

# SURUO®

*Wine*

SICILIA



# Federico Graziani

Federico Graziani's vineyards tell the story of a singular territory. Set on the northern and north western slopes of Mount Etna, between 600 and 1,200 metres above sea level, the vines occupy small plots carved into the mountain and cultivated according to the traditional alberello training system.

*Le vigne di Federico Graziani raccontano un territorio senza eguali. I vigneti, sui versanti nord e nord ovest del vulcano, tra i 600 e i 1200 metri di altitudine, occupano piccoli appezzamenti ricavati dalla montagna e coltivati ad alberello.*



Il vino simbolo della cantina, di cui rappresenta al meglio la filosofia, è il primo progetto produttivo dell’azienda

Behind the winery is Federico Graziani, who turned a lifelong passion into a profession. Already a recognised wine expert at nineteen, he became Italy's Best Sommelier (AIS) at twenty three before completing a degree in Viticulture and Oenology. He worked alongside Gualtiero Marchesi, Stefano Cavallini, Bruno Loubet, Carlo Cracco, and Aimò and Nadia Moroni before his encounter with Etna in 2006, when he acquired a century old vineyard in Passopisciaro. There, a project began that today interprets one of Italy's most significant winemaking traditions. The winery offers experiences designed to reveal Etna's most authentic face: pathways into a viticulture shaped by tradition, manual work and respect for the environment, accompanied by tastings of wines that express the energy of the volcano. The vineyards are managed by Salvo Foti and Maurizio Pagano, heirs to the historic Maestranza dei Vigneri, who follow non invasive practices without the use of pesticides or systemic treatments. From this work come wines appreciated throughout the world.

Dietro la cantina c'è Federico Graziani, che ha trasformato la passione in professione: esperto di vini già a 19 anni, Miglior Sommelier d'Italia AIS a 23 e una laurea in Viticoltura ed Enologia. Ha lavorato con Gualtiero Marchesi, Stefano Cavallini, Bruno Loubet, Carlo Cracco e Aimò e Nadia Moroni prima di incontrare l'Etna, nel 2006, e acquistare una vigna centenaria a Passopisciaro, dove è iniziato un progetto che oggi interpreta una delle tradizioni vitivinicole più importanti d'Italia. La cantina propone esperienze per scoprire il volto più autentico dell'Etna: percorsi per conoscere da vicino una viticoltura fatta di tradizione, lavoro manuale e rispetto per l'ambiente, tra degustazioni di vini che esprimono l'energia del vulcano. La gestione delle vigne è affidata a Salvo Foti e Maurizio Pagano, eredi della storica Maestranza dei Vigneri, con pratiche non invasive e senza l'utilizzo di pesticidi o trattamenti sistemici, da cui nascono vini apprezzati in tutto il mondo.

# Profumo di vulcano

## Profilo sensoriale

An Etna Rosso DOC made from a blend of 70% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio, and 15% Alicante and Francisi. Vinification follows an essential approach, with spontaneous fermentation in open vats, no temperature control, and indigenous yeasts. The wine is then matured for 20 months in first- and second-fill tonneaux, followed by four months in bottle. Intense, deep and translucent ruby red in colour, the bouquet opens with aromas of raspberry and wild blueberry, followed by citrus notes and hints of Mediterranean scrub, marjoram and myrtle. Sweet spices, sandalwood and pipe tobacco complete the aromatic profile. On the palate, it is rich and profound, with a finish defined by a distinctive sweet-savoury tension that gives the wine its unmistakable character. At the table, it finds its ideal pairing with dishes based on Nebrodi black pig and feathered game such as partridge and pheasant.

Etna Rosso DOC che nasce da un assemblaggio composto per il 70% da Nerello Mascalese, 15% da Nerello Cappuccio e 15% da Alicante e Francisi. La vinificazione segue un approccio essenziale, con fermentazione spontanea in tini aperti, senza controllo della temperatura e con lieviti indigeni. Poi un affinamento di 20 mesi in tonneaux di primo e secondo passaggio e quattro mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso, profondo e trasparente, il bouquet si apre con profumi di lamponi e mirtillo di bosco, seguiti da ricordi agrumati e di macchia mediterranea, maggiorana e mirto. La chiusura olfattiva è affidata a spezie dolci, legno di sandalo e tabacco da pipa. Al palato ha una struttura ricca e profonda. Il finale è caratterizzato da una sensazione dolce-salata che ne definisce la personalità. A tavola trova il suo abbinamento ideale con preparazioni a base di maialino nero dei Nebrodi e selvaggina da piuma come pernice e fagiano.

|                               |                                                                                                |                       |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>ETNA<br/>ROSSO<br/>DOC</b> | <b>70% NERELLO<br/>MASCALESE<br/>15% NERELLO<br/>CAPPUCCIO<br/>15% ALICANTE<br/>E FRANCISI</b> | <b>13,5%<br/>VOL.</b> |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

The symbolic wine of the estate, and the one that best embodies its philosophy, it was the winery's first production project.