



TENUTA
VALLE
DELLE
FERLE

Viticoltori a Caltagirone

La modernità immersa nella tradizione

La **Tenuta Valle delle Ferle** sorge a pochi chilometri da **Caltagirone**, all'interno della zona riconosciuta **Cerasuolo di Vittoria DOCG**, nel cuore della più antica strada del vino mai individuata, in un luogo fuori dal tempo, a contatto con la Sicilia più vera e autentica.

Qui, oltre quarant'anni fa sono stati piantati i vigneti di **Nero d'Avola** e **Frappato** di proprietà della Tenuta Valle delle Ferle. Qui nasce il suo vino, espressione viva e piena di un territorio, di cui riesce a trasmettere le sfumature attraverso un semplice assaggio.

MODERNITY PLUNGED IN TRADITION

The Estate Valle delle Ferle is located just a few kilometers far from Caltagirone, inside the area identified as Cerasuolo di Vittoria DOCG, in the heart of the oldest wine road ever found, in a timeless place and in contact with the most real and authentic sicily.

Here, more than forty years ago, Nero d'avola and Frappato vineyards owned by Tenuta Valle delle Ferle have been planted. In this place, the birth of its wine, a vivid and total expression of a territory and of its capacity to transmit the nuances from just a simple taste.







Cerasuolo di Vittoria

DENOMINAZIONE D'ORIGINE: Cerasuolo di Vittoria DOCG

UVE: Nero d'Avola 50% Frappato 50%

CEPPI PER ETTARO: 5000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica

RESA MEDIA ANNUA: 40q/Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 16000

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso argilloso di medio impasto, ricco di scheletro

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: vinificato in tini di acciaio con il controllo della temperatura e con una macerazione di circa 7-10 giorni

MATURAZIONE: in acciaio a contatto con le fecce fini e 3 mesi in bottiglia

ABBINAMENTI: Piatti di a base di carne elaborati e speziati, formaggi di lunga stagionatura

DATI ANALITICI DEL VINO: alcool 13,0; acidità totale 6,2; pH 3,4

***DENOMINATION OF ORIGIN:** Cerasuolo di Vittoria DOCG / **GRAPES:** 50% nero d'avola; 50% frappato / **VINES PER HECTARES:** 5000 spurred cordon bred in organic conduction / **AVERAGE ANNUAL YIELD:** 40q/ha / **BOTTLES PRODUCED:** 16000 / **TYPE OF SOIL:** floodplain origin, mostly sandy clay soil of medium texture, stony rich / **HARVESTING:** by hand / **WINE MAKING:** vinified in steel vats with temperature control and with a maceration of approximately 7-10 days / **MATURATION:** in steel, in contact with lees and in bottles for 3 months / **PAIRING:** spicy and processed meat dishes, mature cheese / **ANALYTICAL DATA OF THE WINE:** alcohol 13,0; total acidity 6,2; ph 3,4*



Frappato

DENOMINAZIONE D'ORIGINE: DOC Vittoria

UVE: Frappato 100%

CEPPI PER ETTARO: 5000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica

RESA MEDIA ANNUA: 40q/Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6000

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso argilloso di medio impasto, ricco di scheletro

RACCOLTA: manuale con attenta selezione delle uve sia dal punto di vista sanitario che della maturazione

VINIFICAZIONE: vinificato in tini di acciaio con il controllo della temperatura e con una macerazione di circa 7-10 giorni

MATURAZIONE: in acciaio a contatto con le fecce fini e 3 mesi in bottiglia

ABBINAMENTI: Primi Piatti a base di verdure, formaggi freschi e di media stagionatura

DATI ANALITICI DEL VINO: alcool 13,0; acidità totale 6,4; pH 3,35

***DENOMINATION OF ORIGIN:** DOC Vittoria / **GRAPES:** 100% frappato / **VINES PER HECTARES:** 5000 spurred cordon bred in organic conduction / **AVERAGE ANNUAL YIELD:** 40q/ha / **BOTTLES PRODUCED:** 6000 / **TYPE OF SOIL:** floodplain origin, mostly sandy clay soil of medium texture, stony rich / **HARVESTING:** by hand with a careful selection of grapes both from a health and ripening perspective / **WINE MAKING:** vinified in steel vats with temperature control and a maceration of approximately 7-10 days / **MATURATION:** in steel in contact with lees and in bottles for 3 months / **PAIRING:** vegetable dishes, fresh and medium mature cheese / **ANALYTICAL DATA OF THE WINE:** alcohol 13,0; total acidity 6,4; ph 3,35*



Nero d'Avola

DENOMINAZIONE D'ORIGINE: DOC Vittoria

UVE: Nero d'Avola 100%

CEPPI PER ETTARO: 5000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica

RESA MEDIA ANNUA: 40q/Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6000

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso argilloso di medio impasto, ricco di scheletro

RACCOLTA: manuale con attenta selezione delle uve sia dal punto di vista sanitario che della maturazione

VINIFICAZIONE: vinificato in tini di acciaio con il controllo della temperatura e con una macerazione di circa 7-10 giorni

MATURAZIONE: in acciaio a contatto con le fecce fini e 3 mesi in bottiglia

ABBINAMENTI: Primi Piatti elaborati e speziati, salumi e formaggi di media lunga stagionatura

DATI ANALITICI DEL VINO: alcool 13,0; acidità totale 6,5; pH 3,30

***DENOMINATION OF ORIGIN:** DOC Vittoria / **GRAPES:** 100% nero d'avola / **VINES PER HECTARES:** 5000 spurred cordon bred in organic conduction / **AVERAGE ANNUAL YIELD:** 40q/ha / **BOTTLES PRODUCED:** 6000 / **TYPE OF SOIL:** floodplain origin, mostly sandy clay soil of medium texture, stony rich / **HARVESTING:** by hand with a careful selection of grapes both from a health and ripening perspective / **WINE MAKING:** vinified in steel vats with temperature control and a maceration of approximately 7-10 days / **MATURATION:** in steel in contact with lees and in bottles for 3 months / **PAIRING:** spicy and processed meat dishes, cold cuts and mature cheese / **ANALYTICAL DATA OF THE WINE:** alcohol 13,0; total acidity 6,5; ph 3,30*

OLIO

Da circa 500 ulivi di Tonda Iblea posti all'ingresso dei vigneti della tenuta, si ottiene un olio extravergine d'oliva fragrante, rigorosamente biologico. Un olio dalla lieve punta piccante che, abbinato ai piatti tipici della tradizione siciliana o anche a un semplice pezzo di pane, dona al palato sensazioni uniche.

OIL

The extra virgin fragrant oil, strictly organic, is extracted from around 500 olive trees of tonda iblea located at the entrance of the estates' vineyards.

A mild hot tip oil that, combined to typical dishes or even to a simple piece of bread, offers unique sensations to your palate.



TENUTA
VALLE
DELLE
FERLE

Sede Legale / Registered office / IMAKARA Società Agricola Srl
Via Gabriele D'Annunzio 77 - 95127 Catania

Cantina / Winery / Contrada Valle delle Ferle sn
SP 39i Caltagirone - Niscemi km 8

valledelleferle.it - info@valledelleferle.it