



PIETRADOLCE



L'Azienda

A **Solicchiata**, frazione situata a pochi chilometri dal Comune di **Castiglione di Sicilia** sul versante Nord dell'Etna, si trova Pietradolce. Qui si racconta una storia di passione e attaccamento alla terra, la storia della **famiglia Faro** e di un'azienda che è un tutt'uno con il suo territorio. Tra ginestre, betulle e altre specie indigene etnee si stagliano i vigneti dell'azienda.



PIETRADOLCE



La Filosofia produttiva – sostenibilità ambientale e coltivazione biologica

L'amore per la **terra**, il rispetto per l'**ecosistema**, nonché delle **tradizioni etnee** rappresentano il cuore della **filosofia aziendale**. L'azienda, da sempre, si avvale di metodi di **coltivazione biologica**, senza l'impiego di pesticidi o insetticidi, improntati alla sostenibilità ambientale, sia in vigna che in cantina.



PIETRADOLCE



La Cantina

La nuova cantina è il frutto di un progetto in cui arte e artigianalità si intrecciano per creare ambienti dallo stile contemporaneo e fortemente legati al territorio, a pochi chilometri dal Parco dell'Etna e all'ombra del Vulcano. Roccia vulcanica, ferro, legno e terra dei vigneti sono i materiali principalmente impiegati nella realizzazione degli interni: tinaia, bottaia e sala degustazione.



PIETRADOLCE



Alfio Bonanno: *Spirale*

Gli spazi della cantina si fanno contenitore d'arte all'interno del quale si trovano opere di artigiani locali e di artisti italiani di calibro internazionale quali Alfio Bonanno – esponente della Land Art movimento artistico che impiega elementi naturali nella realizzazione delle opere – e Giorgio Vigna – in grado di plasmare materiali quali vetro, metalli di vario genere e carta, creando forme naturali capaci di manifestare aspetti primordiali.



Giorgio Vigna: *Le pietre d'acqua*



Giorgio Vigna: *Le pietre d'acqua*



PIETRADOLCE



Tinaia

La coibentazione della **tinaia** è assicurata dallo spessore delle mura di pietra lavica da cui sono composte, in accordo a una filosofia improntata alla sostenibilità ambientale. La fermentazione dei vini pre-phylloxera avviene in piccole vasche a forma di tulipano realizzate in cemento grezzo e aventi una capienza di 40 ettolitri.



PIETRADOLCE



Bottaia

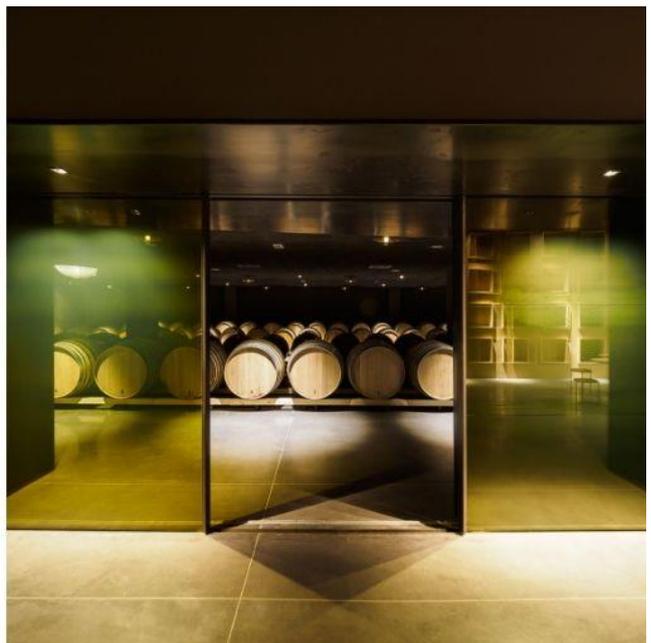


Riserva bottiglie storiche

All'interno della **bottaia** sotterranea vengono affinati i vini rossi utilizzando botti di rovere francese da 700 litri in buona parte di secondo, terzo e quarto passaggio. Adiacente alla bottaia si trova un ambiente destinato a conservare le vecchie annate prodotte dall'azienda.



Bottaia



Bottaia



PIETRADOLCE



Giardino pensile



Giardino pensile

Il Giardino pensile

Nell'ottica di un approccio eco-sostenibile, sul tetto della cantina è stato realizzato un giardino pensile che consente una coibentazione termica naturale e un sensibile risparmio di energia elettrica.

La collezione botanica che compone il giardino è frutto di una collaborazione tra Pietradolce e la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania con cui l'azienda ha effettuato un'accurata attività di ricerca e selezione delle specie spontanee etnee volta a garantire la conservazione del germoplasma.



PIETRADOLCE



I Vigneti

Pietradolce si estende, sul versante Nord, per 20 ettari suddivisi tra le **Contrade Rampante, Zottorinoto e Santo Spirito** e situati a un'altitudine tra i 700 e i 950 metri sul livello del mare. A questi si aggiungono, sul versante Est, in **Contrade Caselle**, nel comune di Milo altri 2 ettari situati a un'altitudine di 850 metri sul livello del mare.

Da terreni franco – sabbiosi ricchi di elementi minerali di natura vulcanica, nascono vini in cui è preservata integra l'anima e la vivacità del Vulcano di cui sono espressione. La varietà della composizione dei suoli vulcanici nei diversi appezzamenti, permette di produrre vini con caratteristiche del tutto peculiari e al contempo fedeli rappresentazioni del territorio. L'azienda coltiva soltanto **varietà autoctone**, principali protagoniste della sua storia: **Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante**. Le vigne, in gran parte costituite da piante pre-phylloxera tra i 90 e i 130 anni di età, vengono coltivate attraverso un meticoloso lavoro artigianale e si presentano nella classica forma ad "**alberello**", caratteristica del **paesaggio viticolo etneo**. L'identità dell'azienda e del modo di lavorare coincide con la scelta di privilegiare la qualità alla quantità, allo scopo di valorizzare i vitigni autoctoni dell'Etna e di produrre vini marcatamente territoriali.



PIETRADOLCE



Comunicazione

Per riassumere in un'immagine la nostra filosofia aziendale abbiamo voluto il triangolo – forma perfetta – che riflette la propria sagoma, a simboleggiare il vulcano che infonde i suoi benefici sul territorio circostante. Per le nostre etichette abbiamo quindi scelto la "donna-vulcano", immagine elegante e potente. Così come vogliamo che sia il nostro vino. Per l'altra linea di vini, invece, abbiamo voluto dare visibilità all'energia esplosiva del vulcano, tramite un segno manuale ripetuto in maniera scomposta.