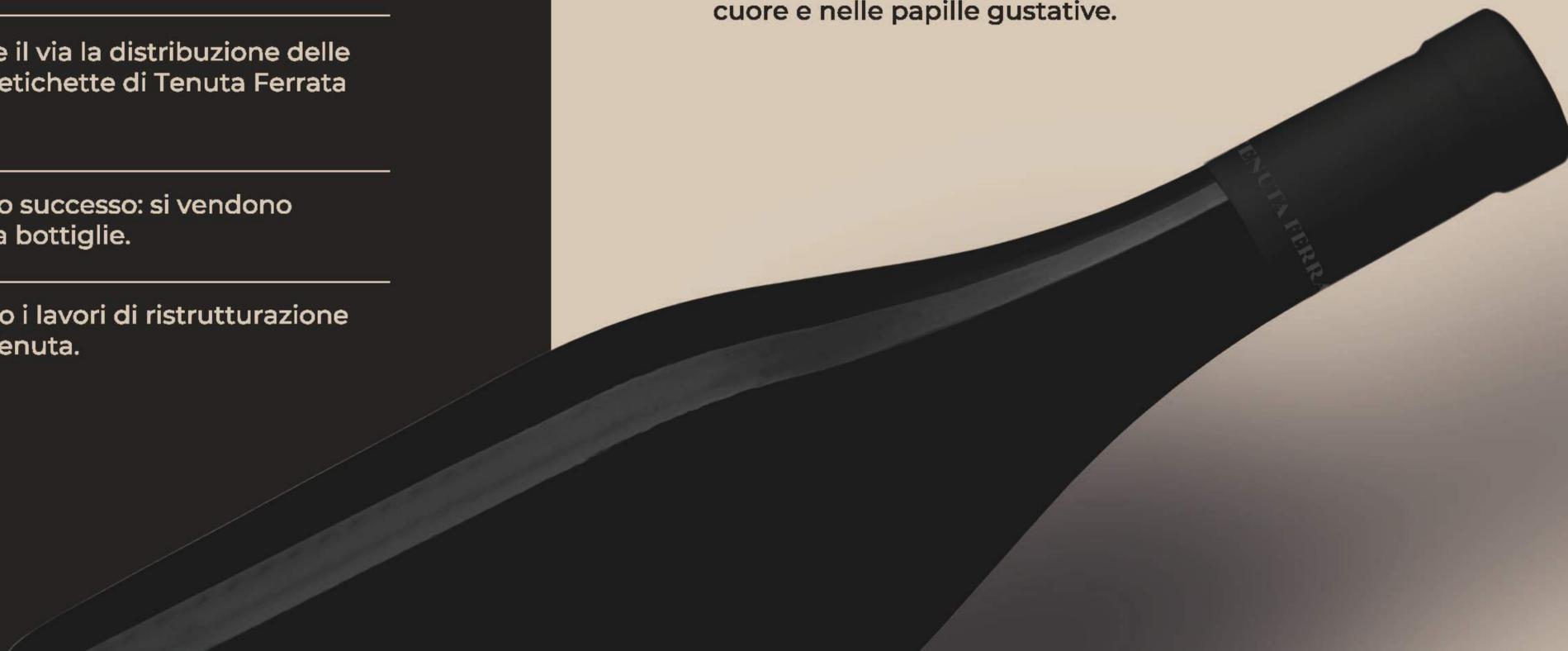
2023

Iniziano i lavori di ristrutturazione della Tenuta.

UNO STORYTELLING DI-VINO

C'è una filosofia, una convinzione, su cui si basa l'attività che si svolge attorno a Tenuta Ferrata: **il vino va raccontato** per riuscire nella magia di trasmettere emozioni prima ancora che arrivi in bocca. Perché se il vino è tutto buono, **il plus valore sta nella storia che racconta**, frutto della passione di chi ogni giorno dedica tempo e cure, dalla vigna al processo di vinificazione.

E il contesto in cui nasce gioca un ruolo fondamentale nel trasmettere quell'**emozione unica** che ti lascia il ricordo, i profumi e il gusto impressi nel cuore e nelle papille gustative.





TENUTA FERRATA

LA VIGNA

COMPANY PROFILE

Tenuta Ferrata è un luogo magico immerso tra nocciuleti, querce e castagni, posizionato sul versante Nord Est del Vulcano Etna Patrimonio dell'Umanità, precisamente a Castiglione di Sicilia.

Dei suoi **90 ettari** di campagna, una parte è stata trasformata in terreno coltivato con cinque varietà di viti indigene disposte a circa 650 metri sul livello del mare.

Le vigne, realizzate sia a spalliera che ad alberello, si sviluppano in una zona ventilata dove il clima di bassa montagna caratterizzato da forti escursioni termiche e il suolo di origine vulcanica prevalentemente sabbioso danno ai vini dell'area Etna Doc un'impronta decisa.



TENUTA FERRATA

I VINI

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto.
Da vigne allevate per il 70% a spalliera e per il 30% ad alberello, nascono i vini di Tenuta Ferrata, che sorso dopo sorso raccontano il territorio e il lavoro accurato che inizia in vigna e si conclude in cantina con tecniche enologiche che danno a ogni vino un **sapore unico.**

COMPANY PROFILE



TENUTA FERRATA

COMPANY PROFILE

TWO STARS ARE BORN





TENUTA FERRATA

Two stars are born

VENI

ETNA BIANC DOC 2022

La quintessenza del nostro vino è tutta racchiusa in questo cru che richiama sentori di vaniglia e mandorla, nato dall'incontro tra i più antichi e succosi frutti di Carricante coltivati ad alberello tra le Contrade Moscamento e Fossa San Marco, ai piedi del Vulcano Etna.

Pressatura soffice, fermentazione in acciaio e batonnage in tonneau di rovere francese per circa 10 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

COMPANY PROFILE





TENUTA FERRATA

Two stars are born

FREVI

ETNA ROSSO DOC 2020

Il nostro cru 100% Nerello Mascalese, il frutto delle piante più longeve e delle uve migliori. Una qualità che nasce in vigna prima ancora che in cantina, con la selezione delle migliori uve coltivate ad alberello in Contrada Moscamento, a 680 metri slm, e un processo enologico che prevede un affinamento più lungo, una lavorazione certosina e almeno due anni in bottiglia prima di poter essere degustato.

Il processo di vinificazione prevede macerazione sulle bucce per 10 giorni e maturazione in tonneau di rovere francese.

COMPANY PROFILE





TENUTA FERRATA

CÈNERIS

ETNA BIANCO DOC

Il vino Cèneris Etna Bianco DOC incanta per il suo calice schietto e leggero. Questo bianco è frutto di un lungo percorso rivolto alla crescita e al raggiungimento di standard qualitativi molto alti. Al naso risulta intrigante, un insieme di frutta bianca e gialla croccante, note agrumate, fiori bianchi, ginestra, nuance di erbe aromatiche, ma ciò che colpisce è la nota minerale del fumè di cenere.



COMPANY PROFILE



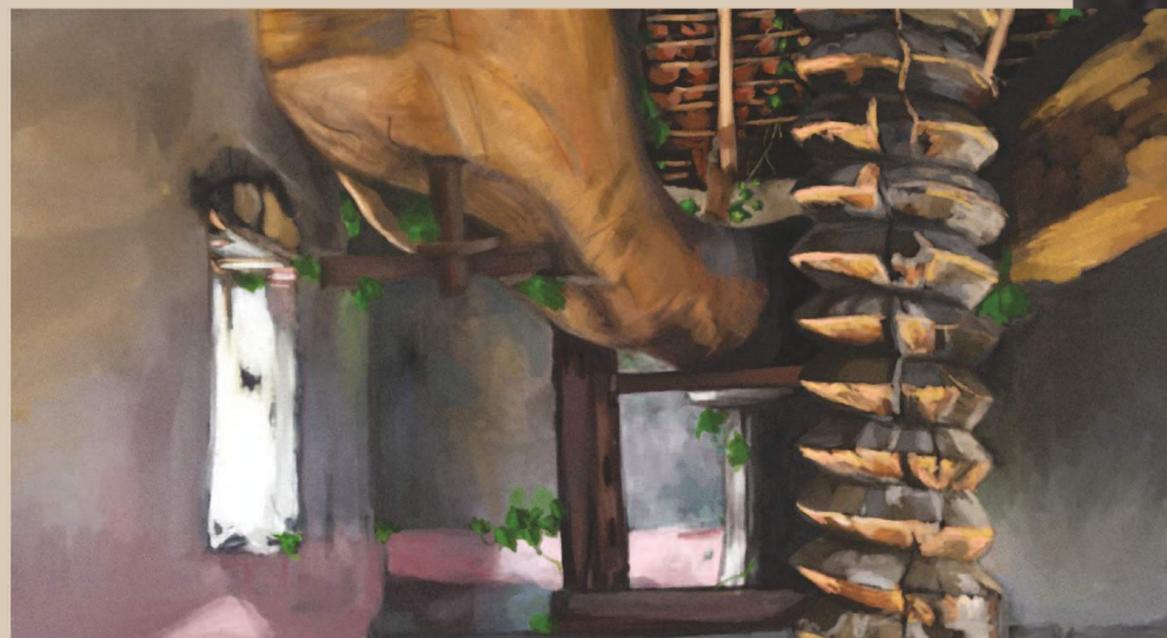


TENUTA FERRATA

CIMÈ

ETNA ROSATO DOC 2022

Nato da uve cento per cento Nerello Mascalese, il Cimè Tenuta Ferrata è un vino rosato lieve e fresco, dall'ottima beva. La colorazione molto tenue viene ottenuta durante il processo di pressatura soffice, fase in cui il succo rimane a contatto con le bucce per poche ore prima di essere trasferito in vasche di acciaio per la fermentazione.



COMPANY PROFILE





TENUTA FERRATA

PUNTA DRAGO

ETNA ROSSO DOC

Cento per cento Nerello Mascalese, questo vino nasce dalla vendemmia ottobrina. Il processo di vinificazione prevede una fase di fermentazione e macerazione di 10-12 giorni durante cui, a contatto con la buccia, acquisisce colore, profumi e aromi. Imbottigliato e affinato per almeno un anno in bottiglia



COMPANY PROFILE



TENUTA FERRATA

LE ETICHETTE D'ARTISTA *Sdrina*

È Sandra Virlinzi, in arte Sdrina, a firmare le etichette d'artista che avvolgono in un abbraccio d'arte e colore le bottiglie di Tenuta Ferrata. Se per le primogenite di casa Ferrata le ispirazioni arrivano dai quadri della Virlinzi, per le nuove etichette le atmosfere scelte sono quelle cinematografiche e letterarie: "Vendetta di fuoco", film siciliano del '59, è lo scenario iconico scelto per rappresentare tutta la potenza del cru 100% Nerello Mascalese del Frevi, mentre con "Storia di una Capinera" di Verga, che rappresenta il Veni, si evoca quel senso di libertà che si raggiunge solo a contatto con la natura.

COMPANY PROFILE





TENUTA
FERRATA



www.tenutferrata.it

Tenuta Ferrata è un luogo magico immerso tra noccioleti, querce e castagni, posizionato ai piedi del Vulcano Etna Patrimonio dell'Umanità, precisamente a Castiglione di Sicilia.

Su un'estensione di 90 ettari di campagna, ad oggi 22 ettari sono coltivati con varietà indigene disposte a circa 650 mt sul livello del mare.

Le vigne, allevate sia con sistema a spalliera che ad alberello tradizionale, si sviluppano in una zona ventilata dove il clima di bassa montagna, caratterizzato da forti escursioni termiche, dà ai vini un'impronta decisa.

PUNTA DRAGO

ETNA ROSSO DOC

UVE

Nerello Mascalese 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia (CT).

ALTITUDINE

Mt. 680 s.l.m.

TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali.

CLIMA

Di bassa montagna con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.500 per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello/spalliera (larghezza filare mt. 2,20 – mt. 0,90 ogni pianta).

PERIODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale, 2°/3° decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, 10/12 giorni di macerazione in fermentazione e pressatura soffice.

AFFINAMENTO

Un anno in botte di legno e vasche di acciaio poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



SCHEDA ORGANOLETTICA

ASPETTO VISIVO

Rosso rubino brillante.

OLFATTO

Elegante bouquet di frutti rossi, note speziate e di sottobosco.

GUSTO

Di grande struttura, tannini setosi, morbido ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

ABBINAMENTI

indicato con antipasti di salumi, formaggi stagionati, piatti a base di carne ma anche preparazioni di pesce.

NOTE

Persistente con un divertente equilibrio tra componenti di durezza e di morbidezza.

PALLET E PAL 80x120

| | | | | | |
|-----------------------|----|-------------|-----|-----------------------|-----|
| N° IMBALLI | 88 | N° STRATI | 8 | P. LORDO KG (CON PLT) | 750 |
| N° IMBALLI PER STRATO | 11 | U.V. TOTALE | 528 | ALT. CM (CON PLT) | 180 |



Via Nazionale (S.S. 120)
Frazione Rovittello
95012 - Castiglione di Sicilia
Etna - Sicilia - Italia

www.tenutaFerrata.it





TENUTA
FERRATA



Tenuta Ferrata è un luogo magico immerso tra noccioleti, querce e castagni, posizionato ai piedi del Vulcano Etna Patrimonio dell'Umanità, precisamente a Castiglione di Sicilia.

Su un'estensione di 90 ettari di campagna, ad oggi 22 ettari sono coltivati con varietà indigene disposte a circa 650 mt sul livello del mare.

Le vigne, allevate sia con sistema a spalliera che ad alberello tradizionale, si sviluppano in una zona ventilata dove il clima di bassa montagna, caratterizzato da forti escursioni termiche, dà ai vini un'impronta decisa.

VENI

ETNA BIANCO DOC

UVE

Carricante 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Moscamento, Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia (CT).

ALTITUDINE

Mt. 680 s.l.m.

TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali.

CLIMA

Di bassa montagna con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.500 piante per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello.

PERIODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale, fine Ottobre.

VINIFICAZIONE

leggera pigiatura delle uve, pressatura soffice, fermentazione alcolica in Tonneau di rovere francese.

AFFINAMENTO

10 mesi in Tonneau di rovere ed almeno 8/10 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

PALLET E PAL 80x120

| | | | | | |
|-----------------------|-----------|-------------|------------|-----------------------|------------|
| N° IMBALLI | 88 | N° STRATI | 8 | P. LORDO KG (CON PLT) | 750 |
| N° IMBALLI PER STRATO | 11 | U.V. TOTALE | 528 | ALT. CM (CON PLT) | 180 |



SCHEDA ORGANOLETTICA

ASPETTO VISIVO

Giallo paglierino.

OLFATTO

Sentori di mandorla, vaniglia e frutta matura.

GUSTO

Piacevolissima sapidità e freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

ideale con crostacei, pesce crudo o preparazioni dai sapori più intensi, formaggi freschi e semi stagionati.

NOTE

Ottimo potenziale di invecchiamento in bottiglia.



Via Nazionale (S.S. 120)
Frazione Rovittello
95012 - Castiglione di Sicilia
Etna - Sicilia - Italia

www.tenutaFerrata.it





TENUTA
FERRATA



Tenuta Ferrata è un luogo magico immerso tra noccioleti, querce e castagni, posizionato ai piedi del Vulcano Etna Patrimonio dell'Umanità, precisamente a Castiglione di Sicilia.

Su un'estensione di 90 ettari di campagna, ad oggi 22 ettari sono coltivati con varietà indigene disposte a circa 650 mt sul livello del mare.

Le vigne, allevate sia con sistema a spalliera che ad alberello tradizionale, si sviluppano in una zona ventilata dove il clima di bassa montagna, caratterizzato da forti escursioni termiche, dà ai vini un'impronta decisa.

CÈNERIS

ETNA BIANCO DOC

UVE

Carricante 80% e Catarratto 20%.

ZONA DI PRODUZIONE

Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia (CT).

ALTITUDINE

Mt. 680 s.l.m.

TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali.

CLIMA

Di bassa montagna con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.500 piante per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera (larghezza filare mt. 2,20 – mt. 0,90 ogni pianta).

PERIODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale, seconda settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Leggera pigiatura delle uve, pressatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio.

AFFINAMENTO

8/10 mesi in acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



SCHEDA ORGANOLETTICA

ASPETTO VISIVO

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO

Sentori di mela verde, pesca bianca, erbe aromatiche.

GUSTO

Piacevolissima sapidità e freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Ideale con crostacei, pesce crudo o preparazioni dai sapori più intensi, formaggi freschi e semi stagionati.

NOTE

Pronto alla beva con un ottimo potenziale di invecchiamento in bottiglia.

PALLET E PAL 80x120

| | | | | | |
|-----------------------|-----------|-------------|------------|-----------------------|------------|
| N° IMBALLI | 88 | N° STRATI | 8 | P. LORDO KG (CON PLT) | 750 |
| N° IMBALLI PER STRATO | 11 | U.V. TOTALE | 528 | ALT. CM (CON PLT) | 180 |



Via Nazionale (S.S. 120)
Frazione Rovittello
95012 - Castiglione di Sicilia
Etna - Sicilia - Italia

www.tenutaFerrata.it





**TENUTA
FERRATA**



Tenuta Ferrata è un luogo magico immerso tra nocchioletti, querce e castagni, posizionato ai piedi del Vulcano Etna Patrimonio dell'Umanità, precisamente a Castiglione di Sicilia.

Su un'estensione di 90 ettari di campagna, ad oggi 22 ettari sono coltivati con varietà indigene disposte a circa 650 mt sul livello del mare.

Le vigne, allevate sia con sistema a spalliera che ad alberello tradizionale, si sviluppano in una zona ventilata dove il clima di bassa montagna, caratterizzato da forti escursioni termiche, dà ai vini un'impronta decisa.

CIMÈ

ETNA ROSATO DOC

UVE

Nerello Mascalese 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia (CT).

ALTITUDINE

Mt. 680 s.l.m.

TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali.

CLIMA

Di bassa montagna con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.500 per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera (larghezza filare mt. 2,20 – mt. 0,90 ogni pianta).

PERIODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale, ultima settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE

Leggera diraspa-pigiatura, macerazione con le bucce da 1 a 3 ore, pressatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio.

AFFINAMENTO

in vasche d'acciaio per 3/6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

PALLET E PAL 80x120

| | | | | | |
|-----------------------|-----------|-------------|------------|-----------------------|------------|
| N° IMBALLI | 88 | N° STRATI | 8 | P. LORDO KG (CON PLT) | 750 |
| N° IMBALLI PER STRATO | 11 | U.V. TOTALE | 528 | ALT. CM (CON PLT) | 180 |



SCHEDA ORGANOLETTICA

ASPETTO VISIVO

Rosa tenue e brillante.

OLFATTO

Delicati sentori floreali, note fruttate di susina e pompelmo rosa.

GUSTO Fresco con spiccata mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, trova un ottimo connubio con fritti di mare e di terra, verdure e ortaggi, in particolare con preparazioni a base di pomodoro

NOTE

Da bere subito, lo si apprezza per la sua leggerezza e versatilità.



**TENUTA
FERRATA**

Via Nazionale (S.S. 120)
Frazione Rovittello
95012 - Castiglione di Sicilia
Etna - Sicilia - Italia

www.tenuta ferrata.it





**TENUTA
FERRATA**



Tenuta Ferrata è un luogo magico immerso tra noccioleti, querce e castagni, posizionato ai piedi del Vulcano Etna Patrimonio dell'Umanità, precisamente a Castiglione di Sicilia.

Su un'estensione di 90 ettari di campagna, ad oggi 22 ettari sono coltivati con varietà indigene disposte a circa 650 mt sul livello del mare.

Le vigne, allevate sia con sistema a spalliera che ad alberello tradizionale, si sviluppano in una zona ventilata dove il clima di bassa montagna, caratterizzato da forti escursioni termiche, dà ai vini un'impronta decisa.

FREVI

ETNA ROSSO DOC

UVE

Nerello Mascalese 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia (CT).

ALTITUDINE

Mt. 680 s.l.m.

TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali.

CLIMA

Di bassa montagna con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.500 per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello.

PERIODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale, fine Ottobre.

VINIFICAZIONE

diraspa-pigiatura, 10/12 giorni di macerazione in fermentazione e pressatura soffice.

AFFINAMENTO

Due anni in botte di rovere, poi in bottiglia per almeno 10 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



SCHEDA ORGANOLETTICA

ASPETTO VISIVO

Rosso rubino intenso.

OLFATTO

Elegante bouquet di frutti rossi, tabacco e pepe nero .

GUSTO

Di grande struttura, tannini setosi, morbido ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

ABBINAMENTI

indicato con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

NOTE

Persistente con un divertente equilibrio tra componenti di durezza e di morbidezza.

PALLET E PAL 80x120

| | | | | | |
|-----------------------|-----------|-------------|------------|-----------------------|------------|
| N° IMBALLI | 88 | N° STRATI | 8 | P. LORDO KG (CON PLT) | 750 |
| N° IMBALLI PER STRATO | 11 | U.V. TOTALE | 528 | ALT. CM (CON PLT) | 180 |



Via Nazionale (S.S. 120)
Frazione Rovittello
95012 - Castiglione di Sicilia
Etna - Sicilia - Italia

www.tenuta ferrata.it

