



Tenuta del
Vallone Rosso
VOLCANIC WINES

**CATALOGO
PRODOTTI
CATALOGUE**

VINEYARDS E TERROIR

ETNA SUD-OVEST

Espressione aziendale lingua **italiana**

Nei vigneti eroici dell'Etna, tra le contrade Boschetto, Verginella, Montalto e Minicucchita, a Biancavilla, tra i 780 e i 1050 metri di altitudine, sorge la Tenuta del Vallone Rosso, un mondo viticolo senza eguali.

Un mosaico di terreni plasmati da colate laviche di eruzioni passate, dove ogni metro regala un **terroir unico e irripetibile**. Un territorio che cattura i profumi del mare e i sapori del vulcano, donando ai nostri vini personalità inconfondibili.

Dalle viscere infuocate del vulcano, dove la terra si tinge di un nero profondo come la pece, nascono i nostri vini **TDVR**, ribelli come il fuoco, **unic** come la lava, **affascinanti** come la forza della natura.

Un suolo vulcanico ricco di minerali, una tessitura sabbiosa che accarezza le radici. Un clima mediterraneo temperato, con piogge autunnali e inverni miti, estati calde e afose. Escursioni termiche estreme, che esaltano i profumi e la freschezza aromatica delle uve.

Nati da una viticoltura eroica, dove la fatica e la dedizione dell'uomo si fondono con la forza della natura.

Alberello etneo e controspalliera, tecniche antiche che sfidano il vento e il calore, dove il lavoro manuale è l'unico modo per coltivare la vite. **Piccole terrazze**, delimitate da muretti a secco, dove ogni grappolo viene curato con meticolosa attenzione.

Raccolta manuale all'alba, nelle fresche mattine di settembre e ottobre. Le uve, accuratamente selezionate, riposano in cassette di plastica, pronte a sprigionare la loro essenza unica.

Nel cuore di questo terroir vulcanico, i vini **TDVR** nascono da vitigni autoctoni che affondano le loro radici in questa terra selvaggia, esprimendo la forza e la mineralità del vulcano.

Ogni vitigno racconta una storia unica:

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio: i due vitigni a bacca rossa per eccellenza dell'Etna, capaci di donare vini di grande struttura, eleganza e complessità.

Carricante: un vitigno a bacca bianca che si distingue per la sua acidità vivace e la sua mineralità. Dai grappoli di Carricante nascono vini bianchi freschi e sapidi, con profumi di agrumi, fiori bianchi e mandorla.

Catarratto: un altro vitigno a bacca bianca molto diffuso in Sicilia, che sull'Etna regala vini di grande intensità aromatica.

Minnella Bianca e Minnella Rossa: due varietà reliquie, vitigni rari e preziosi che rappresentano un patrimonio unico dell'Etna.

La Minnella Bianca produce sentori di ginestra, macchia mediterranea e agrumi. La Minnella Rossa, invece, dà vita a note di spezie, cuoio e frutti rossi.

Questi vitigni si uniscono per dar vita ai nostri vini:

TDVR Nerello Mascalese: Un blend che unisce il Nerello Mascalese (85%) al Nerello Cappuccio (10%), con una piccola percentuale di Alicante e Minnella Rossa (5%). Il risultato è un vino rosso di grande struttura, con aromi intensi di frutta scura, spezie e liquirizia. **TDVR Carricante**: Un bianco ottenuto da uve Carricante (90%), con una piccola percentuale di Catarratto e Minnella Bianca (10%). Un vino fresco e minerale, con profumi di agrumi, fiori bianchi e mandorla.

I nostri vini non sono solo un prodotto della terra, ma un'esperienza che ti avvolge e ti conquista. **Un viaggio sensoriale** che ti porta a scalare le pendici del **vulcano**, a respirare i suoi **profumi**, a percepire la sua forza. Un sorso di ribellione, un'esplosione di sapori, un'elegia alla natura selvaggia.



VINEYARDS E TERROIR

ETNA SUD-OVEST

Nestled amidst the heroic vineyards of Mount Etna, between the villages of Boschetto, Verginella, Montalto, and Minicucchià, at an altitude of 780-1050 meters above sea level, lies Tenuta del Vallone Rosso, a winery unlike any other.

This patchwork of land, shaped by the lava flows of past eruptions, offers a unique and irreplaceable terroir in every meter. It's a land that captures the scents of the sea and the flavors of the volcano, imbuing our wines with unmistakable personalities.

From the fiery depths of the volcano, where the earth turns a deep, pitch black, our TDVR wines are born, rebellious like fire, unique like lava, captivating like the force of nature itself.

A volcanic soil rich in minerals, with a sandy texture that caresses the roots. A temperate Mediterranean climate, with autumn rains and mild winters, hot and sultry summers. Extreme temperature variations that exalt the aromas and the aromatic freshness of the grapes.

Born from heroic viticulture, where human toil and dedication blend with the power of nature. Etna's alberello and contropalliera training systems, ancient techniques that defy the wind and heat, where manual labor is the only way to cultivate the vines. Small terraces, bordered by dry stone walls, where each bunch of grapes is cared for with meticulous attention.

Hand-picked at dawn, in the cool mornings of September and October. The carefully selected grapes rest in plastic crates, ready to unleash their unique essence.

In the heart of this volcanic terroir, TDVR wines are born from indigenous grape varieties that sink their roots into this wild land, expressing the volcano's strength and minerality.

Each grape variety tells a unique story:

Nerello Mascalese and Nerello Cappuccio: The two quintessential red grape varieties of Mount Etna, capable of producing wines of great structure, elegance, and complexity.

Carricante: A white grape variety distinguished by its lively acidity and minerality. Carricante grapes produce fresh and savory white wines, with aromas of citrus fruits, white flowers, and almond.

Catarratto: Another widely diffused white grape variety in Sicily, which on Mount Etna gives rise to wines of great aromatic intensity. On the nose, there are notes of tropical fruit, yellow flowers, and honey.

Minnella Bianca and Minnella Rossa: Two relic varieties, rare and precious grapevines that represent a unique heritage of Mount Etna. Minnella Bianca produces fragrant and mineral white wines, with hints of broom, Mediterranean scrub, and citrus fruits. Minnella Rossa, on the other hand, gives life to elegant and complex reds, with notes of spices, leather, and red fruits.

These grape varieties come together to create our wines:

TDVR Nerello Mascalese: A blend that unites Nerello Mascalese (85%) with Nerello Cappuccio (10%), along with a small percentage of Alicante and Minnella Rossa (5%). The result is a full-bodied red wine with intense aromas of dark fruit, spices, and licorice. **TDVR Carricante:** A white wine obtained from Carricante grapes (90%), with a small percentage of Catarratto and Minnella Bianca (10%). A fresh and mineral wine, with aromas of citrus fruits, white flowers, and almond.

TDVR wines are not just a product of the land, but an experience that envelops and conquers you. A sensory journey that takes you to climb the slopes of the volcano, to breathe in its scents, to perceive its strength. A sip of rebellion, an explosion of flavors, an elegy to wild nature.



Rosso 2021

NERE LLO MA SCA LESE



www.tenutadelvallonerosso.com

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Appellation: IGT Terre Siciliane

Vitigno: Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio 10%, Alicante 5%

Grape variety: Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio 10%, Alicante 5%

Zona di produzione: Biancavilla, Etna Sud - Ovest

Production area: Biancavilla, Etna Sud - West

Altitudine: Contrada Montalto 1050 e contrada Minicucchita 780 metri

Altitude: Contrada Montalto 1050 e contrada Minicucchita 780 metri

Tipologia di terreno: Vulcanico, con prevalenza di sabbie vulcaniche e ignimbrite.

Soil type: Volcanic, with a prevalence of volcanic sands and ignimbrite

Età dei vigneti: circa 70 - 75 anni

Vineyard age: about 70 - 75 years

Sistema di allevamento: alberello tradizionale etneo

Training system: traditional Etna bush training

Resa per ettaro: 80 - 90 quintali per ettaro

Yield per hectare: 80 - 90 quintals per hectare

Resa in vino: 70% circa

Wine yield: about 70%

Periodo di vendemmia: prima settimana di Ottobre

Harvest period: first decade of October

Giorni di macerazione: 10 giorni

Maceration days: 10 days

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Maceration tanks: stainless steel

Temperatura di fermentazione: 25 - 28° celsius

Fermentation temperature: 25 - 28° celsius

Fermentazione malolattica: si

Malolactic fermentation: yes

Affinamento: 11 mesi in botte d'acciaio

Aging: 11 months in steel tank

Affinamento in bottiglia: almeno 7 mesi

Bottle aging: at least 7 months

Grado alcolico: 14%

Alcohol content: 14%

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

Rosso 2022

NERE LLO MA SCA LESE



www.tenutadelvallonerosso.com

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Appellation: IGT Terre Siciliane

Vitigno: Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio 10%, Alicante 5%

Grape variety: Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio 10%, Alicante 5%

Zona di produzione: Biancavilla, Etna Sud - Ovest

Production area: Biancavilla, Etna Sud - West

Altitudine: Contrada Montalto 1050 e contrada Minicucchita 780 metri

Altitude: Contrada Montalto 1050 e contrada Minicucchita 780 metri

Tipologia di terreno: Vulcanico, con prevalenza di sabbie vulcaniche e ignimbrite.

Soil type: Volcanic, with a prevalence of volcanic sands and ignimbrite

Età dei vigneti: circa 70 - 75 anni

Vineyard age: about 70 - 75 years

Sistema di allevamento: alberello tradizionale etneo

Training system: traditional Etna bush training

Resa per ettaro: 80 - 90 quintali per ettaro

Yield per hectare: 80 - 90 quintals per hectare

Resa in vino: 70% circa

Wine yield: about 70%

Periodo di vendemmia: prima settimana di Ottobre

Harvest period: first decade of October

Giorni di macerazione: 10 giorni

Maceration days: 10 days

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Maceration tanks: stainless steel

Temperatura di fermentazione: 25 - 28° celsius

Fermentation temperature: 25 - 28° celsius

Fermentazione malolattica: si

Malolactic fermentation: yes

Affinamento: 11 mesi in tonneau e barrique di rovere francese

Aging: 11 months in barrique french oak and tonneau

Affinamento in bottiglia: almeno 7 mesi

Bottle aging: at least 7 months

Grado alcolico: 14,5%

Alcohol content: 14,5%

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

Rosso 2023

NERE LLO MA SCA LESE



www.tenutadelvallonerosso.com

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Appellation: IGT Terre Siciliane

Vitigno: Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio 10%, Alicante 5%
Grape variety: Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio 10%, Alicante 5%

Zona di produzione: Biancavilla, Etna Sud - Ovest

Production area: Biancavilla, Etna Sud - West

Altitudine: Contrada Montalto 1050 e contrada Minicucchita 780 metri

Altitude: Contrada Montalto 1050 e contrada Minicucchita 780 metri

Tipologia di terreno: Vulcanico, con prevalenza di sabbie vulcaniche e ignimbrite.

Soil type: Volcanic, with a prevalence of volcanic sands and ignimbrite

Età dei vigneti: circa 70 - 75 anni

Vineyard age: about 70 - 75 years

Sistema di allevamento: alberello tradizionale etneo

Training system: traditional Etna bush training

Resa per ettaro: 80 - 90 quintali per ettaro

Yield per hectare: 80 - 90 quintals per hectare

Resa in vino: 70% circa

Wine yield: about 70%

Periodo di vendemmia: prima settimana di Ottobre

Harvest period: first decade of October

Giorni di macerazione: 10 giorni

Maceration days: 10 days

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Maceration tanks: stainless steel

Temperatura di fermentazione: 25 - 28° celsius

Fermentation temperature: 25 - 28° celsius

Fermentazione malolattica: si

Malolactic fermentation: yes

Affinamento: 11 mesi in tonneau e barrique di rovere francese

Aging: 11 months in barrique french oak and tonneau

Affinamento in bottiglia: almeno 7 mesi

Bottle aging: at least 7 months

Grado alcolico: 14%

Alcohol content: 14%

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

Bianco 2022

CARRICANTE



www.tenutadelvallonerosso.com

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Appellation: IGT Terre Siciliane

Vitigno: Carricante 75%, Catarratto 20%, Minnella Bianca 5%

Grape variety: Carricante 75%, Catarratto 20%, Minnella Bianca 5%

Zona di produzione: Biancavilla, Etna Sud - Ovest

Production area: Biancavilla, Etna Sud - West

Altitudine: Contrada Montalto 1050 e contrada Minicucchita 780 metri

Altitude: Contrada Montalto 1050 e contrada Minicucchita 780 metri

Tipologia di terreno: Vulcanico, con prevalenza di sabbie vulcaniche e ignimbrite.

Soil type: Volcanic, with a prevalence of volcanic sands and ignimbrite

Età dei vigneti: circa 70 - 75 anni

Vineyard age: about 70 - 75 years

Sistema di allevamento: alberello tradizionale etneo

Training system: traditional Etna bush training

Resa per ettaro: 80 - 90 quintali per ettaro

Yield per hectare: 80 - 90 quintals per hectare

Resa in vino: 60% circa

Wine yield: about 60%

Periodo di vendemmia: ultima settimana di Ottobre

Harvest period: last week of September

Pressatura: soffice

Pressing: soft

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Maceration tanks: stainless steel

Temperatura di fermentazione: 15 - 18° celsius

Fermentation temperature: 15 - 18° celsius

Fermentazione malolattica: no

Malolactic fermentation: no

Affinamento: 6 mesi in botte d'acciaio

Aging: 6 months in steel tank

Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi

Bottle aging: at least 3 months

Grado alcolico: 13%

Alcohol content: 13%

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

**TDVR is a modern concept
in the wine-growing landscape,
which does not detach itself
from the Etna wine culture.**



**Tenuta del
Vallone Rosso**
VOLCANIC WINES

Tenuta del Vallone Rosso
Azienda vitivinicola
Etna versante Sud-Ovest