



**Tenuta del
Vallone Rosso**
VOLCANIC WINES

CATALOGO PRODOTTI CATALOGUE

VIGNETI E TERRITORIO

ETNA VERSANTE SUD-OVEST

Tenuta del Vallone Rosso nasce nel 2021 a Biancavilla, sul versante Sud-Ovest dell'Etna, dalla visione di **Gianluca Furnari**: custodire un patrimonio di **vigneti storici** che rischiavano di andare perduti, dopo la scomparsa del nonno Puddu e dello zio Alfredo.

L'azienda ha iniziato con soli 3.330 metri di **superficie vitata**; oggi si estende su quasi 3 ettari, divisi in tre contrade del territorio:

Contrada Minicucchita a 780 metri, **Contrada Boschetto** a 980 metri e **Contrada Montalto** a 1080 metri sul livello del mare.

Un mosaico di quote ed esposizioni che restituisce, in ogni etichetta, un'espressione distinta dello stesso **versante**.

I suoli sono di origine vulcanica, sabbiosi, formati dalle colate laviche dell'**Ellittico**, l'antico vulcano che ha preceduto **A'Muntagna**.

Le **vigne**, in gran parte centenarie, sono allevate ad alberello classico etneo a **piede franco** su piccole terrazze contenute da murattini a secco; un sistema che richiede lavorazione interamente **manuale**, dalla potatura alla vendemmia.

La raccolta avviene all'**alba**, nel periodo di Settembre e Ottobre. La vinificazione segue un approccio di **basso intervento**: **fermentazioni** spontanee tramite pied de cuve, senza lieviti selezionati.

L'**affinamento** è calibrato di volta in volta in base l'annata.



La produzione si fonda su varietà autoctone dell'Etna:

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Alicante per i vitigni a bacca rossa.

Carricante, Catarratto e Minella Bianca per quelli a bacca bianca.

Questi vitigni si uniscono per dar vita ai nostri vini:

TDVR Nerello Mascalese

TDVR Contrade Sparse Carricante

TDVR Contrade Sparse Nerello Mascalese

TDVR BB

Tenuta del Vallone Rosso lavora **esclusivamente** nel versante Sud-Ovest, meno conosciuto rispetto agli altri versanti, ma con caratteristiche proprie: piena **esposizione solare**, suoli più antichi dell'**Etna**, escursioni **termiche** importanti che segnano in modo netto il **carattere** delle uve.

VINEYARDS AND TERRITORY

ETNA SOUTHWEST SLOPE

English business expression



Tenuta del Vallone Rosso was founded in 2021 in Biancavilla, on the SouthWest slope of Etna, born from **Gianluca Furnari** vision to safeguard a heritage of historic vineyards. These vines were at risk of being lost following the passing of his grandfather Puddu and his uncle Alfredo.

The estate began with just 3,330 square meters of **vines**; today it spans nearly 3 hectares, divided across three distinct Contrade:

Contrada Minicucchita at 780 meters, **Contrada Boschetto** at 980 meters and **Contrada Montalto** at 1,080 meters above sea level.

This mosaic of altitudes and exposures allows each wine to convey a unique expression of the same **slope**.

The soils are of volcanic origin and sandy, formed by the lava flows of **Ellittico**, the ancient volcano that preceded **A'Muntagna**.

The vines, many over a century old, are cultivated using the traditional alberello Etna, ungrafted on small terraces enclosed by dry-stone walls; this system requires entirely **manual work**, from pruning to harvest.

Harvesting takes place at dawn in September and October. Vinification follows a low-intervention approach: **spontaneous fermentations** using a pied de cuve, without selected yeasts.

Aging is carefully tailored to each vintage.

Production is based on **Etna's** native varieties:

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, and Alicante for the red grapes.

Carricante, Catarratto, and Minella Bianca for the white grapes.

These varieties combine to create our wines:

TDVR Nerello Mascalese

TDVR Contrade Sparse Carricante

TDVR Contrade Sparse Nerello Mascalese

TDVR BB

Tenuta del Vallone Rosso works **exclusively** on the southwest slope, a lesser-known area than the other slopes, but with its own unique characteristics: **full sun exposure**, soils older than **Etna**, and significant temperature variations that clearly shape the **character** of the grapes.

TDVR
ROSSO - RED

**NERE
LLO
MA
SCA
LESE**



Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Appellation: IGT TERRE SICILIANE

Vitigno: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio e Alicante 10%

Grape variety: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio e Alicante 10%

Zona di produzione: Biancavilla, Etna Sud-Ovest

Production area: Biancavilla, South-West Etna

Altitudine: Tra 780 e 1080 metri s.l.m.

Altitude: Between 780 - 1080 meters a.s.l.

Tipologia di terreno: Vulcanico con prevalenza di lappili e ignimbrite

Soil type: Volcanic, predominantly volcanic sands and ignimbrite

Età dei vigneti: Tra 75 e 130 anni

Vineyard age: Between 75 and 130 years

Sistema di allevamento: Alberello tradizionale etneo

Training system: Traditional Etna "Alberello", bush-trained

Resa per ettaro: 80-90 quintali per ettaro

Yield per hectare: 8000 - 9000 kg/ha

Resa in vino: 70% circa

Wine yield: Approx. 70%

Periodo di vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Harvest period: First week of October

Giorni di macerazione: 20 giorni di macerazione con acini interi

Maceration: 20 days on the skins with whole berries

Contentitori di affinamento: Vasche di plastica all'aria aperta

Fermentation vessels: Open - top plastic vats

Temperatura di fermentazione: 25-28° celsius

Fermentation temperature: 25-28° celsius

Malolattica: Si

Malolactic: Yes

Affinamento: 12 mesi in acciaio, tonneau e barrique di rovere

Maturation: 12 months in steel, tonneau and barrique oak French

Grado alcolico: 14 %

Alcohol content: 14 %

CONTRADE SPARSE

ROSSO - RED

NERE LLO MA SCA LESE



Denominazione: DOC SICILIA

Appellation: DOC SICILIA

Vitigno: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio e Alicante 10%

Grape variety: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio e Alicante 10%

Zona di produzione: Biancavilla, Etna Sud-Ovest

Production area: Biancavilla, South-West Etna

Altitudine: 780 e 980 metri s.l.m.

Altitude: 780 and 980 meters a.s.l.

Tipologia di terreno: Vulcanico con prevalenza di lappili e ignimbrite

Soil type: Volcanic, predominantly volcanic sands and ignimbrite

Età dei vigneti: Tra 75 e 130 anni

Vineyard age: Between 75 and 130 years

Sistema di allevamento: Alberello tradizionale etneo e cordone speronato

Training system: Traditional Etna "Alberello", bush-trained and cordon spur

Resa per ettaro: 8000 - 9000 kg per ettaro

Yield per hectare: 8000 - 9000 kg/ha

Resa in vino: 70% circa

Wine yield: Approx. 70%

Periodo di vendemmia: Fine Settembre

Harvest period: Late September

Giorni di macerazione: 20 giorni di macerazione con acini interi

Maceration: 20 days on the skins with whole berries

Contentitori di affinamento: Vasche di plastica all'aria aperta

Fermentation vessels: Open - top plastic vats

Temperatura di fermentazione: 25-28° celsius

Fermentation temperature: 25-28° celsius

Malolattica: Si

Malolactic: Yes

Affinamento: 18 mesi in acciaio sulle fecce fini

Maturation: 18 months in steel on fine less

Grado alcolico: 14 %

Alcohol content: 14 %

TDVR BB
ROSSO - RED

VINO DI CON TRA DA



Denominazione: ETNA ROSSO DOC

Appellation: ETNA ROSSO DOC

Vitigno: Nerello Mascalese 90% e Carricante 10%

Grape variety: Nerello Mascalese 90% e Carricante 10%

Zona di produzione: Contrada Montalto - Biancavilla - Etna Sud-Ovest

Production area: Contrada Montalto - Biancavilla - South-West Etna

Altitudine: 1080 metri s.l.m.

Altitude: 1080 meters a.s.l.

Tipologia di terreno: Suolo rosso, vulcanico e profondo con lapilli e ignimbrite

Soil type: Soil red, volcanic and very deep with gravel and ignimbrite

Età dei vigneti: Tra 90 e 100 anni

Vineyard age: Between 90 and 100 years

Sistema di allevamento: Alberello tradizionale etneo

Training system: Traditional Etna "Alberello", bush-trained

Resa per ettaro: 5000 - 6000 kg per ettaro

Yield per hectare: 5000 - 6000 kg/ha

Resa in vino: 65% circa

Wine yield: Approx. 65%

Periodo di vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Harvest period: First week of October

Giorni di macerazione: 20 giorni di macerazione con acini interi

Maceration: 20 days on the skins with whole berries

Contentitori di affinamento: Vasche di plastica all'aria aperta

Fermentation vessels: Open - top plastic vats

Temperatura di fermentazione: 25-28° celsius

Fermentation temperature: 25-28° celsius

Malolattica: Si

Malolactic: Yes

Affinamento: 18 mesi in acciaio

Maturation: 18 months in steel

Grado alcolico: 14 %

Alcohol content: 14 %

CONTRADE SPARSE

BIANCO - WHITE



CAR RICA NTE

Denominazione: DOC SICILIA

Appellation: DOC SICILIA

Vitigno: Carricante 95%, Catarratto e Minnella Bianca 5%

Grape variety: Carricante 95%, Catarratto e Minnella Bianca 5%

Zona di produzione: Biancavilla, Etna Sud-Ovest

Production area: Biancavilla, South-West Etna

Altitudine: Tra 780 e 1080 metri s.l.m.

Altitude: Between 780 - 1080 meters a.s.l.

Tipologia di terreno: Vulcanico con prevalenza di lappili e ignimbrite

Soil type: Volcanic, predominantly volcanic sands and ignimbrite

Età dei vigneti: Tra 75 e 130 anni

Vineyard age: Between 75 and 130 years

Sistema di allevamento: Alberello tradizionale etneo e cordone speronato

Training system: Traditional Etna "Alberello", bush-trained and cordon spur

Resa per ettaro: 8000 - 9000 kg per ettaro

Yield per hectare: 8000 - 9000 kg/ha

Resa in vino: 60 - 65 %

Wine yield: 60 - 65%

Periodo di vendemmia: Metà Settembre

Harvest period: Mid September

Macerazione: 24 ore di macerazioni a freddo direttamente in pressa

Maceration: 24 hours of cold maceration directly in the press

Contenitori di affinamento: Acciaio

Fermentation vessels: Steel tank

Temperatura di fermentazione: 15 - 18° celsius

Fermentation temperature: 15 - 18° celsius

Malolattica: No

Malolactic: No

Affinamento: 7 mesi in acciaio sulle fecce fini con batonnage periodico

Maturation: 7 months in tank steel on fine lees with periodic batonnage

Grado alcolico: 12.5 %

Alcohol content: 12.5 %

TDVR rappresenta una **visione** contemporanea
dell'enologia **etnea**, dove
l'innovazione e il pensiero **futuristico** si fondono
con rispetto profondo per
l'identità e le **tradizioni** millenarie dell'**ETNA**.

TDVR represents a contemporary **vision** of
ETNA winemaking, where
innovation and **futuristic** thinking merge with a
deep respect for **Etna's** ancient
identity and millenary **traditions**.



Tenuta del
Vallone Rosso
VOLCANIC WINES

Tenuta del Vallone Rosso
Azienda vitivinicola
ETNA versante **Sud-Ovest**