



Premi

Medaglia d'argento al IX Concorso internazionale Vini - Valle d'Aosta, 2000

Medaglia di bronzo al IX Concorso internazionale Vini - Valle d'Aosta, 2000

Diploma al XI concorso internazionale Vini Valle d'Aosta, 2002 per Buceci bianco, Doncarmè bianco, Doncarmè Rosso

Medaglia d'argento alla III Rassegna Biodivino - A.I.A.B. Piemonte, 2006

We won

Silver medal at the IX Concourse International wines - Valle d'Aosta, 2000

Bronze medal at the IX Concourse International wines - Valle d'Aosta, 2000

Diploma at the IX Concourse International wines - Valle d'Aosta, 2002 for Buceci bianco, Doncarmè bianco, Doncarmè Rosso

Silver medal at the III Biodivino Contest for the best organic wine - Piemonte, 2006

The Company

The farm is located 30 Kilometers from Palermo, in the district of Santa Cristina Gela. The altitude starts from 750 to 1000 meters above sea level, within an area labelled as D.O.C. Monreale.

Vines are grown organically, without using any plant protection product or any other chemical product. Furthermore, parasitical agents are fought against by means of pheromonal traps, under A.I.A.B. control.

The grapes used are: Pinot noir, Nero d'Avola, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah for red wine and Catarratto, Charonnay, Muller Thurgau, Sauvignon blanc and Inzolia for white wine.



di Francesco Calderone
Via Unità d'Italia, 3
90035 Marineo (Pa)

Tel. e Fax +39 091 8726 367
e-mail: buceci@tin.it
www.bucecivini.it

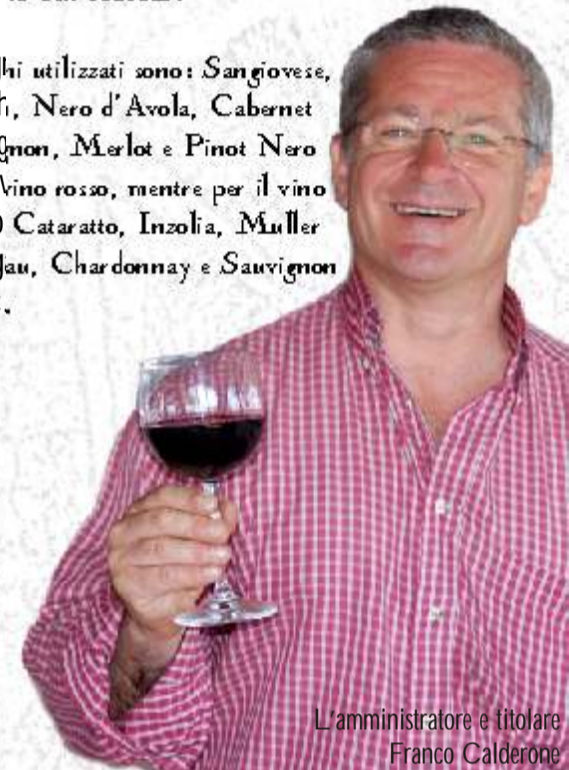
VINI DA UVE DI AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC WINES

L'azienda è ubicata a 30 km da Palermo in territorio di Santa Cristina Gela ad un'altitudine che varia da 750 a 1000 m. sul livello del mare, in zona D.O.C. Monreale.

La coltivazione dei vigneti avviene con metodo biologico: non si usano fitofarmaci né altri prodotti chimici nella lotta fitosanitaria, mentre la lotta antiparassitaria avviene tramite l'uso di trappole ai feromoni. Il tutto sotto il controllo dell'A.I.A.B.

I vitigni utilizzati sono: Sangiovese, Syrah, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero per il vino rosso, mentre per il vino bianco Catarratto, Inzolia, Muller Thurgau, Chardonnay e Sauvignon Blanc.



L'amministratore e titolare
Franco Calderone

Buceci rosso

Tipologia uve: Nero d'Avola 40% - Merlot 60%

Collocazione del vigneto: nella conca più soleggiata dell'azienda

Nome del vigneto: il Sole

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: 750-850 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato

Ceppi per ettaro: 4400

Resa per ettaro: qli 65.00 - hl 47

Tipo di vendemmia: meccanica e manuale

Periodo di vendemmia: fine Settembre-fine Ottobre

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata per 1 successiva spremitura in pressa soffice e passaggio in stabilizzatore tartarico per una settimana, affinamento in vasche inox e barriques

Colore: rosso rubino carico

Profumo: vinoso, intenso, con sentori di frutti rossi e rosa macerata

Sapore: pieno, caldo, con sensazioni di fragoline di bosco e lampone, ottima

Gradazione alcolica: 14°

Temperatura di servizio: 18°

Abbinamento: ideale con carni rosse e bianche, eccellente con pesci a carne grassa e con ogni tipo di grigliata



Nero d'Avola - Merlot

Buceci bianco

Tipologia uve: Catarratto 60% - Inzolia 40%

Collocazione del vigneto: Contrada Buceci

Nome del vigneto: Primo

Esposizione: Est

Altitudine: 800-850 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera

Ceppi per ettaro: 4500

Resa per ettaro: qli 80.00 - hl 60

Tipo di vendemmia: manuale e meccanica

Periodo di vendemmia: da metà a fine Ottobre

Vinificazione: raffreddamento con passaggio nello scambiatore TT a 8° e successiva spremitura soffice, primo stoccaggio nello stabilizzatore a 10°, secondo in serbatoi di acciaio inox refrigerati

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi

Profumo: intenso con sentori di ananas acerbo, meloni, fiori di ginestra

Sapore: pieno fresco aromatico con sentore di agrume e buon equilibrio acido

Gradazione alcolica: 12,50°

Temperatura di servizio: 8-10°

Abbinamento: ottimo con antipasto di pesce e carni bianche e con grigliate



Catarratto - Inzolia

Doncarmè rosso

Tipologia uve: Pinot nero 30% - Cabernet Sauvignon 70%

Collocazione del vigneto: su un pianoro posto su una montagna

Nome del vigneto: Zotta della signorina

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: 750-1000 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Ceppi per ettaro: 4400

Resa per ettaro: qli 80.00 - hl 56.

Tipo di vendemmia: meccanica

Periodo di vendemmia: Ottobre

Vinificazione: 10 giorni di lavorazione con rimontaggi programmati, spremitura soffice, passaggio nello stabilizzatore tartarico a 10° e successiva maturazione in barriques di rovere francese per 10 mesi

Colore: rosso rubino con tenui riflessi violacei

Profumo: ampio, ricco, di grande eleganza, note di viola e ribes con sentori di vaniglia e liquirizia

Sapore: caldo, corposo e di grande struttura, molto sapido e con sensazioni di confettura di mirtilli e ciliegia

Gradazione alcolica: 14,50°

Temperatura di servizio: 18°

Abbinamento: grande con ogni tipo di carne del territorio, eccellente con formaggi, carni rosse e pesci grigliati



Pinot nero - Cabernet Sauvignon

Doncarmè bianco

Tipologia uve: Inzolia 40%-Chardonnay 60%

Collocazione del vigneto: nella parte alta dell'azienda

Nome del vigneto: Zotta della signorina

Esposizione: Est-Ovest

Altitudine: 800-1000 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Ceppi per ettaro: 4500

Resa per ettaro: qli 80.00 - hl 58

Tipo di vendemmia: manuale e meccanica

Periodo di vendemmia: dal 20 Settembre al 20 Ottobre

Vinificazione: raffreddamento con passaggio nello scambiatore TT a 8° e successiva spremitura soffice, primo stoccaggio nello stabilizzatore a 10°, secondo in serbatoi di acciaio inox refrigerati

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: ampio, ricco, di grande eleganza, note di viola e ribes con sentori di vaniglia e liquirizia

Sapore: fruttato, intenso, floreale, con ricordo di mela golden, fiori di tarassaco e limone

Gradazione alcolica: 13°

Temperatura di servizio: 8-10°

Abbinamento: ottimo con primi piatti, pesce e carni leggere, grande con intingoli e formaggi freschi



Inzolia - Chardonnay

Doncarmè rosso

Tipologia uve: Pinot nero 100%

Collocazione del vigneto: su un pianoro posto su una montagna

Nome del vigneto: Zotta della signorina

Esposizione: Ovest

Altitudine: 1000 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Ceppi per ettaro: 4400

Resa per ettaro: qli 80.00 - hl 56

Tipo di vendemmia: meccanica

Periodo di vendemmia: Ottobre

Vinificazione: 10 gg di lavorazione con rimontaggi programmati, spremitura soffice, passaggio nello stabilizzatore tartarico a 10° e successiva maturazione in barriques di rovere francese per 10 mesi

Colore: rosso rubino con riflessi porpora

Profumo: fresco, vinoso e di grande frutto, con note di ciliegia, amarena e spezie fresche

Sapore: pieno, corposo, elegante, con note di pepe e tabacco, vaniglia e rosa macerata

Gradazione alcolica: 13°

Temperatura di servizio: 18°

Abbinamento: grande vino rosso a tutto pasto, eccellente con ogni tipo di selvaggina, carni e formaggi.

Da provare con primi piatti di pesce e verdura



Pinot nero