PAOLO CALI

In quel vorticoso abbraccio
le mani a districare l'intreccio
la raccolta d'insieme
in una danza le foglie
davanti agli occhi perle vermiglie
I vitigni

progetto grafico **i-white carlo conigilio**
foto **maurizio cugnata**

PAOLO CALI

Sede Legale
Via Cancellieri, 48
97019 Vittoria (RG)
fax 0932.981483
mobile 333.4560012
www.vinicali.it
info@vinicali.it

Cantina
C.da Salmè
Km.2 s.p. Vittoria-Pedalino
97019 Vittoria (RG)

Sicilia - Italia

PAOLO CALI

AZIENDA AGRICOLA VITTORIA / SICILY

Quando le terre del mediterraneo diventano *vini*

Quando le terre del mediterraneo diventano *vini*

La vendemmia avviene in due tempi, primi di ottobre per il **nero d'Avola**, metà ottobre per il **frappato**, perché diverso è il grado di maturazione delle uve.

La fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio inox termoregolate, con un tempo di macerazione di circa 14 giorni sulle bucce, fino al completamento della fermentazione alcolica; successivamente si procede alla svinatura con pressatura soffice delle vinacce e quindi alla fermentazione malo-lattica.
Durante la vinificazione vengono eseguiti giornalmente diversi rimontaggi, regolati da pompe irroratrici automatizzate elettronicamente.

Dall'unione delle uve già dal 2003 nasce il primo **cerasuolo di Vittoria** doc dell'azienda, che dopo un affinamento di 6 mesi in bottiglia viene commercializzato con il nome di **Manene**.

Dal 2005 l'azienda amplia la sua produzione con altri due vini doc vinificati in purezza: un **frappato** commercializzato con il nome di **Mandragola** e un **nero d'Avola** con il nome di **Violino**.

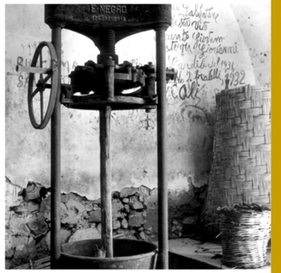
Muri antichi
tracce del tempo
l'estasi di un sogno
ti insegue
dietro bicchieri a calice
e vino

familiari atmosfere
contornate da soavi
sussurri
un incanto
con soffi di vento
svolazza tra le mura
ed io lo ritrovo
con le braccia tese

L'Azienda Agricola **Paolo Calì**, nata di recente grazie ad un generoso atto di donazione del padre, è ubicata nel cuore del territorio di Vittoria, in Contrada "Salmè", caratterizzata da un terreno molto profondo con una tessitura sabbiosa, priva di scheletro.

La contrada è parte dell'antica *Plaga Mesopotamium*, la fertile pianura compresa fra l'Ippari e il Dirillo, che dagli Iblei occidentali digrada verso il mare. Una pianura costellata di fattorie e casali preistorici colonizzati e grecizzati da *Camarina* fin dai primi tempi della sua fondazione, vocata alla produzione del vino *Mesopotamium*, antenato camarinese del prestigioso DOC Cerasuolo di Vittoria sin dal V secolo a.C..

In questo cuore antico l'Azienda **Calì**, che dispone di una tecnologia all'avanguardia ma ossequiosa delle leggi e dei ritmi di Madre Natura, con i suoi 14 ettari di vigneto produce le uve tradizionali di quelle terre, il **Frappato** e il **Nero d'Avola**.



A Z I E N D A A G R I C O L A P A O L O C A L Ì

L'azienda **Calì** è in fase di ampliamento e, oltre alla cantina dove solo le proprie uve vengono vinificate, ve ne è un'altra, risalente ai primi anni del '700, in fase di ristrutturazione.
Alla guida dell'azienda, Paolo, farmacista, che si avvale di preziose collaborazioni: l'agronomo Sergio Rizzo, gli enologi Giuseppe Romano, Vincenzo Bambina e Nicola Centonze; uno staff affiatato di professionisti che lavora con sinergia e passione.

Gli impianti di vigneto sono a controspalliera e sono stati realizzati in due tranche, la prima, estesa circa 4 ettari, risale al 2001, la seconda, circa 10 ettari, al 2004.

Le barbatelle sono state tutte innestate in campo con gemme di vitigni autoctoni, **Nero d'Avola** (60%) e **Frappato** (40%), nel pieno rispetto del terroir. L'innesto in campo ha previsto un'accurata analisi tra vigneti della zona per la scelta dei tralci da cui prelevare le gemme, sia da un punto di vista sanitario, che da un punto di vista di selezione massale.

Le viti sono coltivate con un'alta densità d'impianto, pari a 5100 ceppi per ettaro, ed è stata ridotta la resa di uva della singola pianta al fine di aumentare la qualità dei grappoli e quindi del vino attraverso un maggiore contenuto in polifenoli, tannini e zuccheri.

E in quelle ampie distese
di pace sconfinata
attraverso i secoli anche
le ombre hanno
mantenuto i colori
e in una terra assolata
il tempo del passato
soffia ancora
sulla fertile pianura
in quella calma
apparente
il sole sfolgorante

Quando le terre del mediterraneo diventano vini

A Z I E N D A A G R I C O L A P A O L O C A L Ì

Manene

Classificazione del vino	**DOC Cerasuolo di Vittoria**
Nome commerciale del vino:	**MANENE**
Annata:	2004
Vitigno:	Nero d'Avola (60%), Frappato (40%)
Zona di produzione:	Contrada Salmè - Vittoria (Rg)
Terreno:	Sabbie rosse
Anno di impianto:	2001
Resa per ettaro:	80 q.li per ettaro
Altimetria del vigneto:	m. 189 s.l.m.
Sistema di allevamento:	Controspalliera, cordone speronato
Densità di impianto:	5.100 piante per ettaro
Epoca di vendemmia:	Primi di ottobre per il "Nero d'Avola", metà ottobre per il "Frappato"
Colore:	Rosso ciliegia intenso
Profumo:	Fruttato con note di ciliegia, melograno, frutti di bosco
Sapore:	Gentilmente tannico con buona acidità, molti sapori si fondono al palato. Rotondo, fresco ed equilibrato
Gradazione:	13,5

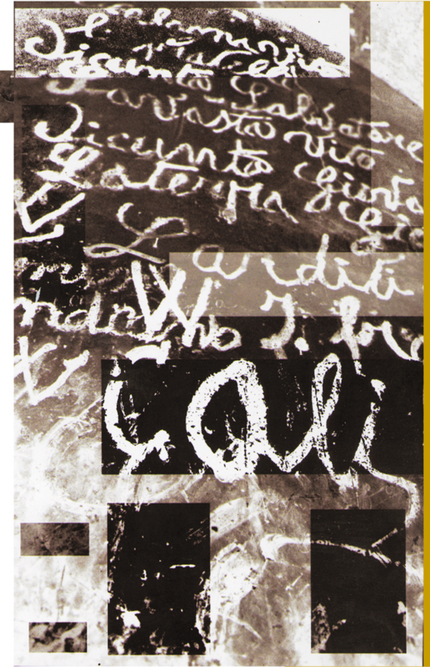
Mandragola

Classificazione del vino	**FRAPPATO di Vittoria**
Nome commerciale del vino:	**MANDRAGOLA**
Annata:	2005
Vitigno:	Frappato (100%)
Zona di produzione:	Contrada Salmè - Vittoria (Rg)
Terreno:	Sabbie rosse
Anno di impianto:	2001
Resa per ettaro:	70 q.li per ettaro
Altimetria del vigneto:	m. 189 s.l.m.
Sistema di allevamento:	Controspalliera, cordone speronato
Densità di impianto:	5.100 piante per ettaro
Epoca di vendemmia:	Metà ottobre
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Pulito intenso fruttato, con note di piccoli frutti rossi quali ciliegia, more e gelsi con sentori riconducibili ad una accentuata floralità
Sapore:	Pieno sapido fine ed elegante
Gradazione:	13

VIOLINO

Classificazione del vino	**NERO D'AVOLA di Vittoria**
Nome commerciale del vino:	**VIOLINO**
Annata:	2005
Vitigno:	Nero d'Avola (100%)
Zona di produzione:	Contrada Salmè - Vittoria (Rg)
Terreno:	Sabbie rosse
Anno di impianto:	2001
Resa per ettaro:	80 q.li per ettaro
Altimetria del vigneto:	m. 189 s.l.m.
Sistema di allevamento:	Controspalliera, cordone speronato
Densità di impianto:	5.100 piante per ettaro
Epoca di vendemmia:	Primi di ottobre
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo:	Molto intenso di frutta rossa, quali mora, susina, ciliegia e ribes
Sapore:	Pieno, deciso con buon equilibrio acido
Gradazione:	13,5

A Z I E N D A A G R I C O L A P A O L O C A L Ì



Manene è il nome del figlio di Paolo o meglio è il suono che assumeva il nome di *Emanuele* le prime volte che il bimbo lo pronunciava. Ed è alla dolcezza di questo suono che ci si è ispirati nel dare il nome al primo vino di questa nuova Azienda.

Mandragola è il sapore che si sposa con l'estasi, sono le virtù magiche della terra, il profumo di bacche e aromi che lo trasformano in un vino *magico*.
L'ispirazione di questo nome nasce dalle virtù esoteriche di una pianta antica, come i sogni nascosti di un uomo.

Violino è il terreno profondo, la culla e il sogno del mondo, il colore rosso profondo, l'armonia racchiusa in un grappolo.
Un nome che deriva dalle vibrazioni e dai sentimenti, fantasia ed estro in un vino.