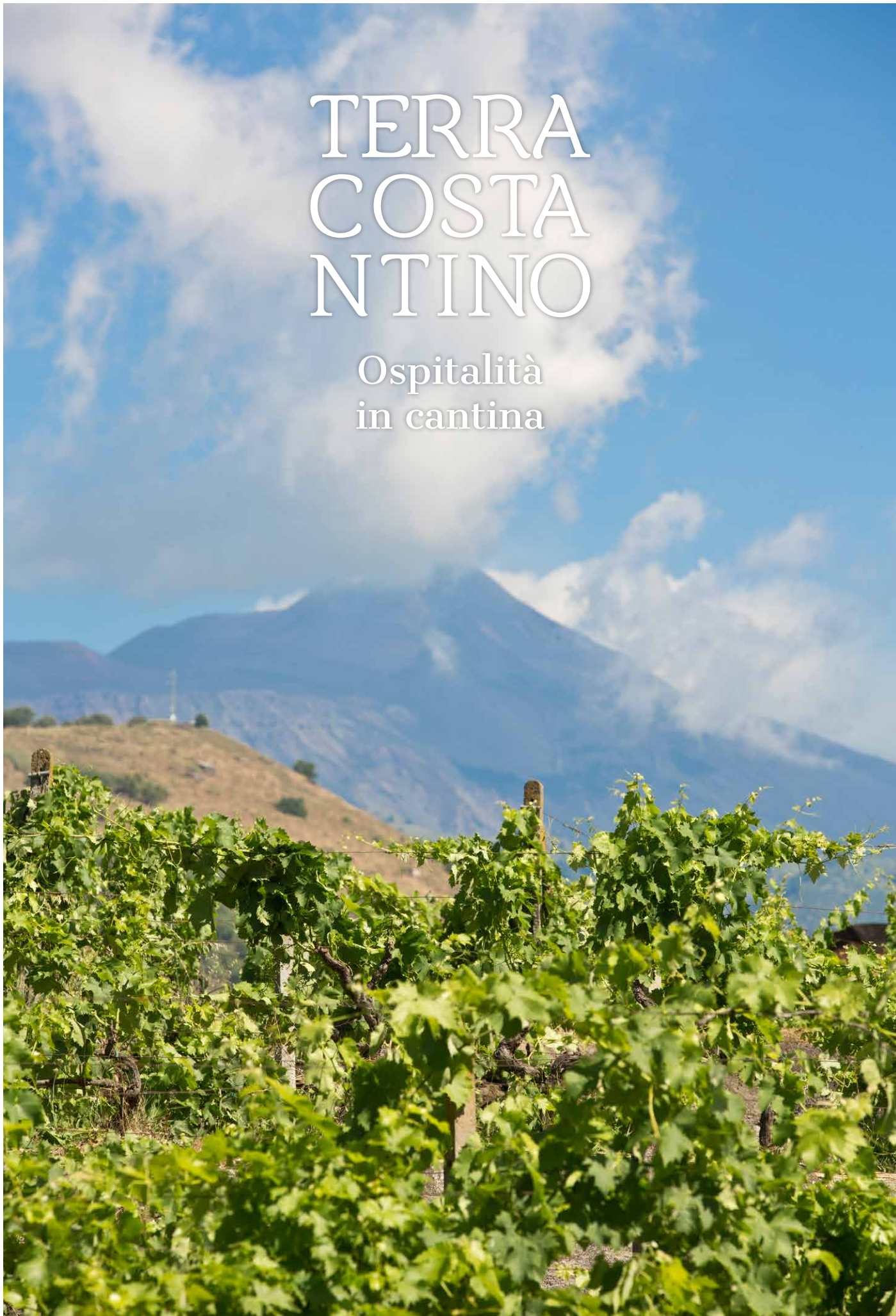


TERRA COSTA NTINO

Ospitalità
in cantina





TERRA COSTANTINO

ESPERIENZA ETNA

TerraCostantino è la prima azienda vitivinicola biologica dell'Etna, caratterizzata da valori antichi, amore per la terra e rispetto dei suoi tempi. Una passione trasmessa da vendemmia in vendemmia, da padre in figlio.

Dino Costantino acquista il vigneto in Contrada Blandano—luogo ricco di storia, qui la coltivazione della vite ha una tradizione millenaria—ed avvia la lunga storia di cultura agricola della famiglia Costantino.

Per preservare l'essenza più identitaria dei vini dell'Etna, vengono coltivate soltanto varietà autoctone:

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio (uva a bacca nera);
Carricante e Catarratto (uva a bacca bianca).



TERRA COSTANTINO:

BREVI NOTIZIE

19
70

1970. Oltre quarant'anni di storia

L'azienda di famiglia nasce nel 1970, quando Dino Costantino acquista 10 ettari di terra, in Contrada Blandano-Viagrande (che comprendono anche un palmento) e ne recupera il vigneto.

Nel 2002 Fabio Costantino inizia a collaborare con il padre, rinnova la visione globale dell'azienda ed apre le porte della cantina di famiglia agli appassionati di vino di tutto il mondo.



BIO

TerraCostantino è stata la prima cantina dell'Etna ad ottenere, nel 2000, la certificazione biologica.

La filosofia aziendale è il rispetto del territorio, della biodiversità e della natura, per valorizzarne al meglio le caratteristiche.



Le contrade

Un tempo erano le antiche proprietà che nascevano su colate laviche di diverse epoche, ormai completamente raffreddate e nella maggior parte dei casi ritornate fertili. Oggi questo concetto aiuta ad identificare le micro-diversità dei suoli, date proprio dalle molteplici stratificazioni laviche, a diverse profondità: nei fatti, si tratta di disegnare veri e propri Cru, tutti unici e fortemente identitari.



Terroir

La combinazione di alcuni elementi rende unici i vini dell'Etna: il clima ventilato (grazie alla contemporanea vicinanza della montagna e del mare, riduce il rischio di potenziali malattie delle viti); l'abbondanza di giorni di sole (garantisce la perfetta maturazione dei grappoli); il suolo vulcanico ricco di minerali (ha un alto potere drenante, che permette di avere vigneti sani e asciutti); la storicità dei vigneti; le varietà autoctone.



Vini

La linea *deAetna*, bianco, rosso e rosato, pensata come lo specchio di una fedele espressione del territorio e delle sue varietà.

La linea *Contrada Blandano*, bianco e rosso, racchiude tutta l'essenza matura e sapiente delle più vecchie vigne ad alberello.

Il *Rasola*, vino rosso, è un omaggio alla terra e alla famiglia, frutto della volontà di Dino di creare un vino dal sapore fresco ma di antico retaggio, la ragione profonda per la quale tutto ha avuto inizio.



LE NOSTRE PROPOSTE DI DEGUSTAZIONE: SCOPRI IL TERROIR, CONOSCI CHI LO ABITA, ASSAGGIANE L'ESSENZA.

Tutte le degustazioni iniziano con una passeggiata nel nostro vigneto, dove ci muoveremo tra le viti e i muretti a pietra e vi racconteremo delle varietà autoctone e delle tecniche di agricoltura biologica. Proseguiremo verso l'antico palmento del XVII secolo, per conoscere la storia della vinificazione tradizionale, poi vi porteremo a visitare la nostra nuova cantina ipogea per spiegarvi la stratigrafia del suolo vulcanico, attraverso le sezioni del terreno, descrivervi le nostre tecniche di produzione e mostrarvi la nostra bottaia.

A conclusione del tour, daremo spazio ad uno dei percorsi di degustazione proposti.

DEGUSTAZIONE IN CANTINA-4 VINI ——— 🕒 h 1:30 - 2:00

Degustazione tecnica di 4 vini serviti con pane cotto nel forno a legna e olio EVO biologico.
Vini in degustazione: *deAetna Etna bianco doc*, *deAetna Etna rosato doc*, *deAetna Etna rosso doc*, *Rasola vino rosso*.

Prezzo a persona € 30*

No drinkers Free

DEGUSTAZIONE IN CANTINA-6 VINI ——— 🕒 h 1:30 - 2:00

Degustazione tecnica di 6 vini serviti con pane cotto nel forno a legna e olio EVO biologico.
Vini in degustazione: *deAetna Etna bianco doc*, *deAetna Etna rosato doc*, *deAetna Etna rosso doc*, *Contrada Blandano Etna rosso doc Riserva*, *Contrada Blandano Etna bianco*, *Rasola vino rosso*.

Prezzo a persona € 50*

No drinkers Free

*Ogni percorso può essere integrato con un tagliere di salumi e formaggi locali, accompagnati da miele e marmellata dell'Etna al costo aggiuntivo di € 10 per persona.

PRANZO IN CANTINA ——— 🕒 h 2:30 - 3:00

Un percorso enogastronomico completo, con la degustazione di 4 vini in abbinamento a piatti della tradizione (benvenuto vegetariano, un primo piatto, un tagliere di salumi e formaggi locali accompagnati da miele e marmellata dell'Etna).
Vini in degustazione: *deAetna Etna bianco doc*, *deAetna Etna rosato doc*, *deAetna Etna rosso doc*, *Rasola vino rosso*.

Prezzo a persona € 50

No drinkers € 25

BARBECUE IN CANTINA ——— 🕒 h 2:30 - 3:00

Un percorso enogastronomico completo, con la degustazione di 5 vini in abbinamento a piatti della tradizione e carni locali cotte al barbecue (benvenuto vegetariano, un primo piatto, un tagliere di salumi e formaggi locali accompagnati da miele e marmellata dell'Etna, selezione di carni locali).
Vini in degustazione: *deAetna Etna bianco doc*, *deAetna Etna rosato doc*, *deAetna Etna rosso doc*, *Contrada Blandano Etna rosso doc Riserva*, *Rasola vino rosso*.

Prezzo a persona € 70

No drinkers € 35

L'esperienza è prenotabile per un minimo di 4 persone.

Le proposte della nostra Carta Servizi rappresentano la versione standard dei nostri tour. Possibilità di predisporre programma personalizzato, da concordare in anticipo.

Dopo aver effettuato l'acquisto, prenota il giorno della tua esperienza contattando il responsabile accoglienza Salvatore Spampinato al numero 334 8946713. Non saranno garantite visite senza prenotazione.



LE NOSTRE ESPERIENZE COMPLETE

PIGIATURA IN PALMENTO

In palmento si parteciperà alla vendemmia tradizionale. L'uva verrà scaricata dalle tipiche ceste di vimini all'interno delle vasche dell'antico palmento e quindi pigiata rigorosamente con i piedi fino a defluire il mosto nel tino sottostante.

Prezzo + € 500

VERTICALETNA

Per chi vuole conoscere la nostra interpretazione del terroir, declinata nelle diverse annate. Potrete scegliere la degustazione di 5 annate di deAetna (a scelta tra bianco, rosso o rosato) o 3 annate di Contrada Blandano (a scelta tra bianco o rosso con possibile anteprima non ancora in commercio) serviti con pane cotto nel forno a legna e olio EVO.

Prezzo a persona € 60

L'esperienza è prenotabile per un minimo di 4 persone.

MATRIMONI ED EVENTI

Il vigneto con i suoi terrazzamenti e l'antico palmento del XVII secolo sono la cornice perfetta per la realizzazione di eventi indimenticabili. Contattaci per un preventivo.

Dopo aver effettuato l'acquisto, prenota il giorno della tua esperienza contattando il responsabile accoglienza Salvatore Spampinato al numero 334 8946713. Non saranno garantite visite senza prenotazione.



ATTORNO A NOI

NATURA

Monte Etna  20Km, 30 min

Trekking sull'Etna.

Etna Bike tour.


Visita del cratere con jeep 4x4 o quad

Gole dell' Alcantara  48Km, 45 min

CULTURA E ARCHEOLOGIA

Centro storico di Catania Patrimonio UNESCO  16Km, 30 min

L'anfiteatro greco e la Cattedrale di Taormina  48km, 45 min

Siracusa e isola di Ortigia  80Km, 1h 10min

NEI DINTORNI

Zafferana Etnea  8Km, 10 min

Nicolosi  10Km, 15 min

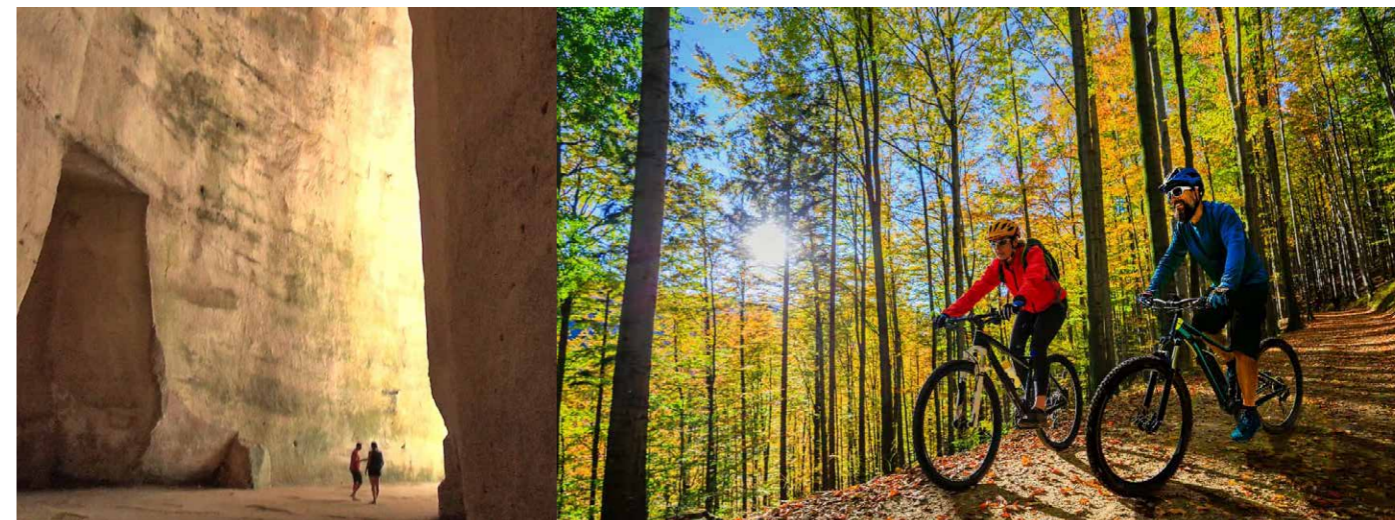
Castelmola  50Km, 55 min

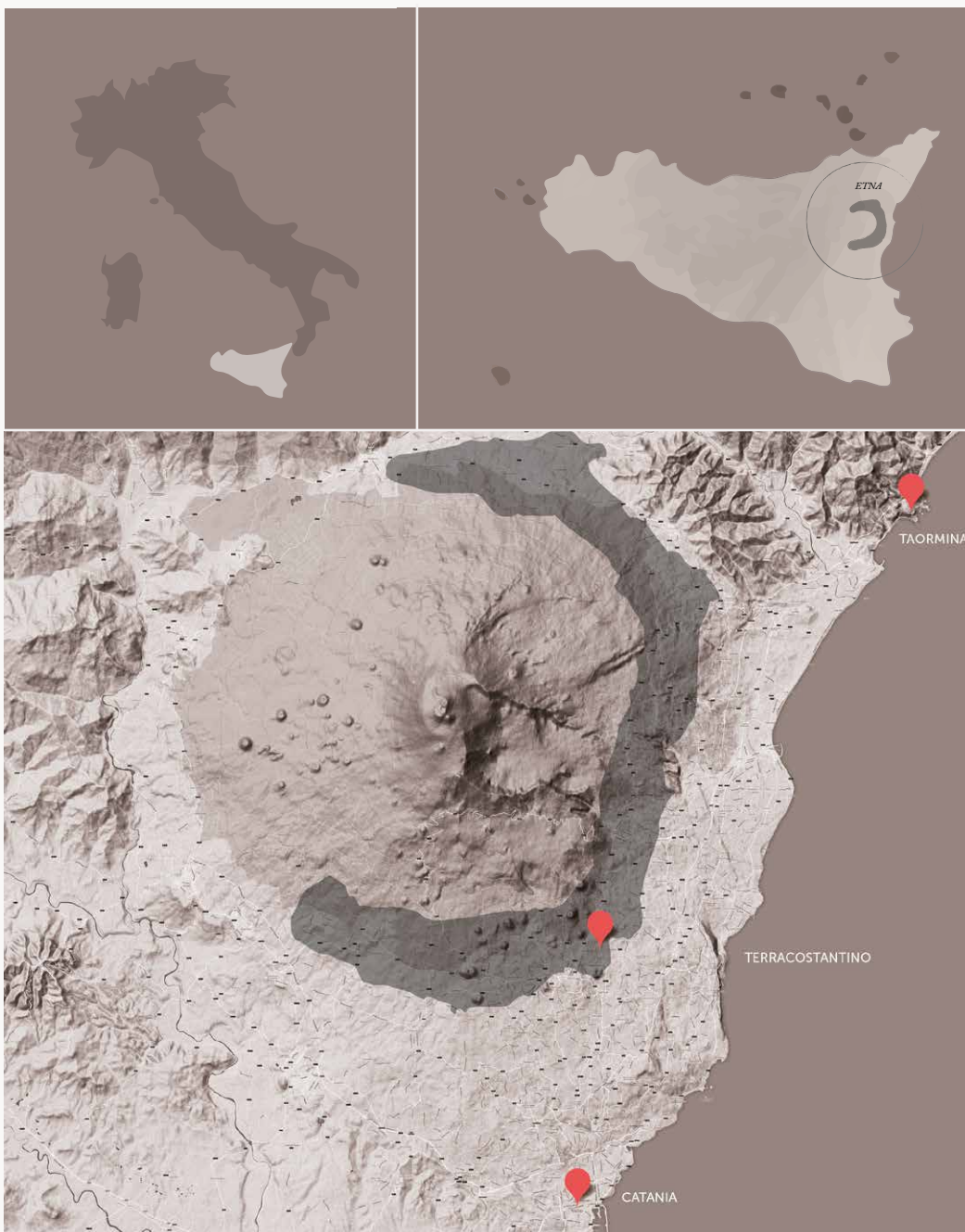
MARE

Il borgo marinaro di Acitrezza ed i suoi "Faraglioni"  15Km, 25 min

Le spiagge di Mazzarò e Giardini Naxos  35Km, 35 min

L'Isola Bella, Riserva Naturale di Taormina  40Km, 40 min





WWW.TERRACOSTANTINO.IT

VIA GARIBALDI 417 VIAGRANDE (CT) - GPS 37.6312932,15.0927691

TEL +39 095 434288

INFO@TERRACOSTANTINO.IT



Vino Biologico: Organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F. IT BIO 008. Operatore controllato n°B979