

## Tradizione fatta passione.

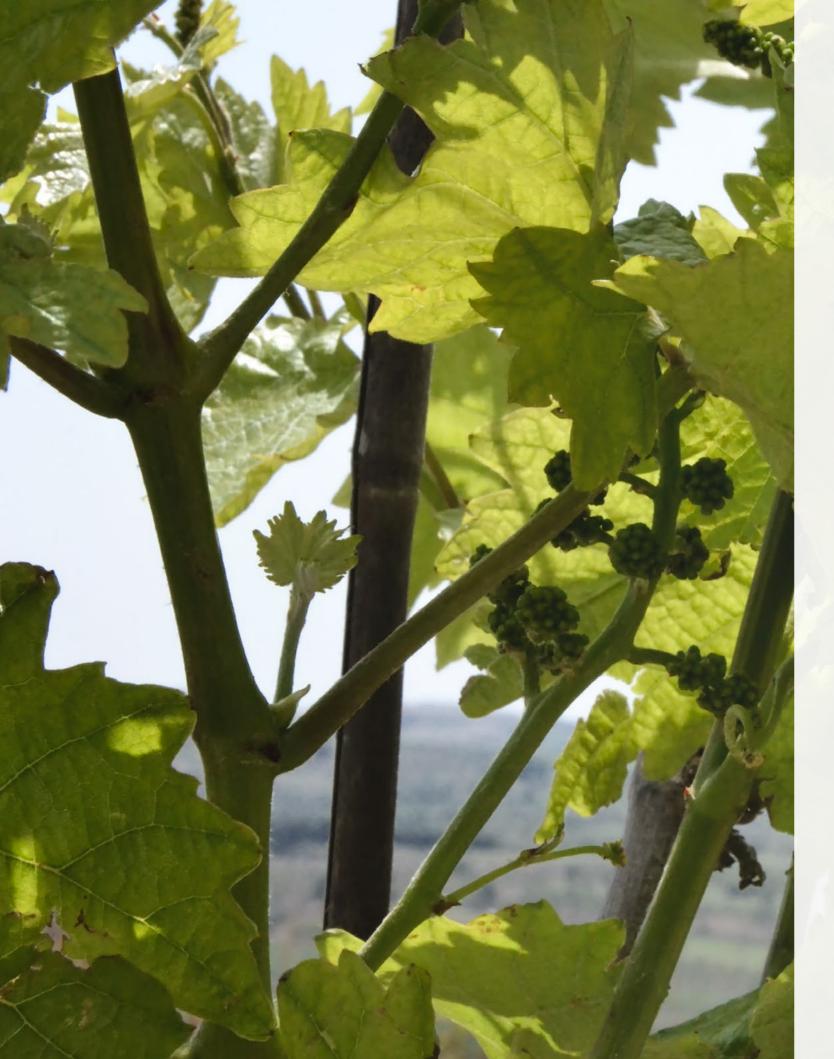
Una famiglia, due generazioni in contatto con la "terra". Un modo di fare "vino" che si traduce in rispetto per le origini voglia di crescita ed attenzione per i dettagli.

" Un vino nasce dalla forza di un Uomo "





Azienda Agricola Ortoleva Domenico C.da Chiarchiaro km 4 SP8 Butera, 93011 Butera CL www.pietracava.it - info@pietracava.it



## L'AZIENDA

Era il 2004 quando Domenico Ortoleva, motivato dai ricordi giovanili, di quando il vino si faceva alla vecchia maniera, inizia il processo di trasformazione dell'azienda, e vi profonde ogni sforzo affinché diventi un'azienda competitiva, dove il rispetto delle tecniche di produzione e il personale controllo dei processi di vinificazione, sono diventati il modus operandi quotidiano. L'azienda PietraCava, situata in Contrada Chiarchiaro nel territorio di Butera. é adagiata sul versante sinistro del torrente Comunelli, in posizione collinare rispetto a quest'ultimo, in un contesto agricolo in cui le condizioni climatiche e morfologiche del terreno hanno creato un terroir, in cui i diversi vitigni si sono adattati, trasferendo al raccolto prima e al vino dopo, profumi e sapori unici. Questi ultimi, accompagnati dalla costanza dei risultati, hanno portato i vini PietraCava a guadagnarsi l'opinione comune di vini di qualità.



## LE NOSTRE LINEE

LE LUCI Abbagliante armonica sensualità

LE TERRECOTTE Tipicità, forza e tradizione

I CAMEI Gemme di esclusiva bellezza

I MONILI Preziosi ogni giorno



## MANAAR

NERO D'AVOLA

VITIGNO

ZONA DI PRODUZIONE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO TIPO DI TERRENO

PIANTE PER ETTARO EPOCA DI VENDEMMIA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA PERIODO DI FERMENTAZIONE

> VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

GRADO ALCOLICO ACIDITÀ TOTALE

FORMATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°

PietraCava

MANAA NERO D'AVO CLASSIFICAZIONE | Sicilia DOC Riserva

Nero d'Avola

Agro di Butera

Controspalliera con potatura a guyot

Calcareo di medio impasto

n° 4000 per ettaro

II decade di settembre

18 giorni cc

In vasche di acciaio inox termocontrollate

24 mesi in barrique di rovere

Circa 3 mesi

6,5 (val. medio)

Bottiglia da 75 cl



#### COLORE

Rosso rubino intenso

#### OLFATTO

Sorprende l'intensità aromatica della frutta matura, mora selvatica, mirtillo, ma anche vaniglia e pepe nero, rendendo il bouquet complesso e opulento

#### PALATO

Impatto morbido ma deciso allo stesso tempo, potente con la consapevolezza del legno integratosi alla perfezione. Di carattere forte si esprime al meglio se gli si concede il suo tempo





LE LUCI

# NEOFOS

## SAUVIGNON BLANC

CLASSIFICAZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

TIPO DI TERRENO

PIANTE PER ETTARO EPOCA DI VENDEMMIA

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

PERIODO DI FERMENTAZIONE

VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

GRADO ALCOLICO

ACIDITÀ TOTALE

FORMATI

Sicilia Doc

Sauvignon Blanc

Agro di Butera

Controspalliera con potatura a guyot

Calcareo di medio impasto n° 4000 per ettaro

II decade di agosto

8 giorni

In vasche di acciaio inox termocontrollate

Circa 2 mesi

13 % vol.

6,60 (val. medio)

Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### COLORE

Giallo paglierino con tenui riflessi dorati

#### OLFATTO

Profumo intenso ed elegante di fiori di sambuco, foglia di pesco, note floreali persistenti e suggestive

#### PALATO

In bocca pieno e grasso con finale vellutato e morbido



LE LUCI

# PIOGGIA DI LUCE

GRILLO



CLASSIFICAZIONE VITIGNO ZONA DI PRODUZIONE SISTEMA DI ALLEVAMENTO TIPO DI TERRENO PIANTE PER ETTARO EPOCA DI VENDEMMIA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE PERIODO DI FERMENTAZIONE VINIFICAZIONE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA GRADO ALCOLICO FORMATI TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

Sicilia Doc Agro di Butera c/da Chiarchiaro Controspalliera con potatura a guyot Calcareo di medio impasto n° 4000 per ettaro II decade di agosto 15-20 giorni Ferm. in vasche di acciaio inox termo-controllate Circa 2 mesi 13,5 % vol. ACIDITÀ TOTALE 5,26 (val. medio) Bottiglia da 75 cl

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

#### OLFATTO

Profumo intenso e persistente, le vibranti note floreali si legano perfettamente a quelle fruttate che rimandano agli agrumi e alla frutta esotica

#### PALATO

Ingresso pieno, sapido, persistente in bocca, chiusura piacevolmente acida intrisa da raffinate note esotiche





LE TERRECOTTE

# KALPIS

CABERNET SAUVIGNON

CLASSIFICAZIONE VITIGNO ZONA DI PRODUZIONE SISTEMA DI ALLEVAMENTO TIPO DI TERRENO PIANTE PER ETTARO EPOCA DI VENDEMMIA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

0

**PietraCava** 

PletraCava

KALPIS

BERNET SAUVIGNON

PERIODO DI FERMENTAZIONE VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA GRADO ALCOLICO ACIDITÀ TOTALE

FORMATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

IGP Terre Siciliane Cabernet Sauvignon agro di Butera controspalliera con potatura a guyot calcareo di medio impasto n° 4000 per ettaro II decade di settembre

in vasche di acciaio inox termocontrollate 12 mesi in barriques di rovere

6,5 (val. medio) bottiglia da 75 cl 18° C

circa 4 mesi

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### COLORE

Rosso rubino sangue.

#### OLFATTO

Lo respiri e lo riconosci. Il Dna è il suo, quello del Cabernet Sauvignon. Spiccano le pennellate di peperone verde su tela di frutta scura. Mora, ciliegia nera e ribes nero fanno da quinta elegante a note di viola macerata, a fragranti spezie dolci come cannella e piccoli sbuffi di vaniglia.

#### **PALATO**

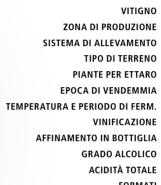
In bocca tuona. È ampio e ti richiama con perfetta corrispondenza biunivoca le sensazioni odorose. È intenso, ti pervade. Il tannino ha nerbo, ma è mansueto, ingentilito dal legno su cui ha riposato. Chiusura persistente con piacevole retrogusto speziato e di frutti scuri.





# IDRIA

CHARDONNAY



0

PietraCava

PietraCava

IDRIA CHARDONNAY CLASSIFICAZIONE Sicilia DOC Chardonnay

Agro di Butera

Controspalliera con potatura a guyot

Calcareo di medio impasto n° 4000 per ettaro

II decade di settembre

20 giorni in barriques di rovere a temp. controllata a 5° 3/4 mesi in barrique di rovere

Circa 3 mesi

GRADO ALCOLICO 13 % vol. 6,30 (val. medio)

FORMATI Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### COLORE

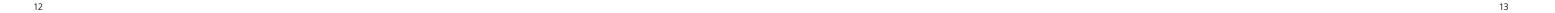
Giallo paglierino luminoso

#### OLFATTO

Al naso è ricco ed intenso. Fine ben articolato. Caratterizzato da profumi agrumati di pesca, frutta a pasta gialla e tropicale (ananas, melone bianco, banana), poi mimosa, ginestra, erbette di campo ed aromatiche, miele di acacia e piccole note gessose

In bocca è ricco, ampio e setoso. Entra suadente, rotondo. È cremoso ma fresco. Chiude una eco salmastra, fusa con aromi retrolfattivi di speziatura dolce e canditi d'agrumi







# SOFALÈ

MOSCATO SECCO

CLASSIFICAZIONE
VITIGNO
ZONA DI PRODUZIONE
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
TIPO DI TERRENO
PIANTE PER ETTARO
PIANTE PER ETTARO
EPOCA DI VENDEMMIA
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE
PERIODO DI FERMENTAZIONE
VINIFICAZIONE
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
GRADO ALCOLICO
ACIDITÀ TOTALE
FORMATI
TEMPERATURA DI SERVIZIO
SICILIA
SI

Sicilia DOC
Moscato secco
Agro di Butera
Aontrospalliera con potatura a guyot
Calcareo di medio impasto
n° 4000 per ettaro
Il decade di settembre
14-15°
15 giorni
In vasche di acciaio inox termocontrollate
Circa 2 mesi
12,5 % vol.
5,20 (val. medio)

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bottiglia da 75 cl

#### COLORE

Giallo paglierino vivido e lucente

#### **OLFATTO**

Sono accattivanti le sensazioni aromatiche che subito ti ammantano e ti pervadono timo, salvia, dragoncello e camomilla ti stuzzicano subito il naso. Note di mandarino, di pesca tabacchiera e di fiori bianchi freschi sono l'altare di una celebrazione olfattiva solenne

#### PALATO

Entra in bocca e ti appaga. È ampio ed intenso. Ha un impatto signorile e un equilibrio religioso. Alla sensazione di pienezza fa da spalla una pimpante freschezza ed un esaustivo ritorno sapido









## SEPTIMO

NERO D'AVOLA

CLASSIFICAZIONE

TIPO DI TERRENO

VINIFICAZIONE

GRADO ALCOLICO

ACIDITÀ TOTALE

FORMATI

PIANTE PER ETTARO

EPOCA DI VENDEMMIA

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

PERIODO DI FERMENTAZIONE

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

ZONA DI PRODUZIONE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

VITIGNO

Sicilia DOC Nero D'Avola Agro di Butera Controspalliera con potatura a guyot Calcareo di medio impasto n° 4000 per ettaro Il decade di settembre 10 giorni In vasche di acciaio inox termocontrollate Circa 2 mesi 13 % vol.

## MILLELUNE

INZOLIA

CLASSIFICAZIONE Sicilia Doc VITIGNO Ansonica (Inzolia) ZONA DI PRODUZIONE Agro di Butera c/da Chiarchiaro SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera con potatura a guyot Calcareo di medio impasto TIPO DI TERRENO PIANTE PER ETTARO n° 4000 per ettaro I settimana di settembre EPOCA DI VENDEMMIA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 12-15° PERIODO DI FERMENTAZIONE 15 giorni VINIFICAZIONE In vasche di acciaio inox termo-controllate AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Circa 2 mesi **GRADO ALCOLICO** 12,50 % vol. ACIDITÀ TOTALE 5,77 (val. medio) FORMATI Bottiglia da 75 cl TEMPERATURA DI SERVIZIO 9-10°

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

22-23°

Svolta

5,7 (val. medio)

Bottiglia da 75 cl

#### COLORE

Rubino intenso

#### **OLFATTO**

L'intenso effluvio di marasca e mirtillo, combinato con un piacevole accenno di pepe nero e delicate essenze floreali, conferiscono opulenza e complessità aromatica.

### PALATO

Morbido e piacevolmente fresco, regala alla bocca una persistente e carezzevole tannicità..

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino vivido e lucente

Le spiccate essenze di frutta a polpa bianca e gialla matura, concedono suggestioni olfattive di grande piacevolezza.

#### **PALATO**



# ÒNEIROS



## NELUMBO

ROSÈ DI NERO D'AVOLA

CLASSIFICAZIONE Sicilia DOC VITIGNO ZONA DI PRODUZIONE Agro di Butera SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera con potatura a guyot TIPO DI TERRENO Calcareo di medio impasto PIANTE PER ETTARO n° 4000 per ettaro EPOCA DI VENDEMMIA II e III decade di settembre TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE FERMENTAZIONE MALOLATTICA svolta PERIODO DI FERMENTAZIONE 15 - 20 giorni VINIFICAZIONE In vasche di acciaio inox termocontrollate AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Circa 2 mesi GRADO ALCOLICO 13,5 % vol. ACIDITÀ TOTALE 6,6 (val. medio) FORMATI Bottiglia da 75 cl TEMPERATURA DI SERVIZIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino con, eleganti, "nuances" viola

OLFATTO

Bouquet intenso con deciso sentore di frutti di bosco maturi,

erbe secche e nota speziata.

**PALATO** 

Rotondo, morbido, tannino ed acidità armonici.

Finale lungo e gradevole.

CLASSIFICAZIONE VITIGNO **ZONA DI PRODUZIONE** SISTEMA DI ALLEVAMENTO TIPO DI TERRENO PIANTE PER ETTARO **EPOCA DI VENDEMMIA** TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE PERIODO DI FERMENTAZIONE VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA **GRADO ALCOLICO** ACIDITÀ TOTALE FORMATI TEMPERATURA DI SERVIZIO

Sicilia DOC Nero D'Avola (rosè di nero d'Avola) Agro di Butera c/da Chiarchiaro Controspalliera con potatura a guyot Calcareo di medio impasto n° 4000 per ettaro I settimana di settembre 15 - 18 giorni Con breve macerazione delle bucce a temperatura controllata Circa 2 mesi 13,0 % vol. 5,80 (val. medio)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

8-10°

Bottiglia da 75 cl

#### COLORE

Rosato brillante con riflessi corallo

#### **OLFATTO**

delicato con evidenti sentori di fragola ed eleganti note di lampone maturo.

#### PALATO

Ingresso vellutato, fresco e generosamente fruttato

#### COLORE

#### **OLFATTO**

Imperiosa persistenza al gusto per sapidità, freschezza e mineralità.





17



## BACC'AURI

CHARDONNAY

CLASSIFICAZIONE

VITIGNO

Sicilia Doc Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE SISTEMA DI ALLEVAMENTO Agro di Butera c/da Chiarchiaro Controspalliera con potatura a guyot

TIPO DI TERRENO

Calcareo di medio impasto n° 4000 per ettaro

PIANTE PER ETTARO

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto 12-15°

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE FERMENTAZIONE MALOLATTICA

15 giorni

PERIODO DI FERMENTAZIONE

10 giorni

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio inox termo-controllate Circa 2 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA GRADO ALCOLICO

14 % vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,77 (val. medio) FORMATI Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9-10°

NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### COLORE

Giallo dorato vivido e lucente

#### OLFATTO

Predominano i sentori di frutta a pasta bianca e gialla con media, ananas e banana

Complesso e persistente grazie ad un ottimo bilanciamento tra sapidità, acidità e mineralità

