

An aerial photograph of a vast vineyard in a hilly, arid landscape. The rows of grapevines are neatly planted in terraced rows across the slopes. In the background, there are rolling hills and a few small buildings. The sky is filled with soft, white clouds.

25
ANNI
BIO

DI GIOVANNA

CUSTODI DEL TERRITORIO

PROFILO AZIENDALE

Storia e territorio

L'azienda agricola della famiglia Di Giovanna si trova in un'oasi di biodiversità all'interno della Riserva Naturale di Monte Genuardo. Si pratica la viticoltura di montagna, con picchi di altitudine che superano gli 800 metri sul livello del mare.

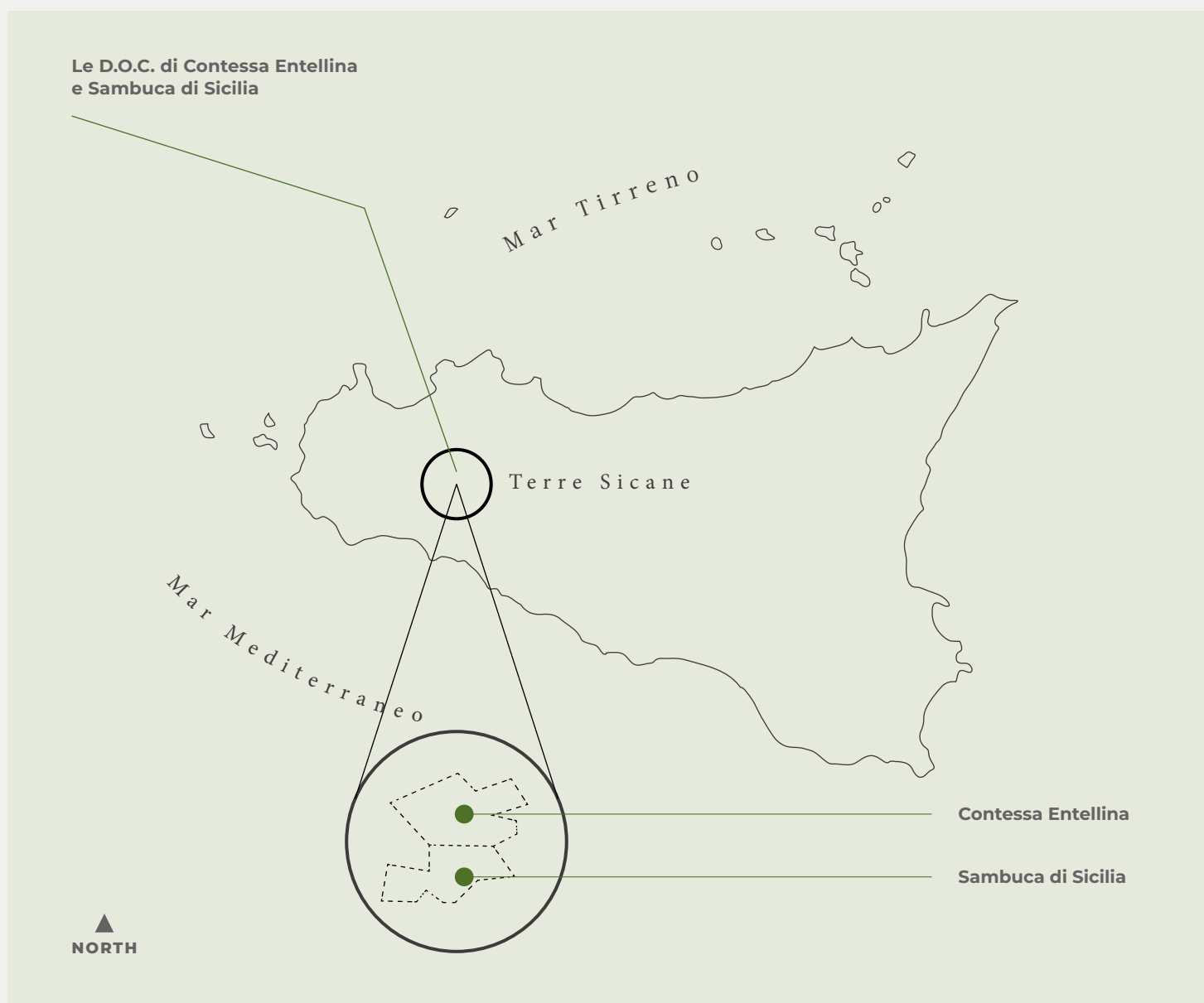
La famiglia Di Giovanna alleva vigneti da cinque generazioni. Negli anni '80 Barbara e Aurelio Di Giovanna hanno avviato un intenso lavoro di sperimentazione e selezione clonale proseguito dai figli Gunther e Klaus.



Gunther & Klaus Di Giovanna

Vigneti e cantina

I vigneti e la cantina Di Giovanna si trovano nella Sicilia sud-occidentale, tra le province di Palermo e Agrigento. La proprietà di 65 ettari vitati si estende nel cuore delle Terre Sicane, tra la Doc Sambuca di Sicilia, dove i vigneti si arrampicano fino a 850 metri su suoli ricchi di calcare, e la Doc Contessa Entellina, un'area collinare che raggiunge i 480 metri sul livello di mare, dove i suoli sono tufacei di origine vulcanica. Tutti i vigneti sono allevati in regime biologico, certificato dal 1997.





San Giacomo

Argilloso calcareo
680 mt
4 ettari



Fiuminello

Argilloso calcareo, pietroso
700–850 mt
11 ettari



Paradiso

Tufaceo
400–450 mt
20 ettari



Gerbino

Argilloso, tufaceo
450 mt
12 ettari



Miccina

Argilloso, tufaceo
350–480 mt
18 ettari

Varietà autoctone si alternano alle internazionali in linea con le caratteristiche micro-pedoclimatiche di ciascuna tenuta. In tutti i vigneti di famiglia le lavorazioni sono condotte a mano, dalla potatura fino alla vendemmia. I vigneti a bacca bianca sono *Grillo*, *Catarratto*, *Moscato di Alessandria*, *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc* e *Viognier*. Quelli a bacca nera sono *Nero d'Avola*, *Nerello Mascalese*, *Syrah* e *Merlot*.

Vigneti e cantina

La cantina, costruita all'interno della Riserva Naturale di Monte Genuardo, é situata in una posizione centrale rispetto ai cinque vigneti di famiglia. Si sviluppa su tre piani seguendo la morfologia del terreno.

Una nuova sala di degustazione con vista panoramica su tutto il territorio é dedicata tutto l'anno all'accoglienza degli enoturisti.



I vini nascono da una filosofia artigianale che preserva ed esalta la tipicità del territorio. *Freschezza e sapidità* sono le caratteristiche comuni, ma ciascun vino ha una propria personalità e una propria occasione di consumo.



→ Gerbino

Prende il nome dal vigneto più antico della famiglia. I vini della linea sono caratterizzati da un sapore gradevole e morbido, mantenendo una spiccata freschezza.



→ Vurria

Vini monovarietali, dove i protagonisti sono gli autoctoni Catarratto Lucido, Grillo, Nero d'Avola e Nerello Mascalese. Raccontano la diversità, la complessità e la bellezza della Sicilia.



→ **Helios**

Ispirati dalla luce unica della Sicilia, prendono il nome dal fondatore dell'azienda, Aurelio Di Giovanna. Helios Grillo e Helios Nero d'Avola sono i vini di punta della famiglia, prodotti artigianalmente in piccole quantità e solo nelle annate migliori.



→ **Rufulia Catarratto Pet Nat**

Catarratto biologico, sole siciliano e una folata di vento. Rufulia metodo ancestrale è un vino naturale frizzante, imbottigliato senza filtrazione.



→ **Camurria Orange**

Uva biologica, sole e vento della Sicilia: questi gli ingredienti. Camurria è un orange wine, un vino da uve Grillo prodotto con una lunga macerazione sulle bucce e imbottigliato senza filtrazione.

Vini e olio

Gerbino Olio Extravergine di Oliva

Olio extravergine di oliva ottenuto da olive Biancolilla e Nocellara del Belice. L'uliveto di famiglia si trova all'interno della tenuta Gerbino, territorio di Contessa Entellina. Suolo tufaceo, ricco di minerali.



Ogni anno ad ottobre le olive vengono raccolte a mano, trasportate al frantoio in piccole cassette e spremute a freddo lo stesso giorno di raccolta. L'estrazione a freddo e il breve tempo di molitura garantiscono un'eccezionale qualità. L'olio Gerbino ha un colore verde chiaro, il suo profumo di oliva è completato da aromi complessi che ricordano erbe, fiori, foglia di pomodoro e carciofo. È un olio dalla finitura elegante e di medio corpo.



→ Confezionamento

Bottiglia
/ 250 ml.
/ 500 ml.
/ 750 ml.

Bag-in-box
/ 3 l.

DI GIOVANNA

Winery

Di Giovanna

Contrada San Giacomo

92017 Sambuca di Sicilia [AG]

Website

www.di-giovanna.com

E-mail

info@di-giovanna.com

Facebook / Instagram

[@DiGiovannaWine](#)