

CENTO PASSI

Ustica

Isole Eolie o Lipari

Salina

Alicudi Filicudi

Vulcano

C. Calva

MARE TIRRENO

G. di Castellana Grotte

C. di Gailio

G. di Palermo

C. S. Vito

M. Spargarino

M. Pellegrino

TRAPANI

Isole Egadi

Favignana

C. Boeri

M. Jato

M. Burracu

M. Cammarata

P. Granitola

M. Zimmaria

Pizzo Carbonara

Madonie

M. Nebrodi

ENNA

CALTANISSETTA

AGRIGENTO

Golfo di Gela

DI

M. L.

NOT

RAGUSA

C. Scaramia

SICILIA

MARE MEDITERRANEO

Continuiamo il nostro percorso. Anno dopo anno, cerchiamo di dare sempre il massimo ed oltre, di capire tutto il possibile delle nostre terre, delle nostre vigne, del carattere dei nostri vitigni autoctoni.

Tutti i nostri sforzi mirano a mettere in bottiglia vini con una personalità forte e propria, che riescano a far rivivere le terre da cui provengono e che rendano giusto omaggio ad una delle più belle e struggenti aree della Sicilia, l'Alto Belice Corleonese. I suoi altopiani, i suoi paesaggi mozzafiato ed i suoi suoli unici sono alla base di ogni nostro vino.

Our journey continues. Every year, we try to do our best and beyond, to understand everything about our lands, our vineyards, the character of our native varieties.

All our efforts are aimed at creating wines with a strong personality, capable of evoking their lands of origin and paying a fair tribute to one of the most beautiful and inspiring parts of Sicily – the Alto Belice Corleonese. Its highlands, its breathtaking landscapes, and its unique soils are at the heart of all our wines.

Indice (Index)

	pagina (page)
<i>Centopassi</i>	4
<i>I vini Giato (The Giato wines)</i>	
<i>Giato Grillo-Catarratto</i>	5
<i>Giato Nero d'Avola-Perricone</i>	6
<i>I blend IGT (The IGT blend)</i>	
<i>Placido Rizzotto bianco</i>	7
<i>Placido Rizzotto rosso</i>	8
<i>Contatti (Contacts)</i>	

Centopassi è l'anima vitivinicola delle cooperative Libera Terra che coltivano terre confiscate alla mafia in Sicilia.

Le vigne sono distribuite nell'Alto Belice Corleonese, un territorio dalla bellezza travolgente, particolarmente vocato a produzioni di alta qualità. Scenari aperti e incontaminati, altitudini che sfiorano i mille metri sul livello del mare, picchi calcarei e suoli prevalentemente argillosi rendono questo angolo del Mediterraneo un luogo ideale per la coltivazione della vite e ben lontano da molti stereotipi legati al vino siciliano.

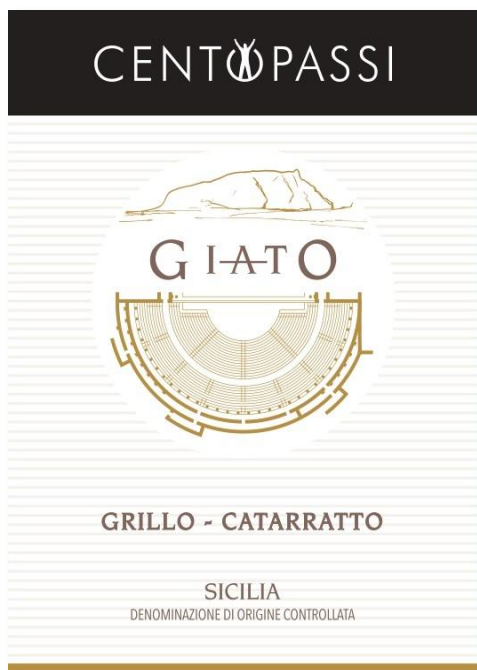
I vini raccontano la diversità di ogni vigna, dei suoli che le contraddistinguono e dei vitigni che di volta in volta ne esaltano le caratteristiche. Qui l'eleganza è padrona, la freschezza onnipresente, la massima bevibilità dei vini è sempre assicurata, anche grazie ad una certosina cura dei vigneti e a lavorazioni che tendono sempre ad enfatizzare la massima espressività del frutto.

Centopassi is the winemaking soul of Libera Terra cooperatives that cultivate lands in Sicily seized from the mafia.

The vineyards are located in the Alto Belice Corleonese, an overwhelmingly beautiful territory, which is particularly suitable for high quality wine production. Vast and untainted landscapes, high altitudes that exceed 3,000 feet above the sea level, calcareous peaks and predominantly clay-rich soils make this corner of the Mediterranean an ideal place for wine growing and unlike most stereotypes attributed to Sicilian wine.

The wines display the characteristics of each vineyard, soil and grape variety. Here elegance prevails, freshness is everywhere, ensuring wine drinkability thanks to the painstaking care for the vineyards and to wine making processes, which emphasize the maximum expression of the fruit.

Giato Grillo-Catarratto - DOC Sicilia - 2022



Vitigni: Grillo (60%) e Catarratto (40%) *Biologici*
Gradazione alcolica: 12,92% **Acidità totale:** 6,31 g/l **pH:** 3,24
Vendemmia: manuale in cassetta, da fine agosto a fine settembre
Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio
Maturazione: in tini di acciaio per 5 mesi
Produzione annata 2022: 50.000 bottiglie

Grape varieties: Organic Grillo (60%) and Catarratto (40%)
Alcohol: 12.92% **Total acidity:** 6.31 g/l **pH:** 3.24
Harvesting technique: manual harvest in boxes, late August - late September
Wine-making: soft crushing and fermentation in steel vats
Maturation: in steel vats for 5 months
Vintage production 2022: 50,000 bottles

È dedicato a tutti i viticoltori che con instancabile passione favoriscono il recupero e la valorizzazione di un territorio, del suo tessuto sociale e delle sue tradizioni, contribuendo al bene comune di più generazioni.

Dedicated to vine growers who, with endless passion, support the recovery and the valorization of a territory, its social tissue and its traditions, contributing to the common good of generations.

Vigna di C.da Verzanica - Monreale (PA)

Posizione (GPS): 37°54'30.13"N 13°10'20.14"E
Altitudine: 350 m s.l.m.
Superficie: 16 ettari, 97 are
Varietà: Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone
Conduzione agronomica: biologica certificata
Impianto: spalliera, 4.500 ceppi/ettaro
Potatura: Guyot semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch
Anno di impianto: 2009
Resa media: 60 q/ha
Esposizione prevalente: sud-est
Suolo: mediamente impermeabile, pH neutro, struttura coerente con una bassa percentuale di scheletro, sabbioso-argilloso (29,5% argilla, 55,1% sabbia, 15,4% limo), non calcareo e povero di sostanza organica
Origine: confiscato a Giuseppe Agrigento del clan mafioso dei Brusca

Position (GPS): 37°54'30.13"N 13°10'20.14"E
Elevation: 1,150 feet (350 m) above s.l.
Vineyard surface: 12.10 acres (hectares 16.97)
Grape varieties: Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone
Agronomic approach: certified organic
Planting system: espalier system 4,500 plants/hectare
Pruning system: Simple Guyot system, vineyard management by Simonit & Sirch method
Planting year: 2009
Yield per ha: 6 tons/hectare
Main exposure: south-east
Soil: moderately impermeable, neutral pH, coherent structure with a low proportion of rock fragments, sandy-clayey (clay 29,5%, sand 55,1%, silt 15,4%), not calcareous and poor in organic content
Origin: confiscated from Giuseppe Agrigento Brusca's clan

Giato Nero d'Avola-Perricone - DOC Sicilia - 2022



Vitigni: Nero d'Avola (70%) e Perricone (30%) *Biologici*
Gradazione alcolica: 13,60% **Acidità totale:** 5,80 g/l **pH:** 3,51
Vendemmia: in cassetta, da metà a fine settembre
Vinificazione: diraspatura, macerazione per 8 giorni e fermentazione in tini di acciaio
Maturazione: in tini di acciaio (90%) e tonneau Taransaud (10%) per 4 mesi
Produzione annata 2022: 50.000 bottiglie

Grape varieties: Organic Nero d'Avola (70%) and Perricone (30%)
Alcohol: 13.60% **Total acidity:** 5.80 g/l **pH:** 3.51
Harvesting technique: manual harvest in boxes, from mid to late September
Wine-making: destemming, 8-day maceration and fermentation in steel vats
Maturation: in steel vats (90%) and tonneaux Taransaud (10%) for 4 months
Vintage production 2022: 50,000 bottles

È dedicato a tutti i viticoltori che con instancabile passione favoriscono il recupero e la valorizzazione di un territorio, del suo tessuto sociale e delle sue tradizioni, contribuendo al bene comune di più generazioni.

Dedicated to vine growers who, with endless passion, support the recovery and the valorization of a territory, its social tissue and its traditions, contributing to the common good of generations.

Vigna di C.da Verzanica - Monreale (PA)

Posizione (GPS): 37°54'30.13"N 13°10'20.14"E
Altitudine: 350 m s.l.m.
Superficie: 16 ettari, 97 are
Varietà: Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone
Condizione agronomica: biologica certificata
Impianto: spalliera, 4.500 ceppi/ettaro
Potatura: Guyot semplice, gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch
Anno di impianto: 2009
Resa media: 60 q/ha
Esposizione prevalente: sud-est
Suolo: mediamente impermeabile, pH neutro, struttura coerente con una bassa percentuale di scheletro, sabbioso-argilloso (29,5% argilla, 55,1% sabbia, 15,4% limo), non calcareo e povero di sostanza organica
Origine: confiscato a Giuseppe Agrigento del clan mafioso dei Brusca

Position (GPS): 37°54'30.13"N 13°10'20.14"E
Elevation: 1,150 feet (350 m) above s.l.
Vineyard surface: 12.10 acres (hectares 16.97)
Grape varieties: Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone
Agronomic approach: certified organic
Planting system: espalier system 4,500 plants/hectare
Pruning system: Simple Guyot system, vineyard management by Simonit & Sirch method
Planting year: 2009
Yield per ha: 6 tons/hectare
Main exposure: south-east
Soil: moderately impermeable, neutral pH, coherent structure with a low proportion of rock fragments, sandy-clayey (clay 29,5%, sand 55,1%, silt 15,4%), not calcareous and poor in organic content
Origin: confiscated from Giuseppe Agrigento Brusca's clan

Placido Rizzotto - IGT Terre Siciliane bianco - 2022



Vitigno: Catarratto, Grillo e altri vitigni certificati Biologici
Gradazione alcolica: 12,35% **Acidità totale:** 5,03 g/l **pH:** 3,13
Vendemmia: manuale, fine agosto metà settembre
Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio
Maturazione: in vasche di acciaio per 5 mesi
Produzione annata 2022: 200.000 bottiglie

Grape variety: Organic Catarratto, Grillo, and other varieties
Alcohol: 12.35% **Total acidity:** 5.03 g/l **pH:** 3.13
Harvesting technique: manual, end of August, half of September
Wine-making: soft crushing and fermentation in steel vats
Maturation: in steel vats for 5 months
Vintage production 2022: 200,000 bottles

È dedicato a Placido Rizzotto, sindacalista corleonese che ha dato la vita per la liberazione della propria terra dall'oppressione mafiosa, e al piccolo pastore Giuseppe Letizia, ucciso perché involontario testimone dell'omicidio di Placido.

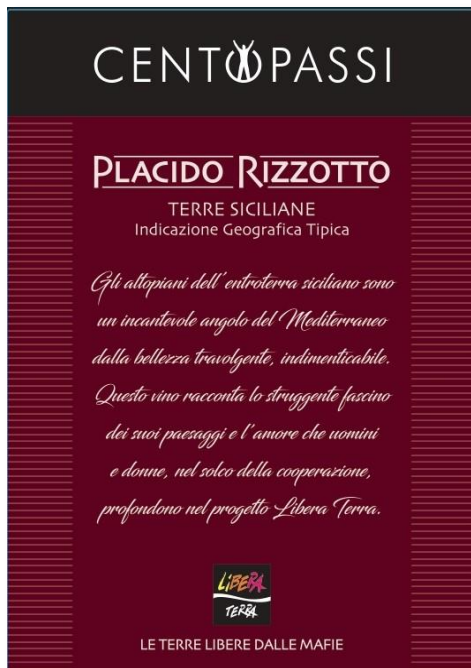
Dedicated to Placido Rizzotto, a trade unionist from Corleone who gave his life for the liberation of his land from mafia oppression, and to the little shepherd Giuseppe Letizia, killed because an involuntary witness to the murder of Placido.

Vigne di C.da Feotto - S. Giuseppe Jato (PA), C.da Muffoletto - S. Cipirello (PA) e C.da Fontanafredda - Casteltermini (AG)

Altitudine: da 140 a 400 m s.l.m.
Varietà: uve a bacca bianca autoctone ed internazionali
Condizione agronomica: biologica certificata
Impianto: tendone (1.200 ceppi per ettaro) e spalliera (4.500 ceppi per ettaro)
Potatura: Guyot bilaterale (tendone) e Guyot semplice (spalliera)
 gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch
Anno di impianto: da 1996 a 2010
Resa media: da 60 a 100 q/ha
Origini: confiscati a Genovese del clan mafioso dei Brusca e a Licata

Elevation: from 460 to 1,300 feet (from 140 to 400 m) above s.l.
Grape varieties: native and international white grapes
Agronomic approach: certified organic
Planting system: trellis system (1,200 plants/hectare) and espalier system (4,500 plants/hectare)
Pruning system: bilateral Guyot (trellis system) and simple Guyot (espalier system) vineyard management by Simonit & Sirch method
Planting year: from 1996 to 2010
Yield per ha: from 6 to 10 tons/hectare
Origin: confiscated from Genovese Brusca's clan and Licata

Placido Rizzotto - IGT Terre Siciliane rosso - 2021



Vitigno: Nero d'Avola, Syrah e altri vitigni Biologici
Gradazione alcolica: 12,80 % **Acidità totale:** 5,20 g/l **pH:** 3,57
Vendemmia: manuale, da metà a fine settembre
Vinificazione: diraspatura, macerazione per 8 giorni e fermentazione in tini di acciaio
Maturazione: in vasche di acciaio per 5 mesi
Produzione annata 2021: 180.000 bottiglie

Grape variety: Organic Nero d'Avola, Syrah and other varieties
Alcohol: 12.80% **Total acidity:** 5.20 g/l **pH:** 3.57
Harvest: manual, from mid to late September
Vinification: destemming, 8-day maceration and fermentation in steel vats
Maturation: in steel vats for 5 months
Vintage production 2021: 180,000 bottles

È dedicato a Placido Rizzotto, sindacalista corleonese che ha dato la vita per la liberazione della propria terra dall'oppressione mafiosa, e al piccolo pastore Giuseppe Letizia, ucciso perché involontario testimone dell'omicidio di Placido.

Dedicated to Placido Rizzotto, a trade unionist from Corleone who gave his life for the liberation of his land from mafia oppression, and to the little shepherd Giuseppe Letizia, killed because an involuntary witness to the murder of Placido.

Vigne di C.da Celso e C.da Cerasa - Monreale (PA) e C.da Fontanafredda - Casteltermini (AG)

Altitudine: da 140 a 600 m s.l.m.
Varietà: uve a bacca nera autoctone ed internazionali
Condizione agronomica: biologica certificata
Impianto: tendone (1.200 ceppi per ettaro) e spalliera (4.500 ceppi per ettaro)
Potatura: Guyot bilaterale (tendone) e Guyot semplice (spalliera) gestione della vigna secondo il metodo Simonit e Sirch
Anno di impianto: da 1996 a 2019
Resa media: da 60 a 100 q/ha
Origini: confiscati a Grizzaffi del clan mafioso dei Riina, a Guccione e a Licata

Elevation: from 460 to 2,000 feet (from 140 to 400 m) above s.l.
Grape varieties: native and international black grapes
Agronomic approach: certified organic
Planting system: trellis system (1,200 plants/hectare) and espalier system (4,500 plants/hectare)
Pruning system: bilateral Guyot (trellis system) and simple Guyot (espalier system) vineyard management by Simonit & Sirch method
Planting year: from 1996 to 2019
Yield per ha: from 6 to 10 tons/hectare
Origin: confiscated from Grizzaffi Riina's clan, from Guccione and Licata

www.centopassisicilia.it
info@centopassisicilia.it
tel 0039 91 8577655 – fax 0039 91 8579541
