



**NASCE SULL'ETNA  
IL VINO FIRRIATO  
TRA LE NOVITÀ,  
DUE ETICHETTE INEDITE**

Firriato, la realtà vinicola siciliana della famiglia Di Gaetano, accentua il suo legame col territorio con nuove acquisizioni in differenti contrade e la realizzazione della nuova cantina. A Vinitaly, l'azienda ha portato in anteprima due nuovi vini: il cru prefillossera Signum Aetnae e il rosato Sabbie dell'Etna.

**Federico Lombardo di Monte Iato**, ceo dell'azienda, ha spiegato: «Completiamo un progetto produttivo dedicato a questo territorio d'eccellenza che, con l'enoturismo di Cavanera, rappresenta un unicum straordinario».

Con una base produttiva che conta quasi 75 ettari vitati, distribuiti su diverse

contrade sul versante nord e nord - est del vulcano, Firriato stabilisce, oggi, un importante ruolo produttivo che, con la realizzazione della nuova cantina di vinificazione e affinamento nella Tenuta di Cavanera (l'inaugurazione a giugno, per essere in piena efficienza la prossima vendemmia) trova un respiro e una dimensione che poche altre aziende del vino possono vantare sull'Etna.

«L'Etna è una risorsa straordinaria per il vino di qualità della Sicilia - afferma Lombardo - e Firriato è stata una delle prime aziende a riconoscerne il potenziale e ad investire, dando corpo al progetto di Terroir Autentico». [▶](#) [📺](#) [cod 60200](#)



**RUGGERI VICINA  
AI 70 ANNI DI STORIA  
INNOVAZIONE E LEGAME  
COL TERRITORIO**

sperimentale dove da sette anni si coltivano più di 100 viti di cloni antichi di Glera, Bianchetta, Verdiso e Perera.

A Vinitaly Ruggeri ha portato la sua novità: «Finalmente possiamo presentare il nostro Valdobbiadene Extra Brut - spiega il titolare **Paolo Bisol** - un prodotto molto secco con soli 4 grammi di residuo zuccherino per litro che va incontro alle tendenze del momento. Non rinneghiamo la nostra tradizione, ma cerchiamo di conquistare una fascia di consumatori nuovi. Andiamo incontro alle esigenze di mercato per quanto possibile e al mercato estero soprattutto perché siamo presenti con almeno una bandierina in quasi 60 Paesi anche grazie al boom internazionale del Prosecco».

Anche per quanto riguarda l'evoluzione delle tecniche agronomiche, Ruggeri è in prima linea nel testare metodologie sempre più efficaci di lotta integrata. Con l'uso sperimentale degli induttori di resistenza, una tecnica innovativa che agisce direttamente sul sistema immunitario della vite, si stanno facendo grandi passi avanti verso la salvaguardia non soltanto della vite, ma anche del territorio. [▶](#) [📺](#) [cod 60214](#)



**TERRA CALCAREA  
E BREZZA MARINA  
LA LINFA DEI VINI  
DI CARMELO BONETTA**

Molto soddisfatto Carmelo Bonetta, orgoglioso della sua terra, dei suoi vini e di come la Sicilia enologica si stia facendo apprezzare sui mercati. Un Vinitaly 2019 a gonfie vele. Bonetta è l'anima del Baglio del Cristo di Campobello, 30 ettari di vigne (5mila piante per ettaro), adagiate sulle colline di matrice calcarea/gessosa dell'agro di Campobello di Licata, dove la brezza del Mediterraneo si fa sentire la sera.

A Vinitaly sono state presentate le annate 2018 per i bianchi e 2015 per i rossi. Gioielli di famiglia, Laluci, Grillo in purezza intenso e dalla marcata identità, e Lu Patri, Nero d'Avola 100% morbido ed elegante. (G.A.) [▶](#) [📺](#) [cod 60314](#)

La voglia di essere sempre un passo avanti ha contraddistinto sin dagli inizi, 70 anni fa circa, l'attività di Ruggeri, storica azienda produttrice di Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Un'innovazione che, però, non dimentica il legame indissolubile tra vino e territorio. Con l'intento di preservare la diversità biologica delle viti, assieme al Consorzio di Tutela la Ruggeri ha iniziato un percorso di recupero del patrimonio ampelografico di Valdobbiadene. Nel 2012 è stato piantato un vigneto