



BARONE DI VILLAGRANDE  
VIGNETI DAL 1727



### *Noi siamo il vino che facciamo*

Con esso cresciamo, cambiamo. Tutti. Perché Villagrande è una squadra di spiriti, di energie, di età diverse ma andiamo avanti insieme, su una strada tracciata tre secoli fa e che ancora oggi conduce in una tenuta sulle pendici dell'Etna.

*We are the Wine we Make*

*We grow and change with it. All of us. Because Villagrande is a team of souls, energies of different age which move together through a road traced three centuries ago that still leads today to an estate on the slopes of Mount Etna.*

## *Terra, storia, vini, tutto ciò che conosciamo.*

La contrada di Villagrande, a metà XVIII secolo, pare fosse "un luogo orrido ed incolto" che doveva trasformarsi "in un delizioso giardino". Questo fu il compito dato agli antenati, i Nicolosi Asmundo. Ed è quello che si fa tutti i giorni, da dieci generazioni sull'Etna. C'è sempre la voglia di far bene, il senso di responsabilità verso una comunità e un territorio che sappiamo essere unico oggi come lo è stato nei secoli. Siamo entusiasti e ambiziosi.

*Land, History, wines. Everything we know*

*It is believed that contrada Villagrande was, in the mid-eighteenth century, "a horrific and uncultivated place" that had to be transformed into "a delightful garden". This was the task given to the Nicolosi Asmundo ancestors. It is what has been done every day, for ten generations on Mount Etna. The desire to do well, the sense of responsibility towards a community and a territory that we recon being unique, are present today as they have been for centuries. We are enthusiastic and ambitious.*



### **VERSANTE EST**

Villagrande guarda Taormina e il Mar Ionio. Il clima è quello etneo, a 700 metri di altezza e risente sia dell'altitudine che della presenza del vulcano attivo. Qui, in autunno e in inverno, piove dieci volte di più che nel resto della Sicilia. Nella stagione più fredda e all'inizio della primavera le temperature possono arrivare vicino allo zero e l'estate non è mai torrida, pur mancando di piogge, la cui acqua viene drenata grazie alla composizione del terreno vulcanico. Queste importanti escursioni termiche, non solo tra il giorno e la notte, ma anche tra le stagioni, fanno sì che l'uva di Villagrande arrivi a una perfetta maturazione e a gradazioni alcoliche mai alte, riuscendo a preservare acidità fissa ed estratti del vino.

### **EAST SIDE**

*Villagrande overlooks Taormina and the Ionian Sea. The climate is Etnean and at 700 meters above the sea level, altitude and volcanic influence are distinctive factors. On this slope, autumns and winters are ten times rainier than in the rest of Sicily. On the coldest months of the year, the temperatures can get close to zero and the summer season is never unbearably hot, even if rain is almost absent which would be anyway drained due to the composition of the volcanic soil. There are important thermal excursions, not just between day and night, but also between the seasons, which grant to the Villagrande grapes perfect ripeness and a never too high alcohol content, preserving fixed acidity and wine extract.*



#### **Etna Rosso DOC Contrada Villagrande**

Zona di produzione / Milo Contrada Villagrande (700 m)

Esposizione / Sud-Est

Vitigni / Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio e Nerello Mantellato 20%

Impianti / Guyot, 7000 ceppi per ettaro

Resa / 40 ettolitri per ettaro

Affinamento / Botti di castagno da 500L per 24 mesi e un anno in bottiglia.

Temperatura di servizio / 16-18° C

Vista / Rosso rubino, brillante, fluido.

Olfatto / Sentori di violetta, frutta di sottobosco che si evolvono in complessità balsamiche ed erbe aromatiche.

Gusto / Eleganza ed equilibrio di beva, persistente mineralità e tannino ben bilanciato, retrogusto persistente caratterizzato da decise note di frutta rossa, erbe officinali e spezie.

Abbinamenti / Grandi piatti di carne cotture lunghe e succulenti.

Perfetto con il Malalino Nero dei Nebrodi e piatti agrodolci.

Note / Vengono prodotti solo grandi millesimi, quando il territorio regala equilibri e condizioni perfette per fare un grande vino. Garantito fino a venti anni dalla vendemmia.

*Production Area / Milo Contrada Villagrande (700 m)*

*Exposure / South-East*

*Grape Variety / Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio and Nerello Mantellato 20%*

*Training System / Guyot, density 7000 vines per hectare*

*Yield / 40 HL per hectare*

*Refinement / 500L Chestnut barrels for 24 months, 12 months in bottle.*

*Serving Temperature / 16-18° C*

*Sight / Ruby Red, Shiny and Flowing.*

*Nose / Violet and red berries sensations that evolve in further balsamic and herbs complexity.*

*Mouth / Elegant and balanced on the mouth, persistent minerality and well balanced tannin, persistent aftertaste of red fruits, pot herbs and spices.*

*Pairings / Main dishes of slowly cooked meats. Brilliant with Nebrodi's cold cuts and sweet and sour dishes.*

*Notes / It's made only on special millesimes, when the territory gives a perfect balance and circumstances to make a special wine. Guaranteed for twenty years from the harvest.*



#### **Etna Bianco DOC Superiore Contrada Villagrande**

Zona di produzione / Milo Contrada Villagrande (700 m)

Esposizione / Sud-Est

Vitigni / Carricante 90%, vitigni autoctoni etnei 10%

Impianti / Guyot, 7000 ceppi per ettaro

Resa / 40 ettolitri per ettaro

Fermentazione e Affinamento / Botti di rovere da 500L per 12 mesi e un anno in bottiglia.

Temperatura di servizio / 12° C

Vista / Giallo paglierino, luminoso e denso.

Olfatto / Sentori persistenti e complessi di frutta bianca, fiori, mandorle.

Gusto / Eleganza ed equilibrio di beva, persistente mineralità e freschezza.

Abbinamenti / Primi piatti elaborati, pescato con cotture decise, legumi e zuppe.

Note / Immediatamente elegante, ma non impegnativo, molto persistente e caldo, regala evoluzioni e contrasti di sapori che invogliano alla beva e, per chi sa aspettare, emozioni uniche. Da bere subito, ma garantito fino a venti anni dalla vendemmia.

*Production Area / Milo Contrada Villagrande (700 m)*

*Exposure / South-East*

*Grape Variety / Carricante 90%, other indigenous Etna varieties 10%*

*Training System / Guyot, 7000 plants per hectare*

*Yield / 40 HL per hectare*

*Fermentation and Refinement / 500L Barrels for 12 months and 12 months in bottle.*

*Serving Temperature / 12° C*

*Sight / Light Straw Yellow, Clear and Consistent.*

*Nose / Persistent floral, white fruits and almond fragrance.*

*Mouth / Elegance and balance in the mouth, persistent minerality and freshness.*

*Pairings / Elaborate first courses, well-cooked fish dishes, legumes and soups.*

*Notes / Immediately elegant but not complicated, persistent and warm, it gives evolutions and flavour contrasts that invite the sipping. For those who know how to wait for unique sensations. By aging it shows great character and balance. To drink within short time, but guaranteed for twenty years from the harvest.*



#### LA NATURA A VILLAGRANDE

I nostri vigneti sono circondati da boschi di querce e di castagni. 18 ettari disposti a terrazze che guardano il mare. Carricante, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, uve autoctone che affondano le radici in un terreno ricco di ferro, rame, potassio, fosforo e magnesio, povero di azoto e calcare. Lo stallatico che usiamo è quello di asino e proviene da un allevamento poco distante dalla tenuta. I pali delle nostre vigne sono in castagno, lo stesso legno che abbiamo scelto per l'affinamento dell'Etna Rosso. Siamo certificati in biologico dal 1989, tra le prime realtà in Italia. Gli spazi di lavoro come il Resort sono alimentati da un impianto solare termico per la produzione di acqua calda e riscaldamento. Tutta l'acqua piovana viene raccolta dai tetti e confluisce in una cisterna che utilizziamo per il giardino e per i lavaggi necessari in cantina.

#### NATURE IN VILLAGRANDE

*Our vineyards are surrounded by oak and chestnut woods. It is 18 terraced hectares overlooking the sea. We cultivate indigenous varieties: Carricante, Nerello Mascalese and Nerello Cappuccio. Their roots go deep in a soil rich in iron, copper, potassium, phosphorous and magnesium, poor in nitrogen and limestone. We use donkey manure which comes from a farm nearby the estate. Chestnut poles are what we use to sustain our vines, the same wood we have chosen for the ageing of our Etna Rosso. The production is organic certified since 1989, being this way among the first wineries in Italy having done so. The work spaces such as the Resort are solar powered, in order to have a green heating system and hot water. The rainwater collected from the rooftops flows into cisterns we use to water the garden and to clean and sanitize the cellar.*



#### **Etna bianco DOC Superiore**

Zona di produzione / Milo (700 m)  
Esposizione / Sud-Est  
Vitigni / Carricante 90%, vitigni autoctoni etnei 10%  
Impianti / Guyot 7000 ceppi per ettaro  
Resa / 40 ettolitri per ettaro  
Fermentazione / Acciaio, imbottigliamento a 10 mesi dalla vendemmia  
Temperatura di servizio / 8-10° C  
Vista / Giallo paglierino scarico, brillante e denso.  
Olfatto / Sentori persistenti floreali e frutta bianca, nel complesso armonico ed elegante.  
Gusto / Acidità spiccata, eleganza di beva e persistente mineralità.  
Abbinamenti / Perfetto con molluschi e pesce crudo, ma anche con piatti dai sapori più decisi, e formaggi fino alla media stagionatura.  
Note / Un vino che dimostra nell'immediato note di acidità spiccata e persistente mineralità, che ne fanno intuire la longevità. Con il tempo sviluppa grande carattere ed equilibrio. Da bere subito, garantito fino a quindici anni dalla vendemmia.

*Production Area / Milo (700 m)  
Exposure / South-East  
Grape Variety / Carricante 90%, other Indigenous Etna grapes 10%  
Training System / Guyot 7000 vines per hectare  
Yield / 40 HL per hectare  
Fermentation / Stainless Steel, bottling 10 months from the harvest.  
Serving Temperature / 8-10° C  
Sight / Light Straw Yellow, Shiny and Consistent.  
Nose / Persistent floral and white fruits fragrance, complexly harmonic and elegant.  
Mouth / Pronounced Acidity, elegance in the mouth and persistent minerality that suggest its aging potential.  
Pairings / Perfect with shellfish and raw fish, also with stronger flavours, and with semi-aged cheese.  
Notes / A wine that shows immediately some marked acidity notes and a persistent minerality, that suggests its longevity. With the years, it shows great character and balance. Easy drinking but guaranteed for fifteen years from the harvest.*



#### **Etna rosso DOC**

Zona di produzione / Milo e Castiglione di Sicilia.  
Vitigni / Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio e Nerello Mantellato 20%.  
Impianti / Guyot 7000 ceppi per ettaro  
Resa / 50 ettolitri per ettaro  
Fermentazione / In acciaio con macerazione di 6-10 giorni.  
Affinamento / botti di castagno da 500L per 12 mesi. Imbottigliamento dopo 18 mesi dalla vendemmia.  
Temperatura di servizio / 18° C  
Vista / Rosso rubino brillante e fluido.  
Olfatto / Sentori floreali di viola e di frutta fresca di sottobosco, seguiti da leggere note erbacee.  
Gusto / Tannico ma non aggressivo, ben compensato da una spiccata acidità e da un frutto fresco e persistente.  
Abbinamenti / tagliate di carne rossa e tonno, arrosto di mare e di terra, ottimo con i salumi dei monti Nebrodi e con pietanze agrodolci.  
Note / Un marchio di fabbrica dell'azienda. L'esperienza spiega il gioco di equilibri di questo vino, l'acidità ed il tannino da una parte, la frutta e la mineralità dall'altra. Da bere subito, ma garantito fino a quindici anni dalla vendemmia.

*Production Area / Milo and Castiglione di Sicilia  
Grape Variety / Nerello Mascalese 80%, 20% Nerello Cappuccio and Nerello Mantellato  
Yield / 50 HL per hectare  
Fermentation / Stainless Steel with a 6-10 days maceration.  
Refinement / 500L Chestnut barrels for 12 months, bottling after 18 months from the harvest.  
Serving Temperature / 18° C  
Sight / Ruby Red, Shiny and Flowing.  
Nose / floral sensations of violet and fresh berries, followed by light herbal notes.  
Mouth / Tannic but not aggressive, well balanced by a clear and marked acidity and a fresh and persistent fruit.  
Pairings / Red Meat and Tuna tagliata, Roasted meat and fish. Brilliant with Nebrodi's cold cuts and sweet and sour dishes.  
Notes / A Must of the winery. The balance comes from the experience. Acidity and tannins on one side and fruits and minerals on the other. By aging it shows great character and balance. Easy Drinking but guaranteed for fifteen years from the harvest.*



#### **Etna Rosato DOC**

Zona di produzione / Milo (700 m)

Esposizione / Sud-Est

Vitigni / Nerello Mascalese 90%, Carricante 10%

Impianti / Guyot

Resa / 50 ettolitri per ettaro

Fermentazione / in assenza di vinacce

Temperatura di servizio / 10° C

Vista / Buccia di cipolla, snello e brillante.

Olfatto / Sentori floreali decisi e persistenti, arancia sanguinella e pompelmo rosa.

Gusto / Entrata decisa ed elegante, che permette una facile beva, ma seguita da un'interessante complessità tendente al frutto.

Abbinamenti / Perfetto come aperitivo, accompagnato da frittiture di mare e di terra, ma anche dal tonno sott'olio, caponata e primi piatti a base di pomodoro.

Note / Un vino che nasconde la sua complessità con l'eleganza. Da bere subito.

*Production Area / Milo (700 m)*

*Exposure / South-East*

*Grape Variety / Nerello Mascalese 90%, Carricante 10%*

*Training System / Guyot*

*Yield / 50 HL per hectare*

*Fermentation / without the skins*

*Serving Temperature / 10° C*

*Sight / Soft Rose (Onion Skin), brilliant.*

*Nose / Marked and Persistent floral fragrance, blood orange and pink grapefruit.*

*Mouth / Strong yet elegant impact, that makes this wine friendly, but gives it an interesting complexity, tending to the fruity.*

*Pairings / Perfect as aperitivo, served with fried dishes, tuna in olive oil, caponata and tomato-based first courses.*

*Notes / A wine that conceals its complexity with the elegance. Easy drinking.*

#### **LA VIGNA DI SALINA**

L'isola di Salina è nell'arcipelago delle Eolie, davanti alla costa nordorientale della Sicilia.

Anche questa è una terra vulcanica, di vulcani ormai spenti ma che hanno modellato l'isola e dato sostanza a un suolo di origine lavica, altamente drenante.

Il clima di Salina è decisamente mediterraneo, e non potrebbe essere diversamente per un'isola che è praticamente al centro esatto del Mar Mediterraneo.

Le piogge sono rare e concentrate nel periodo autunno-inverno. Le temperature elevate della primavera e dell'estate subiscono una forte riduzione termica la sera.

#### **THE VINEYARD IN SALINA**

*Salina is one of the Aeolian islands, in front of the north-eastern coast of Sicily.*

*This is also a volcanic island, volcanoes that are now extinguished which have modeled the island and gave its characteristics to the soil of igneous origin, highly draining.*

*The climate in Salina is Mediterranean, and it couldn't be any different for the island is located on the very centre of the Mediterranean Sea.*

*Rain is rare and mainly concentrated in Autumn and Winter. Temperatures are high from the Spring and in Summer consistent thermal excursions are common during the night.*



#### **Salina Bianco IGP Salina**

Zona di produzione / Santa Marina - Salina ( 200-400 m )

Esposizione / Est

Vitigni / Malvasia delle Lipari 40%, Rucignola, Catarretto e altri vitigni autoctoni 60%

Impianti / Guyot 7500 ceppi per ettaro

Fermentazione / in acciaio e imbottigliamento a 6/7 mesi dalla vendemmia.

Temperatura di servizio / 8-10° C

Vista / Giallo dorato, denso e limpido.

Olfatto / Sentori floreali, agrumi, erbe aromatiche e finale balsamico.

Gusto / Grande eleganza di beva, sentori balsamici, agrumati ed aromatici, retrogusto leggermente abboccato e minerale.

Abbinamenti / Si sposa con formaggi freschi, frutta e verdure in pinzimonio, perfetto il matrimonio con il capperò di Salina.

Note / Vino delicatamente aromatico, ma che nasconde complesse note di frutta e sensazioni speziate. Da bere subito e garantito fino a dieci anni dalla vendemmia.

*Production Area / Santa Marina - Salina ( 200-400m )*

*Exposure / East*

*Grape Variety / Malvasia delle Lipari 40%, Rucignola, Catarretto and other indigenous grapes 60%*

*Training System / Guyot 7500 vines per hectare*

*Fermentation / Stainless Steel and bottling after 6/7 months from the harvest.*

*Serving Temperature / 8-10° C*

*Sight / Golden yellow, consistent and limpid.*

*Nose / Floral sensations, citrus, herbs and balsamic finishing.*

*Mouth / Great elegance in the mouth, balsamic sensations, citrusy and aromatic, slightly sweetish and mineral aftertaste*

*Pairings / Fresh cheese, fruits and vegetables served as "pinzimonio", is perfect the match with the caper of Salina.*

*Notes / A wine that is delicately aromatic but that hides complex fruity and spicy notes. Easy Drinking but guaranteed for ten years from the harvest.*



#### **Malvasia delle Lipari DOC Passito**

Zona di produzione / Santa Marina - Salina ( 200-400 m )

Esposizione / Est

Vitigni / Malvasia delle Lipari, Corinto Nero

Impianti / Guyot 7500 ceppi per ettaro

Resa / 20 ettolitri per ettaro

Produzione / Appassimento delle uve per 20 - 30 giorni.

Fermentazione in acciaio e imbottigliamento a dopo 12 mesi dalla vendemmia. Ogni singolo acino è sgrappolato a mano.

Temperatura di servizio / 16° C

Vista / Dorato, denso e luminoso.

Olfatto / Sentori floreali, agrumi, erbe aromatiche e uva passa, finale balsamico.

Gusto / Grande eleganza di beva, sentori balsamici di agrumi e miele, retrogusto non aggressivo e non troppo dolce, pulito.

Abbinamenti / Si sposa con formaggi e composte di frutta, mieli di fiori e frutta fresca, ottimo da solo.

Note / Il naturale equilibrio tra alcol, acido e residuo zuccherino, dona al vino un'eleganza unica nel suo genere. Da provare, servito più fresco anche come aperitivo. Da bere subito e garantito fino a venti anni dalla vendemmia.

*Production Area / Santa Marina - Salina ( 200-400 m )*

*Exposure / East*

*Grape Variety / Malvasia delle Lipari, Corinto Nero*

*Training System / Guyot 7500 vines per hectare*

*Yield / 20 HL per hectare*

*Production / Grapes are sun-dried from 20 to 30 days. Stainless steel fermentation and bottling 12 months from the harvest. Each single grape is de-stemmed by hand.*

*Serving Temperature / 16° C*

*Sight / Golden, Consistent and Bright.*

*Nose / Floral sensations, raisins, citrus, herbs and balsamic finishing.*

*Mouth / Great Elegance in the mouth, balsamic sensations, citrusy and honeyed, finishing not aggressive or too sweet, straight.*

*Pairings / Cheese and fresh fruits jams, honey and fresh fruits, foie gras, brilliant alone.*

*Notes / The natural balance between alcohol, acid and sugary residue, gives to this wine a unique elegance. To be tried chilled as an aperitivo. Easy drinking and guaranteed, for twenty years from the harvest.*

I nostri vigneti occupano 2 ettari sul lato orientale dell'isola, dove prendono i raggi del sole fin dall'alba. I vigneti sono a spalliera, con una densità di 7.500 piante per ettaro. L'uva viene raccolta a settembre e stesa al sole su graticci di canne intrecciate.

Il sole del Mediterraneo e il vento della montagna creano meraviglie: concentrano gli zuccheri e gli aromi naturalmente presenti nell'uva, innescando una serie di reazioni di trasformazione degli aromi. Questo è l'appassimento. Poi l'uva viene sgrappolata a mano e gli acini più appassiti, quelli in cui lo zucchero si è cristallizzato, vengono aggiunti al mosto in fermentazione.

*Our vineyards are the size of 2 hectares on the eastern side of the island, where they receive the sunlight since the sunrise. Vines are trained with the espalier structure, with a density of 7.500 plants per hectare. The grapes are picked at the end of September and laid on crossed cane racks under the sun.*

*The Mediterranean Sea and the wind coming from the mountain give birth to wonders / they concentrate sugar and flavours naturally present in the grapes, starting a chain of reactions of aromas transformation. This is the drying of the grapes. Then they are de-stemmed by hand and the drier grapes in which the sugar is crystalized, are added to the fermenting must.*



## *Purissima degustazione di territorio*

La visita alle cantine storiche è un momento perfetto per entrare nello spirito e nell'atmosfera della nostra tenuta vinicola.

Per degustare i nostri vini insieme ai sapori del territorio e ai racconti di chi li produce.

È richiesta la prenotazione:

+39 095 7082175 - lunedì-venerdì dalle 09:00 alle 13:00

+39 342 7633251 - 338 9146668

reservation@villagrande.it

*In azienda è possibile acquistare i vini Barone di Villagrande.*

### A Pure Tasting of this Land

The visit of the historical Cellar is a perfect moment to enter the spirit and atmosphere of our Winery.

To taste our wines matched with the flavours of our fields and the stories of who makes them.

Reservation Required:

+39 095 7082175 - Monday to Friday 9.00am to 1.00pm

+39 342 7633251 - 338 9146668

reservation@villagrande.it

*Come and visit our winery shop where you can buy the Barone di Villagrande wines.*



BARONE DI VILLAGRANDE  
VIGNETI DAL 1727

Azienda Vinicola  
Barone di Villagrande  
Milo - Italia  
www.villagrande.it