



NERI



AMORE
PASSIONE
TERROIR
ESPERIENZA



Neri: una storia di famiglia

Da oltre un secolo, la famiglia Neri vive l'Etna attraverso le sue attività. Erano i primi del Novecento quando i fratelli Vincenzo e Salvatore, quest'ultimo promettente tenore, emigrarono negli Stati Uniti per cercare fortuna. Fortuna che arrivò in breve tempo grazie ai tanti sacrifici e alla voce di Salvatore, appassionato interprete della lirica italiana nei teatri newyorkesi. Ma la sorte volle che il cantante venisse a mancare e Vincenzo decise di ritornare alla terra natia e, con i risparmi, frutto del lavoro con il fratello, acquistò appezzamenti nel territorio di Linguaglossa, alle pendici dell'Etna. Qui si unì in matrimonio ad una ragazza del paese e, insieme, si dedicarono alla coltivazione di vigneti e uliveti.





Filosofia produttiva

Oggi l'azienda viene amministrata dai nipoti Salvo e Fabio che, con l'aiuto dei genitori Santo e Nina, hanno ampliato l'attività di famiglia: sono nate così nel 2000 **Casa Arrigo**, Country House dedicata all'accoglienza e alla degustazione dei prodotti biologici della Neri Agricola e, nel 2012 **Villa Neri Resort&Spa**, esclusivo hotel con ventiquattro camere e tre lodge natura, ristorante gourmet, Spa e piscina ad acqua salata incorniciata da un rigoglioso giardino.

Nel 2018, a partire dal recupero di un ettaro di vigna centeraria, e con l'acquisizione di nuovi impianti estesi su sette ettari, la Famiglia Neri avvia la produzione in regime biologico di vini Etna DOC. Il rispetto del terroir – che contribuisce alla produzione di vini espressivi del territorio, da molti considerato la Borgogna del Mediterraneo – e della sostenibilità rappresentano i due pilastri della filosofia produttiva di tutte le attività di famiglia; particolare attenzione è data dalla produzione di energia elettrica, interamente sostenuta da un impianto rinnovabile e al packaging dei prodotti. La cura meticolosa della vigna è figlia di una tradizione che i Neri si tramandano da generazioni, nella consapevolezza che le radici profonde non muoiono mai.

La proposta vitivinicola Neri è la sapiente sintesi di un passato non disperso e del patrimonio climatico che il versante Nord dell'Etna offre a una stirpe rigogliosa, quella dei "volcanic wines". La produzione, la filiera e il saper fare della famiglia Neri conferma che all'ombra del vulcano il futuro ha un cuore antico.



Etna Bianco DOC 2023

DENOMINAZIONE

Etna Bianco DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Linguaglossa
(CT), contrade varie

UVAGGIO

70% Carricante;
30% Catarratto

ETÀ DEI VIGNETI

5-25 anni circa

TIPO DI TERRENO

Vulcanico

ALTITUDINE

700 m

RESA IN UVA PER ETTARO

70 q.li

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco
tradizionale gestita con
vinificatori in acciaio inox
termocondizionati a 14 °C;
affinamento in acciaio inox
per 3/4 mesi.
La fermentazione alcolica
è condotta con lieviti
selezionati.

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce cotto
o crudo, risotti a base
di carne bianca, pesce
o verdure, secondi di
pesce alla griglia o al
forno, carni bianche non
particolarmente speziate.

DATI ORGANOLETTICI

Colore giallo paglierino
con riflessi verdognoli,
al naso si presenta fresco,
abbastanza intenso,
con note di fiori bianchi
e agrumi; al gusto si
presenta piacevolmente
acidulo e presenta una
buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

10-12 °C



Etna Rosso DOC 2023

DENOMINAZIONE

Etna Rosso DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Linguaglossa (CT), contrade varie

UVAGGIO

95% Nerello Mascalese;
5% Nerello Cappuccio

ETÀ DEI VIGNETI

5-25 anni circa

TIPO DI TERRENO

Vulcanico

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

700 m

RESA IN UVA PER ETTARO

70 q.li

PERIODO DELLA VENDEMMIA

Prima e seconda
decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso
tradizionale gestita
in vinificatori aperti con
follature; durata della
macerazione 8/10 giorni;
affinamento (5 mesi) in
acciaio. La fermentazione
alcolica è condotta con
lieviti selezionati.

ABBINAMENTI

Antipasti di carne cotta
o verdure, primi di verdure
o di carne, secondi di
carne bianca o carne rossa
alla griglia.

DATI ORGANOLETTICI

Colore rosso tendente al
rubino, al naso si presenta
elegante, complesso,
con note frutta matura
e spezie dolci, al gusto
si presenta equilibrato e
piacevolmente persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

16-18 °C



Etna Rosato DOC 2023

DENOMINAZIONE

Etna Rosato DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti del versante
Nord-Est

UVAGGIO

100% Nerello Mascalese

ETÀ DEI VIGNETI

5-30 anni

TIPO DI TERRENO

Vulcanico

ESPOSIZIONE

Nord-Est

ALTITUDINE

700 m

RESA IN UVA

PER ETTARO

60 q.li

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione
di alcune ore in pressa,
pressatura soffice,
decantazione statica
a freddo e fermentazione
alcolica in acciaio.
Affinamento in acciaio.
La fermentazione alcolica
è condotta con lieviti
selezionati.

DATI ORGANOLETTICI

Colore rosato buccia
di cipolla. Al naso si
presenta elegante,
piacevole, floreale con note
fruttate in cui prevalgono
i frutti rossi e fiori di pesco;
al gusto si presenta
equilibrato, con una buona
vena acida e con un'ottima
persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

10-12 °C

ABBINAMENTI

Tra gli antipasti pesce
crudo o crostacei, primi
di pesce, secondi di carne
bianca o pesce alla griglia.

DOCTOR WINE
89 PUNTI

I PUNTEGGI POTREBBERO RIFERIRSI ALLA STESSA
ETICHETTA, MA DI ANNATE PRECEDENTI



CONTRADA ARRIGO

Arrigo Etna Bianco DOC 2022

DENOMINAZIONE

Etna Bianco DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Linguaglossa
(CT), Contrada Arrigo

UVAGGIO

90% Carricante;
10% Catarratto

ETÀ DEI VIGNETI

30-50 anni circa

TIPO DI TERRENO

Vulcanico

ALTITUDINE

700 m

RESA IN UVA PER ETTARO

70 q.li

PERIODO DELLA VENDEMMIA

Tra la terza e la quarta
settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco
tradizionale gestita con
vinificatori in acciaio inox
termocondizionati a 14 °C;
affinamento in acciaio
inox per 6/8 mesi. La
fermentazione alcolica
è condotta con lieviti
selezionati.

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce anche
crudo, risotti a base di
pesce o verdure, secondi
di pesce alla griglia o al
forno, carni bianche non
particolarmente speziate.

DATI ORGANOLETTICI

Colore giallo paglierino
con riflessi dorati, al
naso si presenta fresco,
abbastanza intenso, con
note floreali; al gusto si
presenta piacevolmente
acidulo, intenso ma allo
stesso tempo presenta
una grande sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

10-12 °C

BIBENDA
4 GRAPPOLI

I VINI DI VERONELLI
92 PUNTI

GAMBERO ROSSO
2 BICCHIERI ROSSI

GUIDA BIO
5 FOGLIE



CONTRADA ARRIGO

Contrada Arrigo Etna Rosso DOC 2021

DENOMINAZIONE

Etna Rosso DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Linguaglossa
(CT), Contrada Arrigo

UVAGGIO

100% Nerello Mascalese

ETÀ DEI VIGNETI

30-65 anni

TIPO DI TERRENO

Vulcanico, poco profondo
con scarsa presenza
di scheletro.

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

700 m

RESA IN UVA

PER ETTARO

55 q.li

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso
tradizionale gestita
in vinificatori aperti con
follature; durata della
macerazione 8/10 giorni;
affinamento (11 mesi)
in barriques di rovere
francese di secondo
e terzo passaggio.

La fermentazione alcolica
è condotta con lieviti
selezionati.

ABBINAMENTI

Antipasti di carne cruda
(ottimo con la tartare),
primi di verdure o di
carne, secondi di carne
bianca o carne rossa alla
griglia, formaggi di media
stagionatura.

DATI ORGANOLETTICI

Colore rosso rubino,
al naso si presenta
elegante, complesso,
con note di piccoli
frutti rossi e ciliegia;
al gusto si presenta
equilibrato, avvolgente e
piacevolmente persistente
con tannini morbidi e
setosi.

TEMPERATURA

DI SERVIZIO CONSIGLIATA

16-18 °C

I VINI DI VERONELLI
92 PUNTI

DOCTOR WINE
94 PUNTI

GAMBERO ROSSO
2 BICCHIERI NERI

GUIDA BIO
5 FOGLIE



CONTRADA BORRIGLIONA

Borrigliona 211 Etna Rosso DOC 2021

DENOMINAZIONE

Etna Rosso DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Linguaglossa
(CT), Contrada Borrigliona

UVAGGIO

95% Nerello mascalese;
5% altri vitigni autoctoni
a bacca bianca e nera

ETÀ DEI VIGNETI

Oltre 90 anni

TIPO DI TERRENO

Vulcanico

ESPOSIZIONE

Nord-Est

ALTITUDINE

800 m

RESA IN UVA

PER ETTARO

35 q.li

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso
tradizionale gestita
in vinificatori aperti
con follature manuali;
durata della macerazione
10/15 giorni; affinamento
in barriques di rovere
francese di secondo
e terzo passaggio per
14 mesi. La fermentazione
alcolica è condotta con
lieviti selezionati.

ABBINAMENTI

Primi di carne anche
speziati, secondi di carne
rossa alla griglia o al forno,
selvaggina e formaggi
stagionati.

DATI ORGANOLETTICI

Colore rosso rubino,
al naso si presenta intenso
e complesso, con note
di spezie dolci e macchia
mediterranea; al gusto
si presenta equilibrato,
giustamente tannico
e di grande lunghezza
gustativa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

16-18 °C





NERI Contrada Arrigo
95015 Linguaglossa (CT)
Sicilia, Italia

Tel. (+39) 339 3336793
info@nerietna.com

www.nerietna.com