

TENUTA MONTE GORNA COME ETNA CREA

BREVE STORIA DELL'AZIENDA

Tenuta Monte Gorna è un'azienda a conduzione familiare dominata da una pura passione per la terra e per il vino, una passione che si tramanda di padre in figlio da tre generazioni. Alla seconda generazione si deve la ristrutturazione dei terreni di proprietà, interamente reimpiantati a vigneto con le uve autoctone dell'Etna. Alla terza generazione il compito di far conoscere i vulcanici vini di Tenuta Monte Gorna al pubblico italiano ed estero. Tutte le fasi produttive e lavorative, sia in vigna che in cantina, vengono effettuate con lo stesso rispetto dei luoghi e delle tradizioni con cui iniziò la prima generazione, mostrando dedizione e affezione per il duro lavoro svolto negli anni. Dopo un breve periodo di indecisione la scelta è stata quella di continuare sulle orme di chi già aveva iniziato questa antica vocazione di famiglia.



IL TERROIR: *Come Etna crea*

Adagiata sulle pendici dell'Etna, a 760 metri di quota, in contrada *Càrpene*, una delle 133 contrade etnee dove si producono i vini DOC, lungo *La strada del vino dell'Etna*. Un luogo di selvaggia bellezza, immerso nel parco regionale. L'azienda prende il nome da uno dei crateri spenti che circondano l'Etna e che tracciano il profilo del versante sud-est del vulcano.

Incastonati tra i due crateri spenti *Monte Gorna* e *Monte Ilice*, circondati da boschi di querce e castagni e da una moltitudine di ginestre, con il mare di fronte e, alle spalle, la maestosa silhouette dell'Etna, i vigneti di *Tenuta Monte Gorna* sono impiantati a *Nerello Mascalese* e *Nerello Cappuccio* per la produzione dell'Etna Rosso e a *Carricante* e *Catarratto* per la produzione dell'Etna Bianco, i vitigni base dell'Etna DOC. I vigneti coltivati, da oltre dieci anni con il metodo dell'agricoltura biologica, sono cinti da possenti terrazzamenti di muri in pietra a secco che rappresentano la memoria storica di un paesaggio rurale antichissimo. Il terreno, formatosi dal disfacimento della lava, è sabbioso, ricco di scheletro, di sostanze organiche e minerali. La vicinanza dei vigneti ai boschi e la forte escursione termica tra il giorno e la notte favoriscono una perfetta maturazione delle uve, dotando i vini *Tenuta Monte Gorna* di grande personalità e tipicità.



I NOSTRI VINI - Etna Rosso DOC



Il territorio

L'azienda è collocata all'interno del Parco dell'Etna, versante Sud/Est, in contrada Carpine/Monte Gorna a 760 mt. s.l.m. Circondata da boschi di castagno, querce e ginestre che conferiscono al vigneto un microclima ideale per la maturazione delle uve.

Il terreno

È di origine vulcanica, sabbioso, ricco di scheletro e sostanze organiche. Sistemato a terrazze.

Allevamento

A spalliera, a cordone speronato singolo con sesto mt. 2,20 x 0,85.

Riconoscimento

Denominazione di Origine Controllata (D.P.R. 11.08.1968).

Zona di produzione

Monte Etna, versante Sud/Est, a mt. 760 s.l.m.

Clima

Temperato medio con forti escursioni termiche, tra il giorno e la notte.

Vitigni

Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio 20%.

Metodo di coltivazione

Tradizionale, in totale assenza di fitofarmaci, da oltre dieci anni si pratica l'agricoltura biologica, regolarmente certificata.

Resa uve

70 q.li/ha

Vinificazione

In rosso con fermentini termo controllati e macerazione pre-fermentativa con vinacce.

Maturazione

In vasche d'acciaio per 8 mesi.

Affinamento

In acciaio per 6 mesi e non meno di 12 in bottiglia.

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Intenso con sentori di frutta di bosco.

Sapore

Pieno, caldo, mediamente tannico, armonico e gradevole.

Gradazione alcolica

13% Vol.

Temperatura di servizio

18° - 20° C.

Abbinamenti

Ottimo a tutto pasto, con carni rosse, salumi e formaggi.

I NOSTRI VINI - Etna Rosso DOC in barrique



Il territorio

L'azienda è collocata all'interno del Parco dell'Etna, versante Sud/Est, in contrada Carpena/Monte Gorna a 760 mt. s.l.m.

Circondata da boschi di castagno, querce e ginestre che conferiscono al vigneto un microclima ideale per la maturazione delle uve.

Il terreno

È di origine vulcanica, sabbioso, ricco di scheletro e sostanze organiche. Sistemato a terrazze.

Allevamento

A spalliera, a cordone speronato singolo con sesto mt. 2,20 x 0,85.

Riconoscimento

Denominazione di Origine Controllata (D.P.R. 11.08.1968).

Zona di produzione

Monte Etna, versante Sud/Est, a mt. 760 s.l.m.

Clima

Temperato medio con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Vitigni

Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio 20%.

Metodo di coltivazione

Tradizionale, in totale assenza di fitofarmaci, da oltre dieci anni si pratica l'agricoltura biologica, regolarmente certificata.

Resa uve

70 q.li/ha

Vinificazione

In rosso con fermentini termo controllati e macerazione pre-fermentativa con vinacce.

Maturazione

In vasche d'acciaio per 3 mesi.

Affinamento

In barrique per 3 mesi e non meno di 12 in bottiglia.

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Intenso con sentori di frutta di bosco e vaniglia.

Sapore

Pieno, caldo, mediamente tannico, armonico e gradevole.

Gradazione alcolica

13% Vol.

Temperatura di servizio

18° - 20° C.

Abbinamenti

Ottimo a tutto pasto, con carni rosse, salumi e formaggi.

I NOSTRI VINI - Etna Bianco DOC



Il territorio

L'azienda è collocata all'interno del Parco dell'Etna, versante Sud/Est, in contrada Carpane/Monte Gorna a 760 mt. s.l.m.

Circondata da boschi di castagno, querce e ginestre che conferiscono al vigneto un microclima ideale per la maturazione delle uve.

Il terreno

È di origine vulcanica, sabbioso, ricco di scheletro e sostanze organiche. Sistemato a terrazze.

Allevamento

A spalliera, a cordone speronato singolo con sesto mt. 2,20 x 0,85.

Riconoscimento

Denominazione di Origine Controllata (D.P.R. 11.08.1968).

Zona di produzione

Monte Etna, versante Sud/Est, a mt. 730 s.l.m.

Clima

Temperato medio con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Vitigni

Carricante 60% e Catarratto 40%.

Metodo di coltivazione

Tradizionale, in totale assenza di fitofarmaci, da oltre dieci anni si pratica l'agricoltura biologica, regolarmente certificata.

Resa uve

70 q.li/ha

Vinificazione

Da uve bianche attentamente selezionate, dopo la pigiatura vengono criomacerate per 24 ore, per poi subire una soffice pressatura. Il mosto ottenuto dopo un periodo di 48 ore di decantazione statica, va fatto fermentare in vasche d'acciaio per circa un mese a temperatura controllata.

Maturazione

In vasche d'acciaio per 3 mesi su fecce fini.

Affinamento

Non meno di 3/4 mesi in bottiglia.

Colore

Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati.

Profumo

Intenso, con sentori di frutta fresca e fiori di ginestra e gelsomino.

Sapore

Secco, di ottima freschezza e mineralità, armonico ed equilibrato.

Gradazione alcolica

13% Vol.

Temperatura di servizio

10 - 12° C.

Abbinamenti

Ottimo con primi dal sapore delicato e piatti a base di pesce e crostacei.

I NOSTRI VINI - Etna Rosato DOC



Il territorio

L'azienda è collocata all'interno del Parco dell'Etna, versante Sud/Est, in contrada Carpena/Monte Gorna a 760 mt. s.l.m. Circondata da boschi di castagno, querce e ginestre che conferiscono al vigneto un microclima ideale per la maturazione delle uve.

Il terreno

È di origine vulcanica, sabbioso, ricco di scheletro e sostanze organiche. Sistemato a terrazze.

Allevamento

A spalliera, a cordone speronato singolo con sesto mt. 2,20 x 0,85.

Riconoscimento

Denominazione di Origine Controllata (D.P.R. 11.08.1968).

Zona di produzione

Monte Etna, versante Sud/Est, a mt. 730 s.l.m.

Clima

Temperato medio con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Vitigni

Nerello Mascalese 100 %

Metodo di coltivazione

Tradizionale, in totale assenza di fitofarmaci, da oltre dieci anni si pratica l'agricoltura biologica, regolarmente certificata.

Resa uve

70 q.li/ha

Vinificazione

Macerazione a freddo per 24 ore a contatto con le bucce, prima di subire una soffice pressatura. Fermentazione dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni a temperatura controllata (15 - 18°C)

Maturazione

In vasche d'acciaio per 3 mesi su fecce fini.

Affinamento

Non meno di 3/4 mesi in bottiglia.

Colore

Rosa tenue con riflessi brillanti.

Profumo

Aromi tra il floreale e il fruttato; note di rosa canina, ribes, fragoline di bosco, pompelmo rosa, frutta disidratata e spezie.

Sapore

Grande freschezza e mineralità in bocca, persistente e armonioso nel complesso.

Gradazione alcolica

12,5 % Vol.

Temperatura di servizio

12 - 14° C.

Abbinamenti

Ottimo con primi dal sapore delicato e piatti a base di pesce e crostacei. Arrostiti di carni bianche e salumi e formaggi.

PREMI E RICONOSCIMENTI



Anno	Vino
2011	Etna DOC Rosso 2009
2012	Etna DOC Bianco 2010
2013	Etna DOC Bianco 2011
2013	Etna DOC Rosso 2011
2014	Etna DOC Bianco 2012
2015	Etna DOC Rosso 2012
2016	Etna DOC Bianco 2015
2017	Etna DOC Rosso 2014
2018	Etna DOC Rosso 2014 in Barrique
2019	Jancu di Carpena Etna DOC Bianco 2018
2019	Russu di Carpena Etna DOC Rosso 2016



Anno	Vino
2015	Etna DOC Bianco 2013
2017	Etna DOC Bianco 2016



Anno	Vino
2017	Etna DOC Rosso 2014 <i>Medaglia d'oro</i>



Anno	Vino
2018	Etna DOC Rosso 2014
2018	Etna DOC Bianco 2016
2018	Etna DOC Bianco 2014 in Barrique



Anno	Vino
2017	Etna DOC Bianco 2015
2017	Etna DOC Bianco 2016
2018	Etna DOC Rosso 2014
2018	Etna DOC Rosso 2014 in Barrique
2019	Russu di Carpena – Etna DOC Rosso 2016 <i>3 Prosit</i>



Anno	Vino
2019	Jancu di Carpena – Etna DOC Bianco 2018 <i>winehunter award rosso</i>

Huang Xiaowen autrice della guida “**Etna Wine Library**” prima guida sui vini dell’Etna in Cinese, inglese e Italiano.

Dopo aver visitato più di 100 importanti cantine e viticoltori nella regione vinicola vulcanica della Sicilia insieme a **55 giudici** fra chef Michelin italiani e i migliori professionisti del settore enogastronomico internazionale dopo 3 **Blind Taste** hanno selezionato i **Migliori vini dell’Etna D.O.C.**

Siamo orgogliosi di comunicarvi che fra i Migliori Etna Bianco D.O.C. è stato premiato anche il nostro **Jancu di Carpena**, risultato che ci gratifica e ci incoraggia molto a continuare sulla strada della qualità.

THE BEST
18
ETNA WHITE

ETNA WINE
LIBRARY

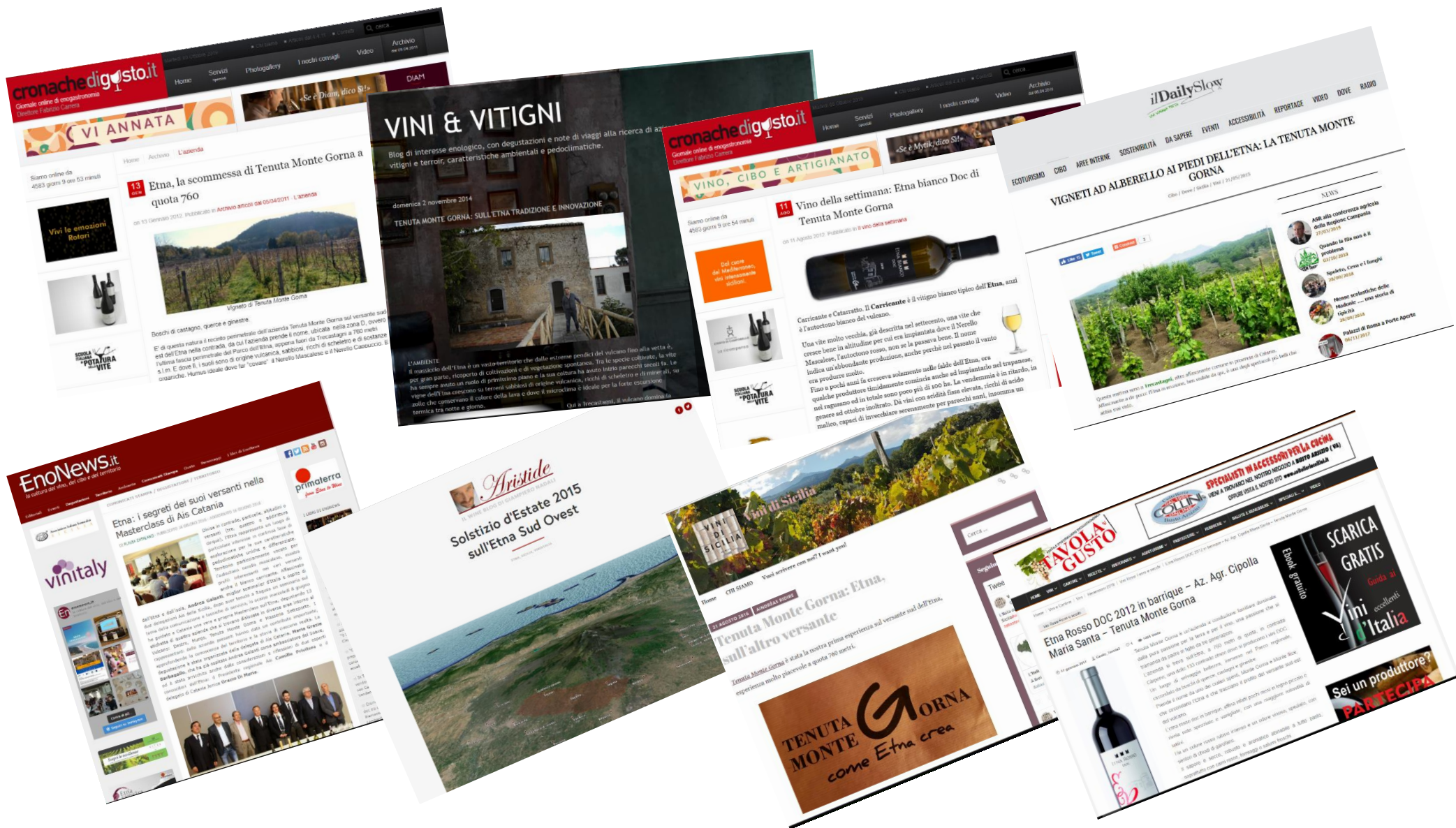
2020 IL MIGLIORE 18
ETNA BIANCO

Scelta alla cieca dal 55 giudici internazionali

TENUTA MONTE GORNA

Jancu di Carpena 2017

BREVE RASSEGNA STAMPA



Az. Agr. CIPOLLA MARIA SANTA | TENUTA in c/da MONTAGORNA - Trecastagni (CT) Italy | P. IVA 00639040864
 www.tenutamontegorna.it - info@tenutamontegorna.it +39 338 9823870 +39 328 2069466 +39 328 7788989



Az. Agr. CIPOLLA MARIA SANTA | TENUTA in c/da MONTAGORNA - Trecastagni (CT) Italy | P. IVA 00639040864
 www.tenutamontegorna.it - info@tenutamontegorna.it +39 338 9823870 +39 328 2069466 +39 328 7788989

VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI VINI: L'ESPERIENZA DEL RACCONTO

Visita in vigna in Contrada Monte Gorna, da cui prende il nome la giovane Azienda, circondata da boschi di querce e castagni e da una moltitudine di ginestre, e la maestosa silhouette dell'Etna, i vigneti di Tenuta Monte Gorna sono coltivati da sempre con il metodo dell'agricoltura biologica, cinti da possenti terrazzamenti di muri in pietra a secco che rappresentano la memoria storica di un paesaggio rurale antichissimo.

La nostra offerta prevede la visita guidata presso la vigna in C/da Monte Gorna e Carpena e successivamente la degustazione dei nostri vini. Le visite e le degustazioni vengono svolte tutto l'anno il quale basta concordare in tempo utile il giorno, l'orario e il numero dei partecipanti. L'intera esperienza dura circa un'ora e mezza.

La nostra missione è quella di raccontarvi l'antica cultura rurale della viticoltura etnea, la passione e il rispetto per il nostro territorio ricco di testimonianze dell'uomo; tipo i terrazzamenti e i muretti a secco in pietra lavica tipici del paesaggio viticolo etneo e la ricchezza della biodiversità presenti sulle falde del vulcano Etna.

L'intera esperienza si svolge in tre fasi:

1. Accoglienza presso la nostra struttura di ricezione, sala degustazione e punto vendita, in maniera informale da alcuni componenti della famiglia;
2. Visita e passeggiata fra i filari presso il vigneto di C/da Monte Gorna e Carpena, cratere vulcanico spento situato a circa 750 mt nel versante sud-est dell'Etna. Una volta "Vigna maritata", ovvero vigna coltivata insieme a diverse varietà da alberi da frutto, oggi vigna a spalliera coltivata con le quattro varietà autoctone dell'Etna, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto. Per raccontare e comprendere il fascino particolare della zona che comprende la particolarità dei suoli vulcanici, la ricchezza della flora boschiva del versante sud-est e le caratteristiche territoriali date dall'altitudine e dall'esposizione del sole, dei venti e del mare.

3. La degustazione dei vini ETNA DOC di nostra produzione in sala degustazione è accompagnata da prodotti tipici della tradizione locale e siciliana. Il tutto viene guidato da uno dei componenti della famiglia il quale esporrà le particolarità e le caratteristiche di ogni vitigno e di ogni annata in degustazione, proponendo degli abbinamenti capaci di esaltare la qualità organolettiche di ogni singolo vino.

I vini in degustazione sono le tre versioni di ETNA DOC, già in commercio, provenienti dalla vigna di Contrada Monte Gorna. Solo su richiesta è possibile organizzare degustazioni verticali o orizzontali di determinate annate o di singole tipologie.



PARTNERS



Consorzio di Tutela dei Vini Etna D.O.C.



Strada del Vino dell'Etna