

Vini di Sicilia. *Sicilian Wine*

 JUDEKA

[www.judeka.com](http://www.judeka.com)



**“Una nuova generazione che ritorna a fare agricoltura”**  
*“A young generation returning to grassroots agriculture”*



## Chi Siamo

*About Us*

L'azienda si chiama Judeka, nasce nel 2007, per evocare una contrada siciliana particolarmente vocata per il vino. Quando non avevamo i vigneti acquistavamo le uve in Contrada Judeca. È un progetto giovane creato da giovani: Valentina Nicodemo e suo fratello Cesare Nicodemo.

Non proveniamo da famiglie di vignaioli, non abbiamo ereditato nulla. Siamo la prima generazione, per cui non c'è una storia antica da evocare ma vorremmo raccontare di amore e di speranza. Presentare al mondo la Sicilia delle cose giuste e dell'eccellenze. Abbiamo voluto fortemente creare un progetto agricolo sostenibile che desse ai giovani la speranza, la fiducia nella possibilità di investire e rimanere nella propria terra.

*The company is called Judeka, was founded in 2007, in honour of a Sicilian contrada (a country road) that is particularly suited for wine. At the time not having our own vineyard, we bought grapes in Contrada Judeca. It is an inovative and ambitious project created by young people: Valentina Nicodemo, Cesare Nicodemo.*

*We don't come from families of winemakers, we didn't inherited anything. We are the first generation, so there isn't any long history prove but instead we wish to show our love and hope. Presenting the world our wonderful Sicily. We strongly wanted to create a sustainable agricultural project that would give hope to young people. Providing confidence in the possibility of investing and staying in one's own land.*



# Dove Siamo

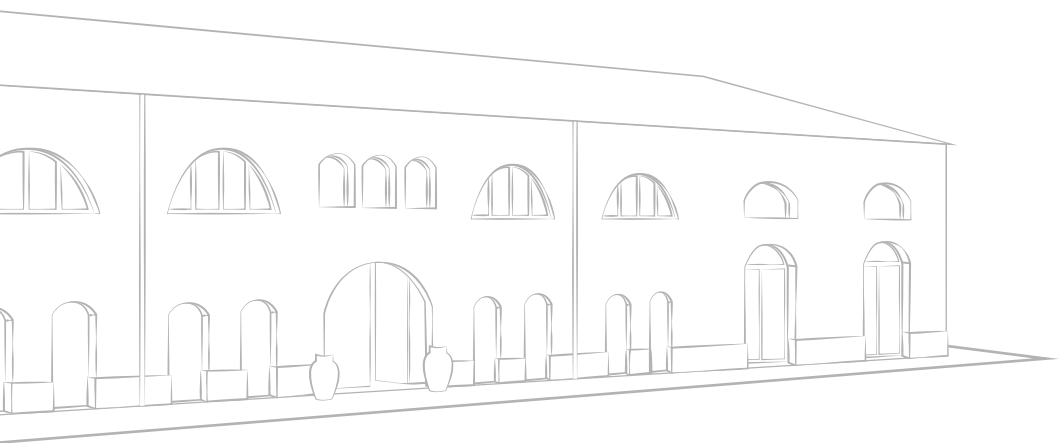
## Territory

Siamo nella Sicilia centrale, a Caltagirone, a pochi km da due riserve naturali importanti: la riserva di Santo Pietro e la Sughereta di Niscemi, nota anche per le sue innumerevoli farfalle, da dove proviene una parte dei tappi in sughero utilizzati nell'azienda. Nel 2002 il centro storico è stato insignito del titolo di Patrimonio dell'Umanità da parte dell'UNESCO.

Judeka sorge in un luogo magico: lungo l'antica Strada del Vino, nella contrada San Mauro, sede di una città greco-sicula fondata nel IV secolo a.C. da coloni provenienti da Gela. I greci giunsero probabilmente attraverso i fiumi, allora navigabili, che costeggiano i vigneti. Da lì la tradizione legata all'uva e all'uliveto: come è noto, furono i greci esportare nei paesi del Mediterraneo la vite e le tecniche della sua coltivazione. Vicino a Judeka, c'è un sito archeologico detto "A truvatura", cioè "Il tesoro nascosto", per la ricchezza dei ritrovamenti.

*We are in central Sicily, in Caltagirone, just a few kilometers from two important natural reserves: the reserve of Santo Pietro and the Sughereta di Niscemi, famous for its countless butterflies, and is also where part of the corks we use come from. In 2002 UNESCO awarded the historic centre the title of World Heritage Site.*

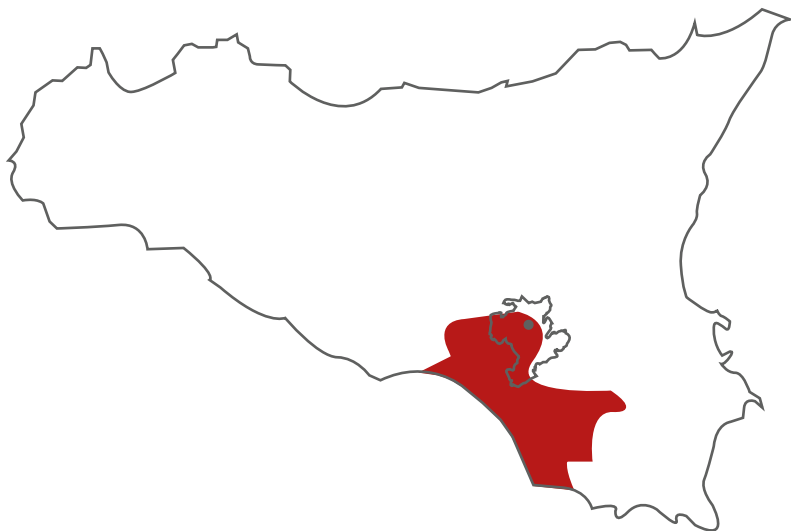
*Judeka stands in a magical place: along the ancient Wine Route, on the country road of San Mauro, home to a Greek-Sicilian town founded in the 4th century BC by settlers from Gela. The Greeks probably came across the then navigable rivers that line the vineyards. Its from here the traditions linked to the vineyards and olive groves date back to: as everybody knows, it was the Greeks who exported grape vines and their cultivation to the other Mediterranean countries. Near Judeka, there is an archaeological site called "A truvatura" (The hidden treasure) taking its name from the incredible archaeological artifacts found there.*





# Cerasuolo di Vittoria

*Territory*



I primi vitigni impiantati sono stati scelti seguendo la vocazione territoriale: Frappato e Nero d'Avola. Il blend, cioè l'assemblaggio tra i due vitigni, genera il Cerasuolo di Vittoria. Caltagirone è inserita nel disciplinare del Cerasuolo di Vittoria, unica DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) della Sicilia. Judeka presenta il Nero d'Avola Doc Vittoria che prende vita da tre tipologie di Nero d'Avola differenti. Si propongono inoltre: il frappato in purezza, il nero d'Avola in purezza, il frappato vinificato in bianco e il frappato rosé.

*The first vines to be planted were chosen following the traditions of the region: Frappato united with Nero d'Avola. The blend, or rather the combination between the two grapes, creates the Cerasuolo di Vittoria. Caltagirone is part of Cerasuolo di Vittoria, the only DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin) in Sicily. Judeka offers the Nero d'Avola Doc Vittoria that comes from three different types of Nero d'Avola. But at the same time offers: a pure Frappato, a pure Nero d'Avola, a Frappato vinified in white and a Rosé Frappato.*



# Judeka Sostenibile

*Judeka Sustainable*

I 45 ettari di terreno Judeka sono in biologico. L'azienda è autosufficiente per l'intero ciclo produttivo, e questo contribuisce a garantire il rispetto dell'ambiente. Si utilizza energia solare ottenuta tramite pannelli fotovoltaici. La pavimentazione della strada interna alla Cantina non è in cemento, ed è realizzata in totale assenza di sostanze plastiche e di derivati da carboni fossili, utilizzando "Biostrasse", un materiale eco-sostenibile e permeabile che favorisce il mantenimento del microclima e consente al suolo la cattura di CO<sub>2</sub>.

*Judeka covers 45 hectares of land, all converted to organic soils. The cellar is surrounded by ancient olive trees, peach trees, plums, cherries, oranges, lemons, almonds, walnuts. The cellar uses solar energy obtained through photovoltaic panels. The internal road is carried out in total absence of plastic substances and derivatives of fossil carbons, using "Biostrasse", an eco-sustainable and permeable material that favors the maintenance of the microclimate and allows the soil to capture CO<sub>2</sub>.*





# Judeka Ospitale

*Judeka Experience*



Per completare i valori di cui vogliamo essere portatori non poteva mancare , a completare la storica tradizione vitivinicola di questa Regione incantata, quello dell'ospitalità.

Per esprimere al meglio lo spirito della nostra Azienda abbiamo voluto creare un Relais a misura d'uomo in cui i nostri ospiti potranno vivere al meglio un' esperienza immersiva :vivere e rilassarsi circondati dal verde delle colline di San Mauro, dai nostri vigneti di Frappato e Nero d'Avola, sotto un cielo stellato. Un appartamento e tre camere, ognuna con un nome e caratteristiche differenti, per rispondere alle esigenze di tutti i nostri clienti, un ristorante dove gustare le specialità gastronomiche della nostra terra .

*In order to complete the values of which we want to be ambassadors, the historic winemaking tradition and hospitality of this enchanted region, could not have been missing.*

*To best express the spirit of our company, we wanted to create a Relais on a human scale where our guests can enjoy an immersive experience to the fullest: live and relax surrounded by the green hills of San Mauro under a starry sky, by our Frappato and Nero d'Avola vineyards. An apartment and three rooms, each with a different name and characteristics, to meet the needs of all our customers and a restaurant where you can taste the gastronomic specialties of our land.*



 **I Nostri Vini**   
*Our Wines*



# CERASUOLO DI VITTORIA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Selezione di Vigna

## ROSSO / RED

È l'unico vino siciliano che può fregiarsi dell'appellazione «DOCG». Un vino che esprime fortemente il territorio d'origine, attraverso una perfetta sinergia tra la forza, la struttura e la fruttuosità del Nero d'Avola con l'eleganza, la delicatezza e la florealità del Frappato. Il Cerasuolo è composto da due vitigni Nero D'Avola e Frappato che bilanciano sapientemente corpo struttura e freschezza. Questo vino può essere servito con piatti a base di sughi di pesce, tonno, formaggi. Da servire a 10/12 gradi.

*It is the only Sicilian wine which can boast DOCG Certification. It is a wine that strongly expresses its territory of origin, through a perfect synergy between the strength, structure, and the fruitfulness of the Nero d'Avola and Frappato. This wine is composed of two grapes Nero d'Avola and Frappato that give balance between body, structure and freshness. The strength of this wine is its versatility in that it goes well with all kind of dishes, from fish and meat to cheese. But this wine is very suited to Japanese food such as okonomiyaki. This wine can be served at a temperature of 10/12 degree.*



60% Nero d'Avola  
40% Frappato



Guyot - zona di produzione: Caltagirone  
Guyot - production area: Caltagirone



Tradizionale in rosso, sulle bucce per 12/14 gg a 22/24 °C in vasche d'acciaio inox.  
Traditional in red, with the grape skin for 12/14 days at 72/75 °F in stainless steel tanks.



Affinamento 4 mesi in inox e 4 mesi in bottiglia.  
Refining 4 months in inox and 4 months in bottle.



Colore rosso intenso - bottiglia da 75 cl  
High intensity red color - 75 cl bottle



Da bere subito o da affinare per 4-5 anni.  
To drink immediately after opening or keep unopened and age for 4/5 years.



# VITTORIA FRAPPATO

Denominazione di Origine Controllata

Selezione di Vigna

## ROSSO / RED

*E' un vino straordinario per le sue particolari ed eleganti caratteristiche organolettiche, dal colore rosso tenue ma vivace, al naso sono ben marcate le note floreali con lievi sfumature di frutti rossi, in bocca è ricco di tannini morbidi e ben bilanciati con l'acidità, chiude sapido e lungo. Il nobile vitigno di Frappato da vita a vini di particolare eleganza, autentici e fini, che si pregiano di essere versatili negli abbinamenti. Il nostro Frappato può accompagnare piatti di cucina giapponese ma ideale anche con la pizza. Da servire a 8/10 gradi.*

*It is an extraordinary wine for its unique and elegant organoleptic characteristic. Light red color, floral and slight berry fragrance, its taste is rich in soft tannins and it is well balanced with the wine acidity . Its aftertaste is long-lasting and savory and crispy. This wine is very easy and versatile in combinations. It can be matched with deshes with fish, white meat, with fresh vegetable salads, can be served with soups, Ramen, Udon, but we also recommend with the pizza. But this wine is very suited to Japanese food such as sushi, sashimi. This wine can be served at a temperature of 8/10 degree.*



100% Frappato



Guyot - zona di produzione: Caltagirone  
Guyot - production area: Caltagirone



Tradizionale con macerazione delle bucce per 6/8 gg a 20/22 °C in vasche d'acciaio inox.  
Traditional in red, with the grape skin for 6/8 days at 68/72 °F in stainless steel tanks .



Affinamento 4 mesi in inox e 2 mesi in bottiglia.  
Aging 4 months in inox and 2 months in bottle.



Colore rosso tenue - bottiglia da 75 cl.  
Light red color - 75 cl bottle.



Da bere subito o da affinare per alcuni anni.  
To drink immediately after opening or keep unopened and age for some years.



# VITTORIA NERO D'AVOLA

Denominazione di Origine Controllata

Selezione di Vigna

## ROSSO / RED

*Vino intenso e ricco massima espressione del territorio, dal carattere deciso, colore rosso rubino, sovrano al naso le note di marasca, ciliegie e prugna, nobile al palato, dai tannini morbidi. Questo vino è unico nel suo genere perché è il frutto di tre tipi e tempi di vendemmia. Una parte di vino proviene dalla vendemmia precedente ed invecchiata in barriques francesi per 12 mesi. Un'altra parte del vino proviene da uno studiato appassimento in vigna delle uve di Nero d'Avola. Durante l'appassimento l'uva si disidrata e concentra gli zuccheri. La terza componente di vino è data dalla vendemmia corrente. Freschezza, Nerbo e longevità. Consiglio di abbinamento arrosto ai funghi porcini, salsicce, carni rosse. Da servire a 14/16 gradi.*

*It is a an intense and rich wine which alms for a maximum expression of the territory, ruby red in colour and noble on the palate, it has a strong character and soft tannins, along with a marked fragrance of marasca, plums and cherries. This wine is unique in its kind. Because it is a made with three times of harvest. The first time is the previous harvest kept in barrels' or 12 months. The second time the grapes are cut and left to dry in the sun. The grape dries and concentrates the sugar. The third time regards the current harvest. This wine can be matched with red meat, roast meat with mushrooms, with Italian style appetizers that sliced meats, mature cheese, olives and spicy sausage. But this wine can be served with Tappenyaky, with yakinitu. This wine can be served at a temperature of 14/16 degree.*



100% Nero d'Avola



Guyot - zona di produzione: Caltagirone  
Guyot - production area: Caltagirone



Tradizionale in rosso sulle bucce per 12/14 gg a 24/26 °C in vasche d'acciaio inox.  
Traditional in red, with the grape skin for 12/14 days at 72/75 °F in stainless steel tanks



Parziale affinamento in legno e inox.  
Aging in wood and inox.



Colore rosso rubino - bottiglia da 75 cl.  
Ruby red color - 75 cl bottle.



Da bere subito o da affinare sino a 4-5 anni.  
To drink immediately after opening or keep unopened and age for 4/5 years.



# JURAH TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Selezione di Vigna

## ROSSO / RED

*Varietà di origine mediorientale che si esprime al meglio in terra siciliana grazie all'intensa luminosità e l'unicità dei terreni. È un vino dal profumo ricco e suadente con note speziate di pepe nero e timo che si fondono con quelle di frutti e bosco. Al palato la sensazione tannica è vellutata e piacevole. Si accompagna con affettati saporiti, carni rosse ai ferri, selvaggina, formaggi affumicati e alle erbe. Da provare anche con un piatto di mare particolarmente saporito come il pesce spada al rosmarino. Da servire a 16/18 gradi.*

*Variety of southern origin that is best expressed in Sicilian land, thanks to the intense luminosity and the uniqueness of the territory. Is a wine with a rich and persuasive scent with spicy notes of black pepper and thyme that blend with those of wild berries. On the palate the sensation is tannin, velvety and pleasant. To be accompanied well with savory meats, grilled red meats, bush meat, smoked cheeses and with herbs. To try also with a dish of sea, particularly tasty as the swordfish with rosemary. This wine can be served at a temperature of 61/64 °F.*



100% Syrah



Guyot - zona di produzione: Caltagirone  
Guyot - production area: Caltagirone



Tradizionale con macerazione delle bucce per 10-12 gg  
25/26 °C in vasche d'acciaio inox.  
Traditional in red, with the grape skin for 10/12 days at 72/75 °F.  
in stainless steel tanks.



Affinamento 6 mesi in barriques di rovere francese.  
Aging 6 months in barriques.



Colore rosso rubino carico - bottiglia da 75 cl.  
Ruby red color - 75 cl bottle.



Da bere subito o da affinare per alcuni anni.  
To drink immediately after opening or keep unopened and  
age for some years.



# BLANDINE TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Selezione di Vigna

## BIANCO / WHITE

Un vino raffinato e divertente per le sue svariate ed intriganti espressioni, frutto di una sinergia delle varie eccellenze vendemmiali, di ogni singolo vitigno che compone questo vino. Il Blandine è formato da tre uvaggi: Insolia, Chardonnay e Zibibbo; questi vengono vinificati separatamente dando complessità ed importanza a questo vino bianco. L'Insolia appena raccolta viene vinificata insieme alle bucce per circa 7 giorni in botti in legno. In seguito messa nei serbatoi di acciaio. Lo Chardonnay vinificato naturalmente come un bianco conferirà al vino rotondità mentre lo zibibbo rilascerà la persistente nota aromatica tipica del vitigno che ricorda in questo vino albicocche mature. I vini una volta tagliati danno vita ad un esemplare unico di Vino Bianco. Abbinamenti con piatti di pesce risotti agli scampi. Da servire a 6/8 gradi.

*A both fine and lively wine due to its different and exciting expressions. It is the result of a mixture of a selection of each grape's excellence which makes this wine unique. This wine is made with three grapes Insolia Chardonnay and Zibibbo. Insolia immediately after harvest is macerated and put in barrels for seven days after seven days it is put in steel tanks while the Chardonnay and Zibibbo are made using the usual process for white wines. Chardonnay will give the wine roundness and the Zibibbo will give the wine a touch of mature apricot. To end the fermentation of the three grapes these different kinds of wine are mixed. This wine can be matched with sweet and sour tuna but also with scampi risotto. This wine can be served at a temperature of 43/46 °F.*



Cuvée  
(Insolia, Chardonnay, Zibibbo)



Guyot - zona di produzione: Caltagirone  
Guyot - production area: Caltagirone

Fermentazione in vasche d'acciaio inox del mosto pulito ed una aliquota (20% circa) in barrique con le bucce per 10gg a temperatura controllata 16/18 °C.



*Fermentation in stainless steel tanks of clean must and the same must (approximately 20%) in barrels with the skins for 10 days at controlled temperature 61/64 °F.*



Affinamento 2 mesi in inox e 2 mesi in bottiglia.  
Aging 2 months in steel and 2 months in bottle.



Bianco - bottiglia da 75 cl.  
White - 75 cl bottle.



Da bere subito o da affinare per alcuni anni.  
*To drink immediately after opening or keep unopened and age for some years.*



# FRABIANCO

VINIFICAZIONE IN BIANCO DI UVE NERE

Selezione di Vigna

## BIANCO SPOTANEAMENTE MOSSO / WHITE NATURAL LIGHT SPARKLING

Dalle uve rosse del Frappato, nasce un vino brioso e intenso dal colore dorato. Il Frabianco è il giusto connubio tra il bouquet aromatico tipico del vino bianco e l'eleganza del vino rosso. La vinificazione del Frabianco viene fatta con lo stesso procedimento di un vino bianco. L'uva viene subito pressata per evitare la cessione di colore. Quando la fermentazione sta per finire, la stessa viene bloccata tramite raffreddamento del serbatoio che la contiene, questo permetterà al vino di mantenere un residuo di Co2. Ciò conferisce al vino una naturale vivacità. Tra gli abbinamenti consigliati figurano linguine all'astice, cocktail di gamberi, sashimi. Da servire a 6/8 gradi.

*From red grapes of Frappato, we create a new golden colored, Frabianco has the right balance between an aromatic bouquet and elegance and body of red grape. White Frappato that is vinification of white wine from red grapes. Almost at the end of the fermentation the still tank was cooled. This allows us to maintain a natural residue of Co2. This wine is natural light sparkling. This wine is very unique because we are the only ones that make it. This wine is pressed in soft pressed without maceration, this is the same process as for white wine. It can be matched with sashimi, seafood. This wine can be served at a temperature of 43/46 °F.*



100% Frappato



Guyot - zona di produzione: Caltagirone  
Guyot - production area: Caltagirone

*Fermentazione in bianco di uve a bacca nera (Frappato), in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata 14/16 °C. A fine fermentazione si mantiene ad una temperatura di 0°C fino all'imbottigliamento, consentendo di produrre un vino leggermente e naturalmente mosso.*



*Fermentation in white black grapes (Frappato), in stainless steel tanks controlled temperature 61/64 °F. At the end of fermentation is maintained at a temperature of 32 °F until bottling, allowing the production of a naturally sparkling wine.*



Affinamento 2 mesi in bottiglia.  
Aging 2 months in bottle.



Colore bianco - bottiglia da 75 cl  
White color - 75 cl bottle



Da bere subito o da affinare per alcuni anni.  
To drink immediately after opening or keep unopened and age for some years.





# GRILLO SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

Linea Prestige

## BIANCO / WHITE

Prodotto da uve Grillo accuratamente selezionate a mano. Le uve dopo una macerazione pellicolare a freddo e pressatura soffice completano la fermentazione in parte in serbatoi in acciaio in parte in barriques di rovere francese. Colore giallo paglierino brillante, con note di frutta tropicale, profilo aromatico molto spinto. Al palato elegantissimo, pieno e persistente. Ottimo equilibrio tra cremosità e persistenza.



100% Grillo



Guyot - zona di produzione: Caltagirone  
*Guyot - production area: Caltagirone*



Fermentazione in vasche d'acciaio inox per 10/12 gg a temperatura controllata 14/16 °C  
*Fermentation in stainless steel tanks for 10/12 days at a controlled temperature of 58/61 °F.*



Parziale affinamento in legno e inox.  
*Aging in wood and inox.*



Colore bianco - bottiglia da 75 cl.  
*White color - 75 cl bottle.*



Da bere subito o da affinare per 1-2 anni.  
*To drink immediately after opening or keep unopened and age for 1-2 years.*



# FRAROSA TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Selezione di Vigna

## ROSATO SPONTANEAMENTE MOSSO / ROSÉ NATURAL LIGHT SPARKLING

Nato da particolari selezioni di uve Frappato, il Frarosa è un vino giovane, fresco, fruttato ed elegante. Si presenta di un bel colore rosato con riflessi ramati. Al calice offre sentori di frutto maturo con riferimento ai frutti di bosco. In bocca risulta fragrante e pieno con una buona sapidità e una piacevole lunghezza. Il Frarosa è naturalmente mosso, grazie al metodo di vinificazione inconfondibile delle nostre cantine. Si accompagna piacevolmente a crostacei, tartar di pesce, sushi. Da servire a 10/12 gradi.

*Born from particular selections of grapes of frappato, the Frarosa is a young, fresh and elegant wine. It has a beautiful pinkish color with coppery reflections. To the glass offers hints of ripe fruit with reference to berries. In the mouth it is fragrant and full with a good sapidity and a pleasant length. The Frarosa is naturally moved thanks to the winemaking method, unmistakable of our cellars. To be accompanied with sashimi, seafood. This wine can be served at a temperature of 50/54 °F.*



100% Frappato



Guyot - zona di produzione: Caltagirone  
Guyot - production area: Caltagirone

Macerazione a freddo, rapido illimpidimento a freddo e fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. A fine fermentazione si mantiene ad una temperatura di 0°C fino all'imbottigliamento, consentendo di produrre un vino leggermente e naturalmente mosso.



*Cold maceration, rapid cold clarification and fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks. At the end of fermentation is maintained at a temperature of 32 °F until bottling, allowing the production of a naturally sparkling wine.*



Affinamento 4 mesi in bottiglia.  
Aging 4 months in bottle.



Colore rosato - bottiglia da 75 cl  
Rosé color - 75 cl bottle



Da bere subito o da affinare per alcuni anni.  
To drink immediately after opening or keep unopened and age for some years.





# SOLITARIO

## SPUMANTE BRUT

Denominazione di Origine Controllata

### BIANCO BRUT / WHITE SPARKLING BRUT

Il nostro «Gioiello», unico esempio di Vino Spumante extra dry da uve di Zibibbo, dal colore caldo e solare, con un'effervescenza ricca e persistente, al naso sprigiona eleganti note di fiori del mediterraneo come la zagara, il gelsomino e le ginestre, con delicate sfumature verdi di salvia e menta. In bocca è ricco di spuma avvolgente e cremosa, elegante ed equilibrato nella sua sapidità. Questo vino spumante è ideale come aperitivo ma anche può essere bevuto a tutto pasto. Le sue caratteristiche dei fiori della macchia mediterranea e di Limone trovano un ottimo equilibrio gustativo con ostriche ed Salmone. Ideale anche per accompagnare biscotti e dolci. Da servire a 4/8 gradi.

*Our "jewel", the only example of the extra dry sparkling wine from Zibibbo grapes, warm and cheerful in colour with a rich and persistent effervescence. It has an elegant fragrance of Mediterranean flowers such as orange blossom, jasmine and broom with delicate shades of green sage and mint. The taste is rich and has an enveloping creamy foam property that is elegant and balanced in its flavor. This sparkling wine can be matched both as aperitive and throughout the meal. Its characteristic Mediterranean flowers and citrus can be matched with sea food for example oysteri and salmon. This sparkling wine can be matched with almond biscuits. This wine can be served at a temperature of 39/46 °F.*



Selezione di Vigna



100% Zibibbo



Guyot - zona di produzione: Caltagirone  
Guyot - production area: Caltagirone



Il vino base proviene da una macerazione a freddo 6/8 °C degli acini di uva Zibibbo, favorendo l'estrazione della componente aromatica, poi a seguito della pressatura soffice, il mosto illimpidito staticamente, fermenta come un bianco a temperatura controllata in inox

The base wine is from a cold maceration 43/47 °F of Zibibbo grapes, favoring the extraction of aromatic component, then following the gentle pressing, the juice clarified statically, as a withe fermentation in temperature-controlled stainless steel



Trascorsi alcuni mesi in affinamento sulle fecce fine, passa alla presa di spuma in autoclave, una volta raggiunto le atmosfere desiderate, lo spumante matura sui lieviti per almeno 60 giorni

After a few months aging on fine lees, it makes the second fermentation in autoclave, once you reach the desired atmosphere, the sparkling wine matures on the lees for at least 60 days



Colore bianco - bottiglia da 75 cl / White color - 75 cl bottle



Da bere subito o da affinare per alcuni anni

To drink immediately after opening or to keep unopened and age for some years



# NERO D'AVOLA SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

Vino in Ceramica

## ROSSO / RED

Judeka propone una gamma di artistiche bottiglie in ceramica di Caltagirone: 7 di forma borgognotta e 4 di forma conica, modellate al tornio e ornate a mano da abili artigiani locali. Il vino all'interno è Nero d'Avola in purezza, che ha più struttura e si presta all'invecchiamento, i decori invece cambiano e sono realizzati con smalti apiombici, adatti per la produzione di oggetti a uso alimentare. Piccole differenze o lievi imperfezioni sono motivo di pregio e sinonimo del "fatto a mano".

*Judeka offers a range of artistic ceramic bottles from Caltagirone: 7 with a burgundy shape and 4 with a conical shape, modelled on a lathe and hand-painted by skilled local artisans. The wine inside is pure Nero d'Avola, which has more structure and lends it self to aging, while the decoration design changes but are made with lead-free enamels, suitable for conserving edible products. Small differences or slight imperfections are why they are special and synonymous of "handmade".*



Oriente



Ellenica

Italica



# NERO D'AVOLA SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

Vino in Ceramica

ROSSO / RED



Judeka

Palermitano

Sud

Seicento

## BORGOGNOTTA

La bottiglia **Judeka** ricorda il tema dei carretti siciliani. **Seicento** riprende le pennellate dei pittori ceramisti del '600. Con dominante di motivi moreschi e del colore turchino per via dell'influenza catalana: Catania e Siracusa pullulavano allora di catalani. **Palermitano**, con decorazioni che omaggiano il capoluogo dell'Isola. **Sud**, per ricordare i colori caldi del Sud del mondo.

*The Judeka bottle reminds the wheels of the Sicilian carts. Seicento takes on the brushstrokes of the 17th century ceramic painters. Dominated by Moorish motifs and a turquoise colour derived from the Catalan influence: as Catania and Syracuse were both full of Catalans back then. Palermitano, has a design that honours the island's capital. Sud, reminds the warm colours of the South of the world.*

# NERO D'AVOLA SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

Vino in Ceramica

ROSSO / RED



## CONICA

E poi: **Speranza** con fondo verde, **Passione** con fondo rosso, **Orizzonte** con fondo blu e **Purezza** con fondo bianco. Tutte con il classico ornato di Caltagirone.

*And then: Speranza, Passione, Orizzonte and Purezza each have their own corresponding background; green, red, blue and white. All with the classic grandiosity of Caltagirone.*



[www.judeka.com](http://www.judeka.com)



C.DA SAN MAURO SOTTO  
Km 3,8 - S.P. 39/II  
95041 CALTAGIRONE (CA)



Tel. (+39) 0933.1895310  
Fax (+39) 0933.1936036



[info@judeka.com](mailto:info@judeka.com)  
[c.nicodemo@judeka.com](mailto:c.nicodemo@judeka.com)  
[v.nicodemo@judeka.com](mailto:v.nicodemo@judeka.com)