PietraCava

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 "

PietraCava

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

LE LUCI

MANAAR

NERO D'AVOLA

CLASSIFICAZIONE	Sicilia DOC Riserva
VITIGNO	Nero d'Avola
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 decade di settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	23°
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Svolta
PERIODO DI FERMENTAZIONE	18 giorni cc
VINIFICAZIONE	In vasche di acciaio inox termocontrollate
AFFINAMENTO	24 mesi in barrique di rovere
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Circa 3 mesi
GRADO ALCOLICO	15 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,5 (val. medio)
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

PietraCava

LE LUCI

NEOFOS

SAUVIGNON BLANC

CLASSIFICAZIONE	Sicilia Doc
VITIGNO	Sauvignon Blanc
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 decade di agosto
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	12-15°
PERIODO DI FERMENTAZIONE	8 giorni
VINIFICAZIONE	In vasche di acciaio inox termocontrollate
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Circa 2 mesi
GRADO ALCOLICO	13 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,60 (val. medio)
FORMATI	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

PietraCava

LE LUCI

PIOGGIA DI LUCE

GRILLO

CLASSIFICAZIONE	Sicilia Doc
VITIGNO	Grillo
ZONA DI PRODUZIONE	Agro di Butera c/da Chiarchiaro
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 decade di agosto
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	12-15°
PERIODO DI FERMENTAZIONE	15-20 giorni
VINIFICAZIONE	Ferm. in vasche di acciaio inox termo-controllate
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Circa 2 mesi
GRADO ALCOLICO	13,5 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,26 (val. medio)
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°

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

PietraCava

KALPIS

CABERNET SAUVIGNON

CLASSIFICAZIONE	IGP Terre Siciliane
VITIGNO	Cabernet Sauvignon
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 decade di settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	23°
PERIODO DI FERMENTAZIONE	18 giorni cc
VINIFICAZIONE	in vasche di acciaio inox termocontrollate
AFFINAMENTO	12 mesi in barriques di rovere
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	circa 4 mesi
GRADO ALCOLICO	14,5 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,5 (val. medio)
FORMATI	bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C

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.

PietraCava

IDRIA

CHARDONNAY

CLASSIFICAZIONE	Sicilia DOC
VITIGNO	Chardonnay
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 decade di settembre
TEMPERATURA E PERIODO DI FERM.	20 giorni in barriques di rovere a temp. controllata a 5°
VINIFICAZIONE	3/4 mesi in barrique di rovere
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Circa 3 mesi
GRADO ALCOLICO	13 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	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

PALATO
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

PietraCava

I CAMEI

SOFALÈ

MOSCATO SECCO

CLASSIFICAZIONE	Sicilia DOC
VITIGNO	Moscato secco
ZONA DI PRODUZIONE	Agro di Butera
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Aontrospalliera con potatura a guyot
TIPO DI TERRENO	Calcareo di medio impasto
PIANTE PER ETTARO	n° 4000 per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	II decade di settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	14-15°
PERIODO DI FERMENTAZIONE	15 giorni
VINIFICAZIONE	In vasche di acciaio inox termocontrollate
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Circa 2 mesi
GRADO ALCOLICO	12,5 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,20 (val. medio)
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

PietraCava

SEPTIMO

NERO D'AVOLA

CLASSIFICAZIONE	Sicilia DOC
VITIGNO	Nero D'Avola
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 decade di settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	22-23°
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Svolta
PERIODO DI FERMENTAZIONE	10 giorni
VINIFICAZIONE	In vasche di acciaio inox termocontrollate
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Circa 2 mesi
GRADO ALCOLICO	13 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,7 (val. medio)
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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..

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
TIPO DI TERRENO	Calcareo di medio impasto
PIANTE PER ETTARO	n° 4000 per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	I settimana di settembre
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

COLORE
Giallo paglierino vivido e lucente

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

PALATO
Imperiosa persistenza al gusto per sapidità,
freschezza e mineralità.

ÒNEIROS

SYRAH

CLASSIFICAZIONE	Sicilia DOC
VITIGNO	Syrah
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	23°
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	18°

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.

NELUMBO

ROSÈ DI NERO D'AVOLA

CLASSIFICAZIONE	Sicilia DOC
VITIGNO	Nero D'Avola (rosè di nero d'Avola)
ZONA DI PRODUZIONE	Agro di Butera c/da Chiarchiaro
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	I settimana di settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	23°
PERIODO DI FERMENTAZIONE	15 - 18 giorni
VINIFICAZIONE	Con breve macerazione delle bucce a temperatura controllata
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Circa 2 mesi
GRADO ALCOLICO	13,0 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,80 (val. medio)
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

BACC'AURI

CHARDONNAY

CLASSIFICAZIONE	Sicilia Doc
VITIGNO	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE	Agro di Butera c/da Chiarchiaro
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	Ultima decade di agosto
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	12-15°
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	15 giorni
PERIODO DI FERMENTAZIONE	10 giorni
VINIFICAZIONE	In vasche di acciaio inox termo-controllate
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Circa 2 mesi
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

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

PietraCava