

Libera Terra, i vini confiscati alle mafie



Libera ha organizzato la sua azione in alcuni particolari settori:

- il riutilizzo a fini sociali dei beni confiscati ai mafiosi, con la valorizzazione e l'informazione sulla legge 109/96;
- l'educazione alla legalità nelle scuole, per diffondere soprattutto fra i giovani, una cultura della legalità e far maturare la coscienza civile e la partecipazione democratica attraverso lo sport per recuperare l'enorme potenzialità educativa dello sport e contrastare l'uso del doping e la politica della vittoria ad ogni costo;
- il sostegno diretto a realtà dove è molto forte la penetrazione mafiosa, con progetti tesi a sviluppare risorse di legalità umane, sociali ed economiche presenti sul territorio;
- la formazione e l'aggiornamento sul mutare del fenomeno mafioso e sulle soluzioni di contrasto ad esso attraverso campi di formazione, convegni e seminari;
- l'informazione sul variegato fronte antimafia, attraverso strumenti di diffusione di notizie e di approfondimento tematico sia a stampa che elettronici;

- l'impegno nella memoria delle vittime di mafie e di ogni violenza per non dimenticare chi si è impegnato a costruire-giustizia;

- la costituzione e il rafforzamento di una rete internazionale di società civile impegnata a contrastare la criminalità-internazionale.

Nero d' Avola Argille di Tagghia Via Sicilia IGT



Vitigni: Nero d' Avola 100%

Tipologia: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

CucinaNoi - Enogastronomia e Stile

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

Annata: 2010

Viticoltura: biologica certificata

Gradazione Alcolica: 13,5 %

Acidità Totale: 5,50 g/l

Vendemmia: manuale in cassetta, prima metà di settembre

Vinificazione: diraspatura, macerazione dell'uva per circa 8 giorni, fermentazione del mosto a temperatura controllata di 24-26 °C, macerazione post fermentativa per ulteriori 8 giorni

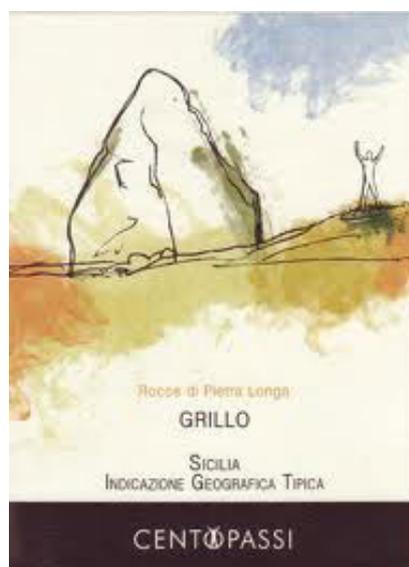
Maturazione: in tini di acciaio per 8 mesi

Affinamento: almeno due mesi in bottiglia prima della messa in commercio

L'andamento climatico asciutto e le temperature estive elevate dell'annata 2008, insieme alle caratteristiche pedologiche del sito d'impianto, le ostiche argille sciolte intorno a Corleone, da vigne a spalliera esposte a sud-est a 500 metri di altezza, hanno impresso forza e decisione a questo Nero d'Avola in purezza, vino di grande eleganza. La vendemmia effettuata nella seconda metà di settembre ha lasciato il tempo alle uve di raggiungere la piena maturazione, con un leggero stress delle piante che ha favorito la concentrazione degli zuccheri negli acini e la valorizzazione dei tannini: questo esalta nel vino la forza e l'alcolicità, equilibrate dai tannini nobili e dallo spiccato sentore di frutti di bosco. È dedicato alla memoria di Peppino Impastato, giovane siciliano assassinato dalla mafia, le cui idee continuano ad appassionare chi ama la libertà.

Profumo: apertura con fragole, ciliegia, mirtilli e sentori di spezie, fragrante **Sapore:** tannini avvolgenti, con note di tamarindo e capperi salati, dall'alta acidità

Grillo Rocce di Pietra Longa Sicilia IGT



Vitigni: Grillo 100%

Tipologia: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Annata: 2010

Viticoltura: biologica certificata

Gradazione Alcolica: 13 %

Acidità Totale: 5,8 g/l

Vendemmia: manuale in cassetta, inizio di settembre, utilizzo di trasporto frigo dalla vigna alla cantina

Vinificazione: pressatura soffice dell'uva e fermentazione del mosto a temperatura controllata per 45 giorni

Maturazione: in tini di acciaio per 7 mesi

Affinamento: almeno due mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Catarratto Terre Rosse di Giabbascio Sicilia IGT



Le uve del tradizionale Catarratto, da vigne di oltre vent'anni di età, crescono a Giabbascio su sabbie rossastre e fresche. Terre Rosse di Giabbascio è dedicato a Pio La Torre e alla sua incessante lotta per la pace e la giustizia.

Vitigni: Catarratto 100%

Tipologia: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Annata: 2010

Viticultura: biologica certificata

Gradazione Alcolica: 13,5 %

Acidità Totale: 5,6 g/l

Vendemmia: manuale in cassetta, seconda metà di settembre, utilizzo di trasporto frigo dalla vigna alla cantina

Vinificazione: pressatura soffice dell'uva e fermentazione a temperatura controllata del mosto per 55 giorni

Maturazione: 95% in tini di acciaio , 5% in tonneau da 500l nuovi per 7 mesi

Affinamento: almeno due mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Syrah Marne di Saladino Sicilia IGT - CENTOPASSI



Dal vigneto radicato tra le marne argillose dell'entroterra siciliano, a 600 metri di altitudine, nasce questo Syrah in purezza. È dedicato al coraggio ed alla sete di verità e giustizia del giovane capitano Emanuele Basile, Comandante dei Carabinieri della Compagnia di Monreale, ucciso barbaramente dalla mano mafiosa.

Vitigni: Syrah 100%

Tipologia: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Annata: 2009

Viticoltura: biologica certificata

Gradazione Alcolica: 13,5 %

Acidità Totale: 5,8 g/l

Vendemmia: manuale in cassetta, ultima decade di settembre

Vinificazione: diraspatura, macerazione dell'uva per circa 12 giorni, fermentazione del mosto a temperatura controllata di 24-26 °C , macerazione post fermentativa per ulteriori 8 giorni

Maturazione: in botte di Rovere di Slavonia da 20 hl per 12 mesi

Affinamento: almeno sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio