

GENERAZIONE ALESSANDRO





TRE CUGINI UN PROGETTO INSIEME

Generazione Alessandro è il progetto di tre cugini - Benedetto, Anna e Benedetto Alessandro - che da diversi anni, insieme ai loro padri, portano avanti la cantina di famiglia in provincia di Palermo.

Forti del loro percorso nell'azienda Alessandro di Camporeale e dopo essersi specializzati nel settore vitivinicolo, decidono di sviluppare un nuovo progetto sull'Etna, per dare vita a vini dalla forte identità.



ETNA UN ECOSISTEMA UNICO AL MONDO

Il suolo forgiato dalle eruzioni vulcaniche;
un microclima variegato che disegna ambienti
profondamente diversi; una tradizione vinicola secolare
che conserva ancora varietà di antica coltivazione.

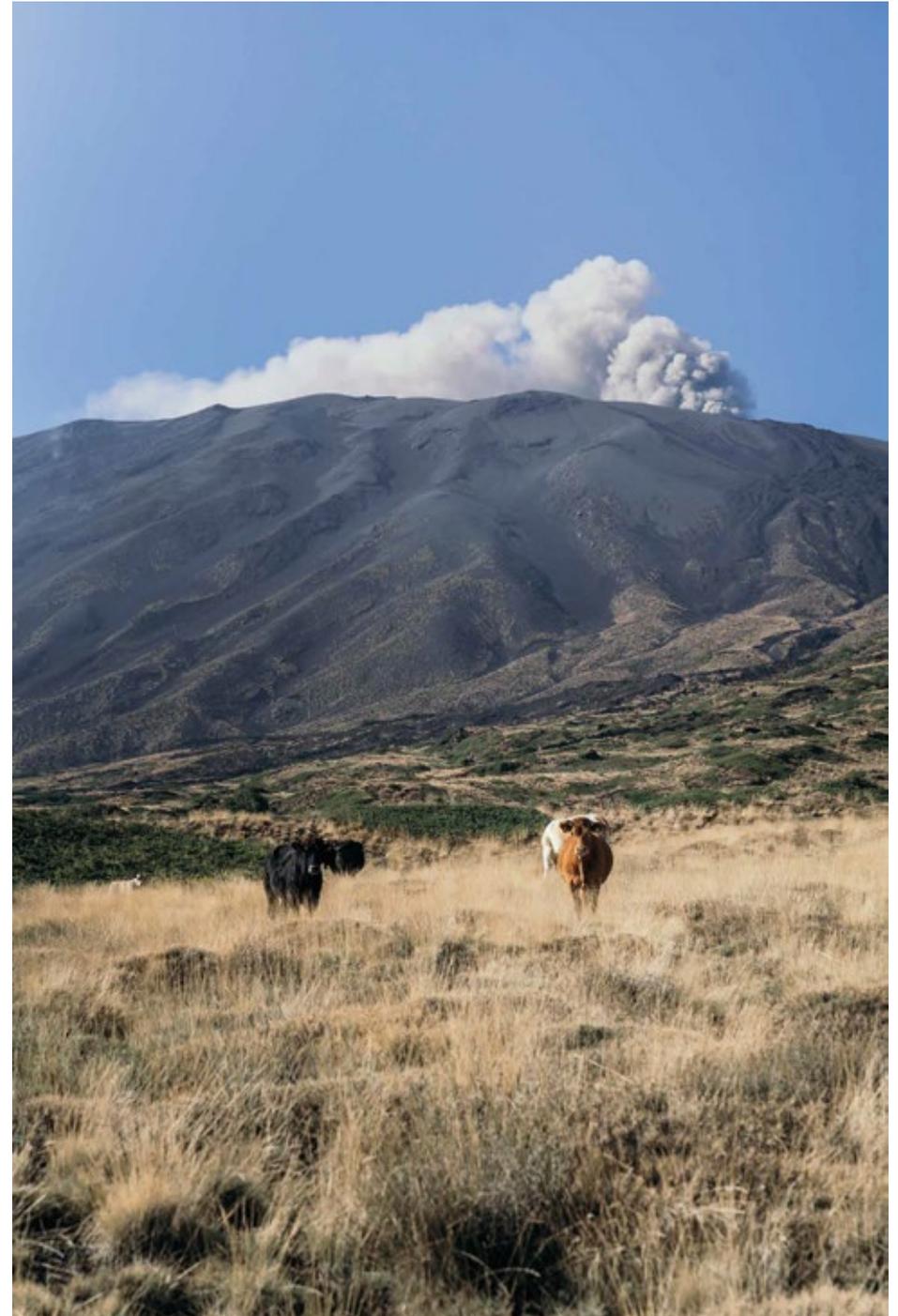
L'Etna con la sua straordinaria biodiversità,
è il luogo ideale dove produrre vini ricchi di personalità
e carattere.



AMPELOGRAFIA MICROCLIMI SUOLI

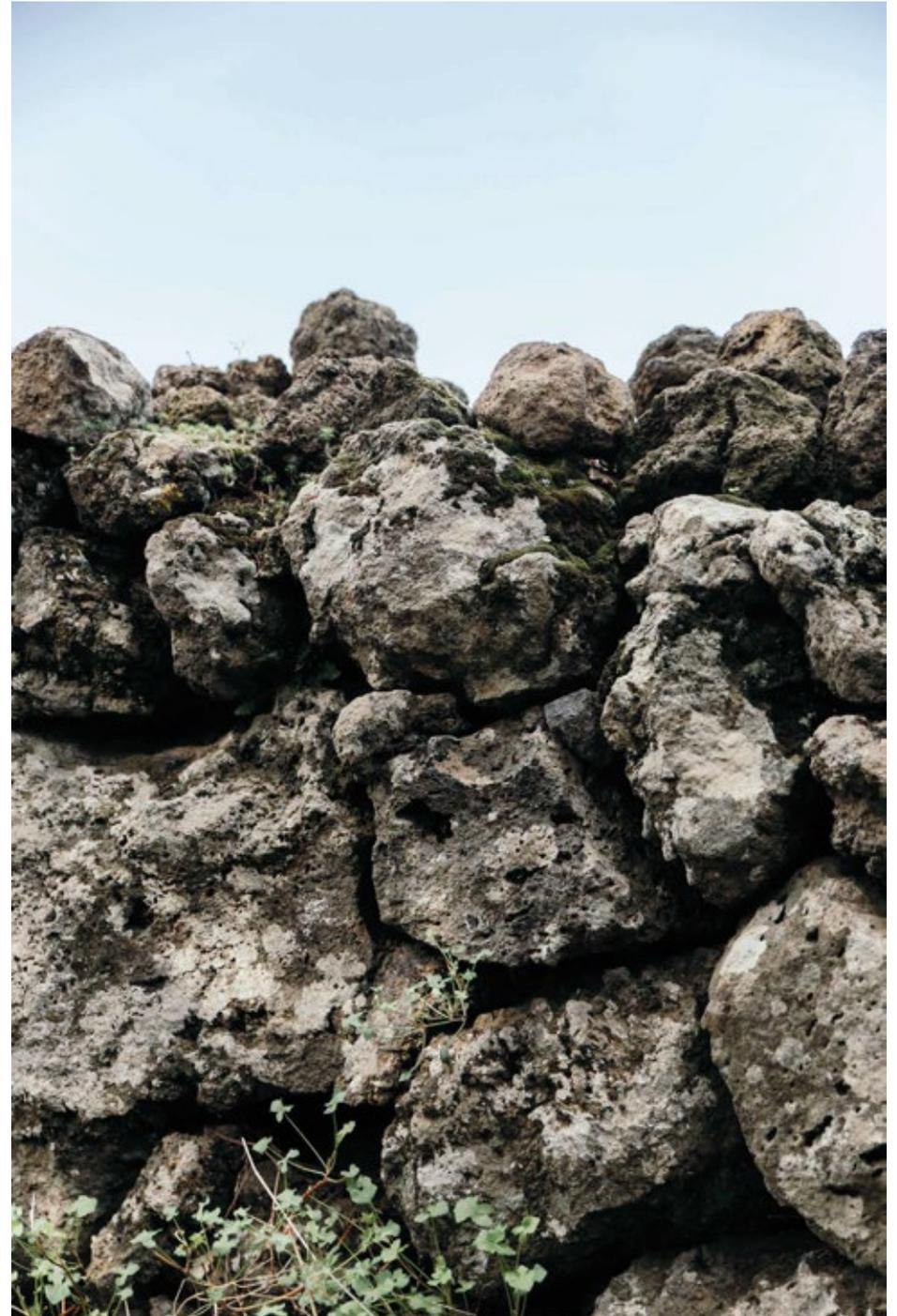
L'Etna gode di un patrimonio ampelografico esclusivo con tante varietà autoctone coltivate unicamente sulle falde del vulcano.

I vari versanti hanno differenze climatiche profonde dovute alle diverse altitudini ed esposizioni. Variazioni importanti si riscontrano anche nei suoli dove ceneri e lapilli, dovuti alla continua attività del vulcano, assicurano una costante fertilizzazione del terreno.



VIGNETI DIVERSI PER UNA PRODUZIONE IDENTITARIA

La presenza di più vigneti in posizioni diverse
ci permette di raccontare attraverso i vini
la storia di questi luoghi e le variazioni
microclimatiche e geomorfologiche
che caratterizzano il territorio.



LA BELLEZZA DI RECUPERARE UNA ANTICA TRADIZIONE VITIVINICOLA

La viticoltura etnea ha una storia millenaria e conserva ancora oggi caratteristiche che la rendono unica: i terrazzamenti, delimitati dai muretti a secco di pietra lavica, consentono di sfruttare le notevoli pendenze dei suoli; il tradizionale allevamento ad alberello garantisce una maggiore ventilazione e insolazione della pianta.

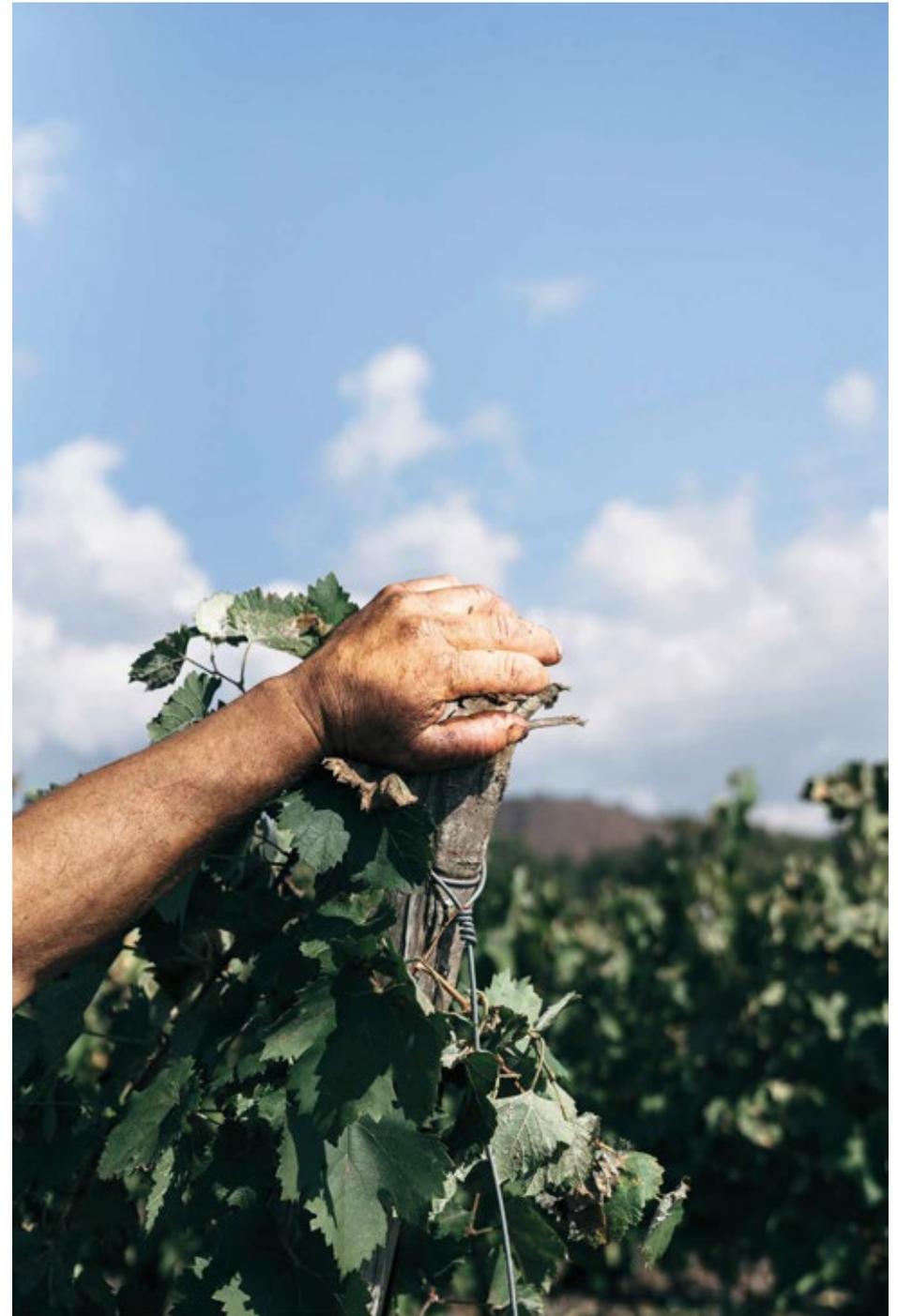


I VIGNETI E IL VECCHIO PALMENTO

L'azienda si estende per circa dieci ettari
sul versante nord-est del vulcano.

I vigneti ricadono su appezzamenti che,
sebbene molto ravvicinati, presentano
caratteristiche geomorfologiche
e microclimatiche diverse, influenzando
profondamente la resa delle uve.

L'antico palmento ospita la cantina
di vinificazione.



TRAINARA

ETNA BIANCO DOC

Trainara nasce per esprimere il carattere del Carricante coltivato nei nostri vigneti, sul versante nord-est del vulcano.

Fragranza e sapidità in un delicato connubio tra sentori di erbe aromatiche e note minerali, con un finale delicatamente agrumato.

Tipologia: Etna Bianco Doc

Vitigno: Carricante 90%, Catarratto 10%

Zona di produzione: versante nord-est,
nei comuni di Castiglione di Sicilia e Linguaglossa

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Pigiatura: uve raccolte manualmente in piccole cassette nelle prime ore del mattino;
diraspate, raffreddate e pigiate sofficientemente

Fermentazione alcolica: circa 20 giorni a 15 °C in vasche d'acciaio

Affinamento: 10 mesi in acciaio sulle fecce fini a 10-12 °C

Affinamento in bottiglia: almeno 4 mesi a temperatura costante (18°C)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino luminoso

Olfatto: naso fresco e fragrante, dove piacevoli note di citronella si alternano a sentori aromatici di timo, salvia e nepitella, accompagnati da un delicato accenno minerale di pietra focaia

Palato: un'entrata piacevolmente sapida svela il suo legame più intimo con il territorio, lasciando spazio a una vivace freschezza, con un finale che vira su note di pompelmo rosa



CROCEFERRO

ETNA ROSSO DOC

Dai nostri vigneti di Nerello Mascalese, che crescono sul versante nord-est del vulcano, nasce Croceferrò.

Espressione della tipicità del vulcano di grande freschezza e bevibilità.

Tipologia: Etna Rosso Doc

Vitigno: Nerello Mascalese 100%

Zona di produzione: versante nord-est,
nei comuni di Castiglione di Sicilia e Linguaglossa

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Pigiatura: uve raccolte manualmente in piccole cassette nelle prime ore del mattino;
diraspate, e pigiate sofficemente

Fermentazione alcolica: circa 12 giorni in tini tronco-conici di acciaio con rotture del
cappello giornaliere effettuate tramite follatura

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere francese, il 30% della massa
affina in vasche di acciaio

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi a temperatura costante (18°C)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino chiaro e luminoso

Olfatto: eleganti note floreali di geranio e rosa canina si intrecciano a delicati sentori di
fragolina e melograno, con una sfumatura finale che richiama piacevoli note salmastre

Palato: il sorso ben equilibrato alterna sensazioni vibranti a percezioni più morbide,
donando al palato un senso di eterea leggerezza ravvivata da un finale che riporta a
succose note di melograno



CONTRADA PALMELLATA

L'appezzamento è idealmente suddiviso in due diverse porzioni.

La parte orientale ha un'alta percentuale di pietra pomice rossa, una maggiore esposizione al sole e una ventilazione che la rendono ideale alla coltivazione delle uve a bacca rossa. Il lato occidentale ha un suolo con profonde sabbie vulcaniche e gode di maggiore ombreggiamento, ideali per le varietà a bacca bianca.

Territorio: comune di Castiglione di Sicilia

Estensione: 4,5 ettari, di cui 2 impiantati a Nerello Mascalese,
2,2 a Carricante e 0,3 a Catarratto

Altitudine: 640 metri sul livello del mare

Esposizione: nord-est

Impianto: controspalliera con potatura a cordone speronato

Terreno: sabbie vulcaniche con elevata presenza di pietra pomice rossa

Anno di impianto: 2016

Densità impianto: 5.600 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre per il Carricante
e seconda decade di ottobre per il Nerello Mascalese



VIGNAZZA

ETNA ROSATO DOC

Dalla porzione più ombreggiata del vigneto di Nerello Mascalese di Contrada Palmellata, nasce Vignazza.

Eleganza e mineralità svelano l'anima vulcanica di questo rosato, dal carattere fortemente mediterraneo e dal sorprendente potenziale evolutivo.

Tipologia: Etna Rosato Doc

Vitigno: Nerello Mascalese 100%

Tipologia del terreno: sabbie vulcaniche con buona presenza di pomice rossa

Altitudine: 640 m sul livello del mare

Anno di impianto: 2016

Zona di produzione: versante nord-est, comune di Castiglione di Sicilia, contrada Palmellata

Sistema di allevamento: contropalliera allevata a cordone speronato

Piante per ettaro: 5.600

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Pigiatura: uve raccolte manualmente in piccole cassette nelle prime ore del mattino, diraspate e pigiate sofficemente

Macerazione: a freddo, in pressa, per circa 2 ore

Fermentazione alcolica: circa 20 giorni a 15°C in vasche d'acciaio

Affinamento: 10 mesi in acciaio sulle fecce fini a 10-12°C, il 20% della massa in tonneau di rovere francese da 600 l

Affinamento in bottiglia: circa 12 mesi a temperatura costante (18°C)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa buccia di cipolla, con riflessi ramati

Olfatto: eleganti aromi di piccoli frutti rossi e lampone si alternano a sensazioni agrumate di arancia tarocco, virando poi su profumi della macchia mediterranea accompagnati da leggeri sentori di nocciole tostate

Palato: l'ingresso fresco e succoso lascia subito spazio ad un sorso lungo e scorrevole, piacevolmente morbido, che avvolge il palato chiudendo con un finale minerale e asciutto



CONTRADA SCIARAMANICA

Il vigneto di Sciaramanica è un piccolo anfiteatro che si sviluppa in terrazzamenti realizzati con muretti a secco che ospitano vecchie vigne di diverse varietà.

Territorio: comune di Linguaglossa

Estensione: 0,5 di Nerello Mascalese e piccole percentuali di altre varietà, principalmente Nerello Cappuccio e Alicante

Altitudine: 660 metri sul livello del mare

Esposizione: nord-est

Impianto: alberello etneo

Terreno: sabbie vulcaniche

Anno di impianto: intorno al 1950

Densità impianto: 8.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 45 quintali

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre



SCIARAMANICA VIGNA VECCHIA

ETNA ROSSO DOC

Dalle più vecchie viti di Nerello Mascalese nasce

Sciaramanica Vigna Vecchia.

Un cru profondo e vigoroso ma di sorprendente finezza ed espressività.

Tipologia: Etna Rosso Doc

Vitigno: Nerello Mascalese e piccole percentuali di altre varietà,
principalmente Nerello Cappuccio e Alicante

Tipologia del terreno: sabbie vulcaniche

Altitudine: 660 metri sul livello del mare

Anno di impianto: intorno al 1950

Zona di produzione: versante nord-est, comune di Linguaglossa, contrada
Sciaramanica

Sistema di allevamento: alberello etneo

Piante per ettaro: 8.000

Resa per ettaro: 45 quintali

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Pigiatura: uve raccolte manualmente in piccole cassette nelle prime
ore del mattino; diraspate e pigiate sofficemente

Fermentazione alcolica: circa 10 giorni in piccoli mastelli, con rotture del cappello
tramite follature manuali

Affinamento: 14 mesi in tonneau di rovere francese da 500 e 700 l

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi a temperatura costante (18°C)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino vivo e luminoso

Olfatto: note di mirtillo e more si celano tra aromi floreali e speziati, creando una
trama ricca ed elegante. Un pot-pourri intrigante che profuma di violetta, resina di
pino, cardamomo e legno di sandalo

Palato: il tannino deciso ma ben armonizzato è sostenuto da un sorso energico e
accompagnato da una sapidità che asciuga il palato sul finale, lasciando una piacevole
sensazione che rimanda al cappero e all'acciuga



CONTRADA BORRIGLIONE

In contrada Borriglione, a Linguaglossa, in prossimità di una vecchia cava di pietra pomice dall'inusuale colore rosso, sorge il Palmento che ospita la cantina di vinificazione, immersa tra le giovani vigne di Nerello Mascalese impiantate su due ettari di terreno terrazzato.

Territorio: comune di Linguaglossa

Estensione: 2 ettari di Nerello Mascalese

Altitudine: 660 metri sul livello del mare

Esposizione: nord-est

Impianto: alberello etneo

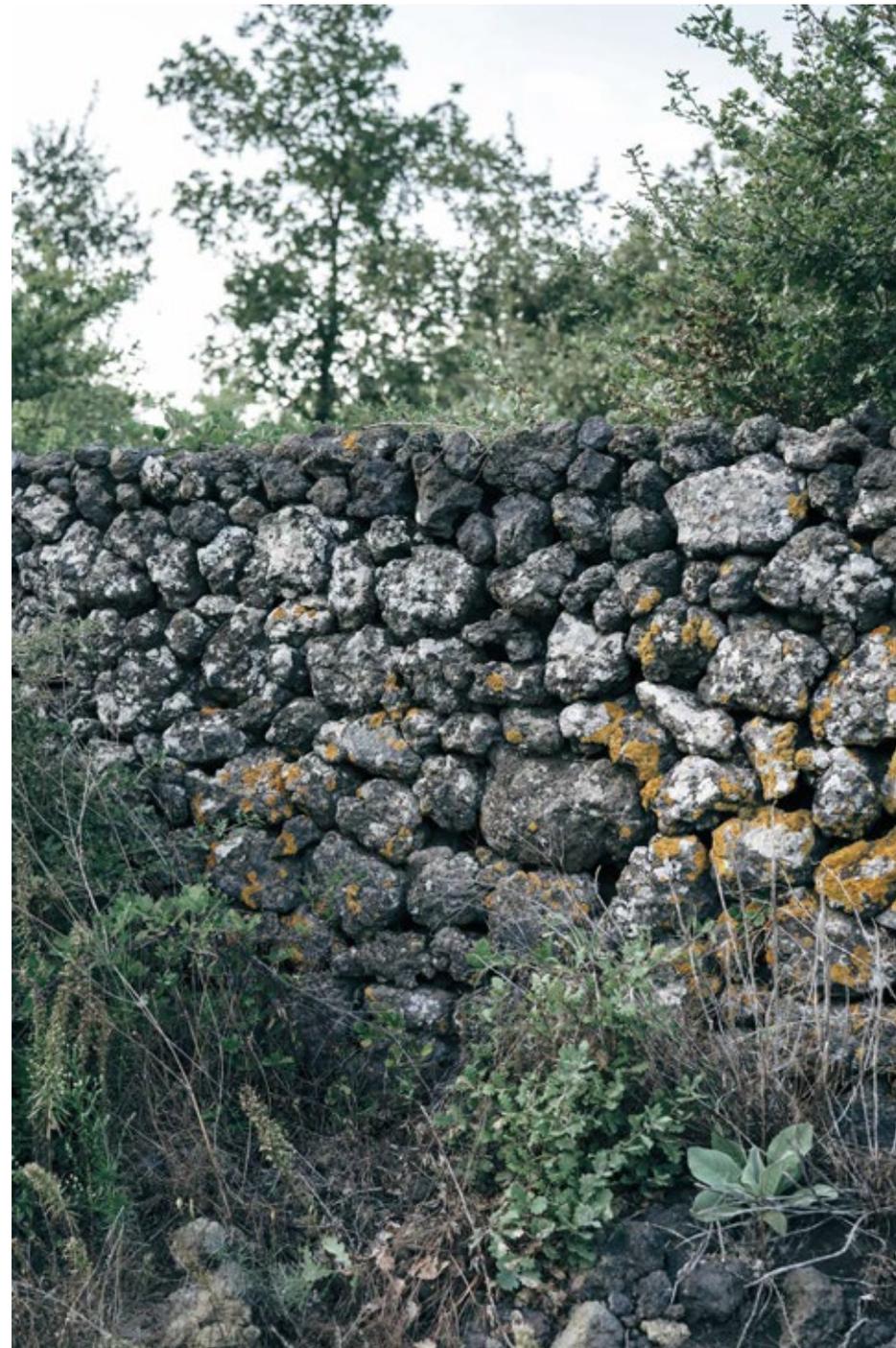
Terreno: sabbie e ceneri vulcaniche

Anno di impianto: 2020

Densità impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre



CONTRADA GRASÀ

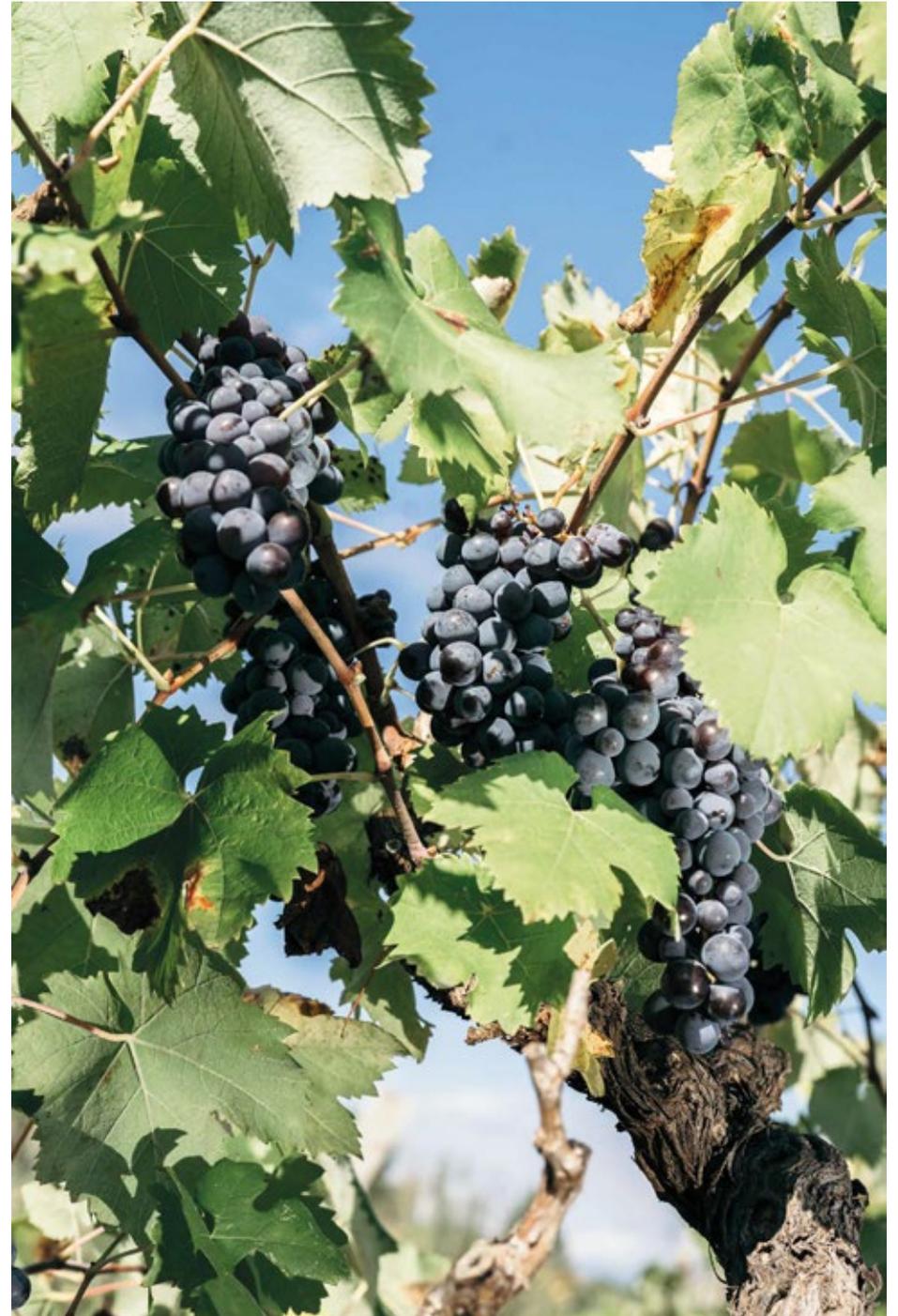
In contrada Grasà, nel comprensorio di Castiglione di Sicilia, si estende un appezzamento di circa tre ettari, caratterizzato da una parte centrale con sabbie vulcaniche molto profonde, circondata da terrazzamenti più esposti, più ventilati e ricchi di scheletro.

Territorio: comune di Castiglione di Sicilia

Altitudine: 650 metri sul livello del mare

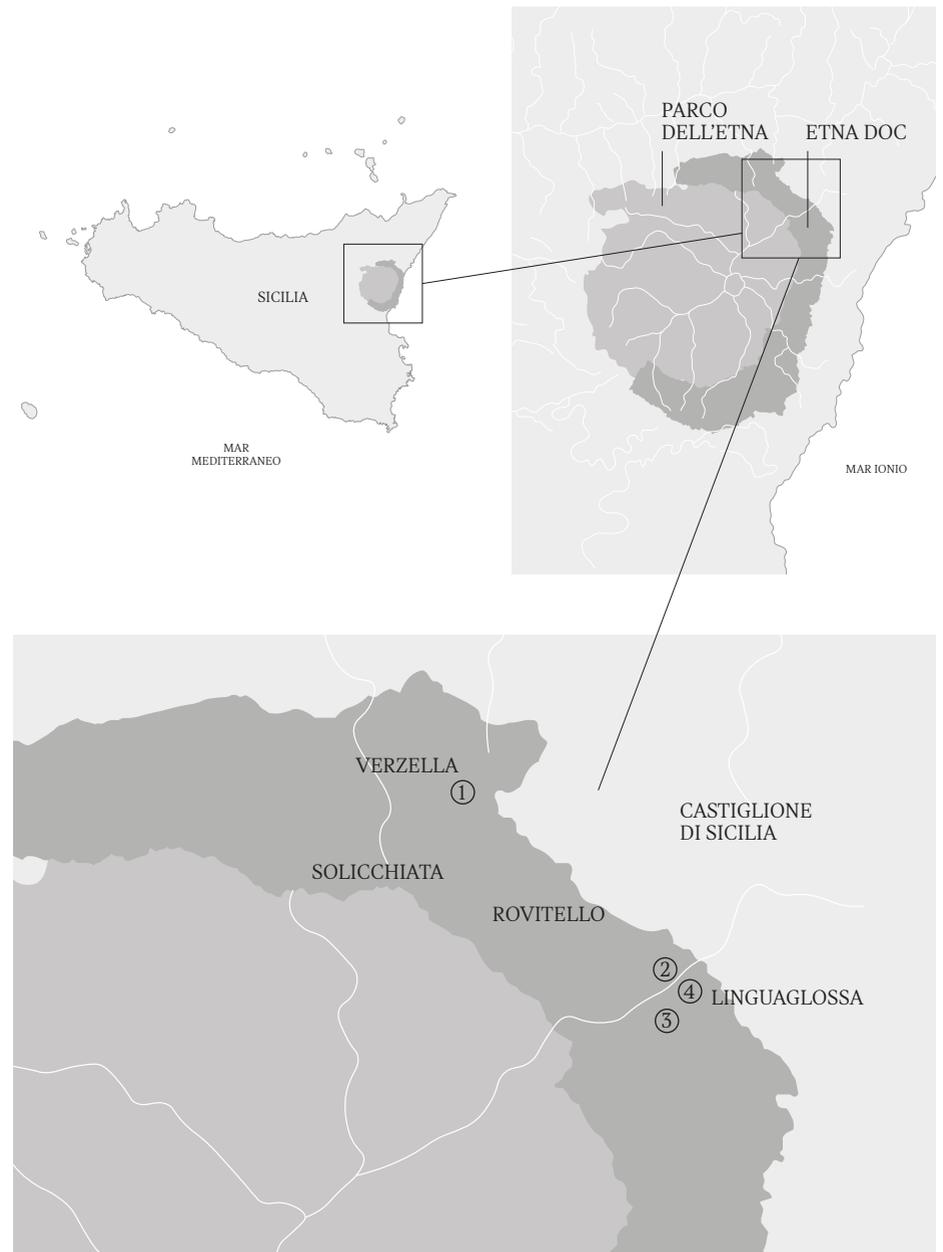
Esposizione: nord

Terreno: sabbie vulcaniche con presenza di scheletro



NEL TERRITORIO DELL'ETNA DOC

L'Etna è stata la prima Denominazione di Origine
Controllata istituita in Sicilia nel 1968.
Tutti i vigneti di Generazione Alessandro si trovano
all'interno della zona di produzione Doc Etna.



1 Contrada Grasà - Castiglione di Sicilia

2 Contrada Palmellata - Castiglione di Sicilia

3 Contrada Sciamanica - Linguaglossa

4 Contrada Borrighione - Linguaglossa



generazionealessandro.it

GENERAZIONE ALESSANDRO S.S. AGR.
CONTRADA BORRIGLIONE - 95015 LINGUAGLOSSA (CT)
m: info@generazionealessandro.it - t: +39 377 3809606