



TERRE SEGRETE

SPIRITI DELLE
TERRE SEGRETE



TERRE SEGRETE



Nascoste sui pendii dell'Etna, le Terre Segrete sono un regno misterioso avvolto nella nebbia delle leggende. Ero poco più che bambino quando mi ci avventurai per la prima volta e conobbi con stupore un mondo dove la magia si manifesta non solo nelle creature favolose e nei paesaggi misteriosi, ma anche nell'arte millenaria della coltivazione della vite.

Trovai luoghi dove il tempo sembra scorrere in modo diverso rispetto al mondo reale. I loro anfratti nascosti ospitano la danza degli esseri magici che popolano le notti etnee, rendendo le Terre Segrete il palcoscenico di spettacoli celesti e di incontri surreali.

Gli uomini delle Terre Segrete invece custodiscono altri segreti ancestrali, coltivando antichi vigneti in armonia con la terra e le forze misteriose del luogo. Queste vigne sono uno spettacolo per gli occhi: viti ad alberello si arrampicano tra le pietre vulcaniche, abbracciando la montagna con le loro radici. La produzione del vino qui diventa un'arte che si fonde con la magia intrinseca del posto.

Tra creature leggendarie e vigneti, oggi sono diventato il custode delle Terre Segrete. Qui, l'incanto, l'arte e la natura danzano insieme in un balletto sfuggente per lo sguardo umano. Compongono una melodia di sensazioni destinate a me e a te, distinto ascoltatore, a noi che abbiamo il privilegio di sentire questa sinfonia. Solo a noi l'Etna regala la possibilità di intraprendere un viaggio in questo regno al di là dell'ordinaria comprensione.

Tucked away on the slopes of Etna, the Terre Segrete are a mysterious realm shrouded in the mist of legends. I was barely more than a boy when I first ventured there and was amazed to discover a world where magic is not just present in the mythical creatures and enigmatic landscapes, but also in the ancient tradition of viticulture.

I stumbled upon places where time seems to flow differently from the real world. Their hidden recesses host the dance of magical beings that populate the nights of Etna, turning the Terre Segrete into a stage for celestial performances and surreal encounters.

At the same time the people of the Terre Segrete hold other secrets of yore, cultivating ancient vineyards in harmony with the earth and the mysterious forces of the place. These vines are a spectacle for the eyes: bush vines climb among the volcanic stones, embracing the mountain with their roots. Here, wine production becomes an art that merges with the our land's hidden magic.

Among legendary creatures and vineyards, today I have become the guardian of the Secret Lands. Here, enchantment, art, and nature dance together in an elusive ballet out of human sight. They compose a melody of sensations meant for me and you, distinguished listener, for us who have the privilege of hearing this symphony. Only to us does Etna grant the possibility to embark on a journey into this realm beyond understanding.

PAPPAGONE



Il Pappagone, sebbene ubiquo sui pendii dell'Etna, è raramente avvistato dagli umani: la sua presenza sfugge come la brezza che si porta via i vapori del vulcano. Si dice che abbia scrutato i segreti più profondi della terra e del cielo. Continua a danzare tra le vigne delle Terre Segrete, un'ombra colorata che ci invita ad avventurarci nel regno delle leggende.

The Pappagone, ubiquitous as it may be on the slopes of Mount Etna, is rarely glimpsed by humans: its presence slips away like the breeze whisking off the volcano's vapours. It's said to have peered into the deepest secrets of Earth and Sky. It keeps on dancing amidst the vineyards of the Terre Segrete, a colourful shadow enticing us to explore the realm of legends.

PELLOTTOLA



La Pellottola, nascosta dietro una maschera di enigma, emana un canto magico tra le vigne, capace di risvegliare gli spiriti dormienti dell'Etna. Si dice che il suo respiro accenda la saggezza in coloro che si avventurano a cercarla. Ancora oggi la sua leggenda continua a echeggiare nell'aria delle Terre Segrete, sotto lo sguardo delle stelle che scrutano dall'alto.

The Pellottola, concealed behind an enigmatic mask, emits a magical song among the vineyards, capable of awakening the dormant spirits of Etna. It's said that her breath kindles wisdom in those who dare to seek her. To this day, her legend echoes in the air of the Terre Segrete, beneath the watchful gaze of the stars peering down from above.

TREMELLINO



I Tremellini spuntano al crepuscolo dalle loro tane ombrose e si alzano in volo sopra le vigne. Le loro pellicce riflettono la luce stellare come delle ineffabili gemme e così avvolgono le notti etnee in un'aura di meraviglia millenaria. Ambasciatori del cielo notturno, trasformano le Terre Segrete in un regno incantato, dove ogni incontro diviene un viaggio nell'impossibile.

At twilight, the Tremellini emerge from their dusky lairs and take flight over the vineyards. Their sparkling fur reflects the starlight like ineffable gems, enveloping the Etna nights in an aura of ancient wonder. As true ambassadors of the nocturnal sky they transform the Terre Segrete into an enchanted realm, where every encounter becomes a journey into the impossible.

SCOSSONE



Benché non si cibi che di qualche granello d'uva o di altri piccoli frutti, allo Scossone venne anticamente dato una caccia spietata. Maestoso e possente, coperto di scaglie che riflettono il colore della lava, si muove agilmente tra le rocce vulcaniche. Oggi è venerato come animale guida delle Terre Segrete, simbolo del delicato equilibrio tra uomo e natura selvaggia.

Although it feeds solely on some grape seeds or other small fruits, the Scossone was once subjected to a ruthless hunt. Majestic and mighty, adorned with scales reflecting the lava's colour, it moves gracefully among the volcanic rocks. Today, it is revered as the guiding animal of the Terre Segrete, symbolising the fragile balance between man and wilderness.

TREMELLINO
Etna Rosso 2021



Contrada: Verzella, comune di Castiglione di Sicilia (Etna nord) a 550 mt \ Location of: Verzella, Municipality of Castiglione di Sicilia (Etna North), 550 m

Vitigni: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20% \ Varietals: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%

Suoli: terra vulcanica, sabbiosa ricca di minerali \ Soils: volcanic soil, sandy, mineral rich

Coltivazione del vigneto: Alberello Etno con tutore in castagno dell'Etna 8,500 viti per ettaro \ Vine training: "Alberello Etno" (gobelet vine) with chestnut wood pole 8,500 vines per hectare

Periodo vendemmia: seconda decade di ottobre, con selezione manuale delle uve in vigna durante la vendemmia \ Harvest: mid-October, with manual selection of the grapes in the vineyard

Vinificazione: Pigiatura delle uve, in parte non diraspate. Fermentazione e macerazione con le bucce e graspi \ Vinification: The grapes are crushed, a part of them left with the stems. Fermentation and maceration with skins and stems

Lieviti: indigeni \ Yeasts: indigenous

Imbottigliamento: fine aprile – inizio maggio dell'anno successivo alla vendemmia \ Bottling: April – May after the harvest

Durata della fermentazione alcolica: 8–10 giorni \ Duration of fermentation: 8–10 days

Durata dell'affinamento: in serbatoio in acciaio per 6 mesi \ Refinement: 6 months in stainless steel tanks

Filtrazione: solo durante imbottigliamento \ Filtration: only during bottling

Grado alcolico medio: 13,5 % \ Average alcohol by volume: 13,5 %

SCOSSONE
Etna Rosso 2019



Contrada: Verzella, comune di Castiglione di Sicilia (Etna nord) a 550 mt \ Location of: Verzella, Municipality of Castiglione di Sicilia (Etna North), 550 m

Vitigni: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20% \ Varietals: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%

Suoli: terra vulcanica, sabbiosa, profonda con presenza di piccole pietre vulcaniche \ Soils: volcanic soil, sandy, small lava stones

Coltivazione del vigneto: Alberello Etno con tutore in castagno dell'Etna 8,500 viti per ettaro \ Vine training: "Alberello Etno" (gobelet vine) with chestnut wood pole 8,500 vines per hectare

Periodo vendemmia: seconda decade di ottobre, con selezione manuale delle uve in vigna durante la vendemmia \ Harvest: mid-October, with manual selection of the grapes in the vineyard

Vinificazione: Pigiatura delle uve, in parte non diraspete. Fermentazione e macerazione con le bucce e grapi \ Vinification: The grapes are crushed, a part of them left with the stems. Fermentation and maceration with skins and stems

Lieviti: indigeni \ Yeasts: indigenous

Imbottigliamento: fine aprile – inizio maggio del secondo anno successivo alla vendemmia \ Bottling: April – May of the second year after the harvest

Durata della fermentazione alcolica: 15–20 giorni \ Duration of fermentation: 15–20 days

Durata dell'affinamento: 12 mesi in piccole e grandi botti di legno \ Refinement: 12 months in small and big wooden barrels

Filtrazione: solo durante imbottigliamento \ Filtration: only during bottling

Grado alcolico medio: 13,5 % \ Average alcohol by volume: 13,5 %

PELLOTTOLA
Etna Bianco Superiore 2021



Contrada: Caselle, comune di Milo (Etna Est) a 750 mt \\
Location of: Caselle, Municipality of Milo (Etna East),
750 m above sea level

Vitigni: Carricante \ Varietals: Carricante

Suoli: terra vulcanica, sabbiosa ricca di minerali \\
Soils: volcanic soil, sandy, mineral rich

Coltivazione del vigneto: Alberello Etneo con tutore
in castagno dell'Etna 8.000 viti per ettaro \\
Vine training: "Alberello Etneo" (gobelet vine) with
chestnut wood pole 8.000 vines per hectare

Periodo vendemmia: prim – seconda decade di ottobre \\
Harvest: early to mid–October

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere con
decantazione statica e naturale del mosto \\
Vinification: soft pressing of the entire clusters static
decantation of the must

Lieviti: indigeni \ Yeasts: indigenous

Imbottigliamento: maggio dell'anno successivo alla
vendemmia \ Bottling: May after the harvest

Durata della fermentazione alcolica: 13–15 giorni in botte
di legno grande \ Duration of fermentation: 13–15 days
in large wooden barrels

Durata dell'affinamento: in botte per 12 mesi \\
Refinement: in wooden barrels for 12 months

Filtrazione: solo durante imbottigliamento \\
Filtration: only during bottling

Grado alcolico medio: 12 % \\
Average alcohol by volume: 12 %

Acidità totale media grammi per litro: 7,5 \\
Average acidity in grams per litre: 7,5

PAPPAGONE
Etna Bianco 2021



Contrada: Caselle, comune di Milo (Etna Est) a 750 mt di altitudine – Verzella, comune di Castiglione di Sicilia (Etna nord) a 560 mt \ Location of: Caselle, Municipality of Milo (Etna East), 750 m above sea level – Verzella, Municipality of Castiglione di Sicilia (Etna North), 560 m

Vitigni: Carricante 80%–Minnella bianca, Grecanico 20% \ Varietals: Carricante 80%–Minnella bianca, Grecanico 20%

Suoli: terra vulcanica, sabbiosa ricca di minerali \ Soils: volcanic soil, sandy, mineral rich

Coltivazione del vigneto: Alberello Etneo con tutore in castagno dell'Etna 7.800 viti per ettaro \ Vine training: "Alberello Etneo" (gobelet vine) with chestnut wood pole 7.800 vines per hectare

Periodo vendemmia: prima decade di ottobre \ Harvest: early October

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere con decantazione statica e naturale del mosto per circa 30 ore \ Vinification: Soft pressing of the entire clusters static decantation of the must for at least 30 hours

Lieviti: indigeni \ Yeasts: indigenous

Imbottigliamento: fine aprile – inizio maggio dell'anno successivo alla vendemmia \ Bottling: late April – early May after the harvest

Durata della fermentazione alcolica: 15–20 giorni \ Duration of fermentation: 15–20 days

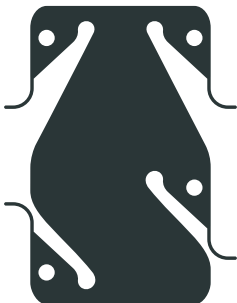
Durata dell'affinamento: in serbatoio in acciaio per 6 mesi \ Refinement: in steel tanks for 6 months

Filtrazione: solo durante imbottigliamento \ Filtration: only during bottling

Grado alcolico medio: 11,5 % \ Average alcohol by volume: 11,5 %

Acidità totale media grammi per litro: 7,5 \ Average acidity in grams per litre: 7,5

SPIRITI DELLE TERRE SEGRETE



Di fronte all'Etna, dall'altra parte di un famoso Stretto di mare abitato da creature marine di cui raccontavano già le leggende più antiche, c'è un altro lembo di Terre Segrete. È qui che crescono frutti senza pari e con essi pratichiamo un'arte altrettanto straordinaria: la produzione di un amaro al bergamotto dalla fragranza mistica e dal gusto inebriante. La leggenda narra che questo amaro sia nato durante un tramonto indimenticabile, quando il cielo si tingeva di sfumature dorate e il profumo degli agrumi permeava l'aria. I nostri antenati, ispirati dalla bellezza del momento, crearono un elisir che catturasse la magia di quel crepuscolo sopra lo Stretto di Messina, un istante che gli era parso stesse per aprire un varco per l'assoluto. Le storie degli Spiriti delle Terre Segrete si mescolano con gli altri capitoli della saga di questi luoghi incantati, creando un intreccio di mistero e fascino che avvolge chiunque si avventuri a scoprirne i segreti.

Facing the mighty Etna, across a famed Strait inhabited by sea creatures of ancient legend, lies another realm of the Secret Lands. Here, unparalleled fruits thrive, and with them, we practise an equally extraordinary art: the crafting of a bergamot liqueur with a mystical fragrance and tantalising taste. Legend has it that this liqueur was born during an unforgettable sunset, when the sky was awash with golden hues and the scent of citrus filled the air. Inspired by the beauty of the moment, our ancestors concocted an elixir to capture the magic of that twilight over the Strait of Messina, a moment that seemed to portend an opening to the absolute. The tales of the Spirits of the Secret Lands blend with the other chapters of the saga of these enchanted places, weaving a tapestry of mystery and allure that envelops all who dare to uncover their secrets.

BRIAMUTTO Amaro Officinale al Bergamotto



Amaro alchemico, mistura magica di bergamotto di Calabria, mandarino di Sicilia ed erbe fragranti raccolte in luoghi segreti dell'Etna. Nato da una formula di luce e di mistero, concepita in rituali arcani che celebrano l'esuberanza della natura al di qua ed al di là dello Stretto. Il sapore di BRIAMUTTO – che va gustato freddo e con la mente aperta alle meraviglie del mondo – è intriso delle millantate storie sussurrate nei secoli da contadini, marinai e poeti in queste terre del sole.

An alchemic amaro, a magical concoction of Calabrian bergamot, Sicilian mandarin, and fragrant herbs harvested from secret enclaves around Mount Etna. Born from a formula of light and mystery, conceived in arcane rituals that celebrate the abundance of nature on both sides of the Strait of Messina. The flavour of BRIAMUTTO – best enjoyed chilled, with an open mind to the hidden marvels of the world – is imbued with the countless tales whispered over the centuries by farmers, sailors, and poets in these sun-kissed lands.

Ingredienti: acqua, alcool, zucchero, infuso di scorze fresche di bergamotto, infuso di erbe, aromi, aromi naturali, zucchero caramellato \

Ingredients: water, alcohol, sugar, infusion of fresh bergamot peels, herbal infusion, flavourings, natural flavourings, caramelized sugar

Grado alcolico: 28 % \

Alcohol by volume: 28 %

www.terresegrete.com
sales@terresegrete.it
[@terresegretewine](#)