

ELEMENT

DI SOLE, DI VENTO, DI MARE, DI TERRA

BORN OF SUN, WIND, SEA AND EARTH

Leonardo Urso

URSO





URSO

iniziamo a raccontarci

una storia, una famiglia

Let's begin to tell a story, a family.

Un'eredità alla quarta generazione

Fin dal1800, la famiglia Urso ha sviluppato una grande passione per il vino

Alla fine del 1800 il giovane Giovanni Urso, ormai uomo, decide di iniziare la propria attività agricola impiantando dei vigneti negli appezzamenti ricevuti in dote dalla propria famiglia di origine, come da tradizione. Questi si trovavano nei comuni di Mazara del Vallo e nella allora frazione di Marsala, Petrosino. In quegli anni Giovanni si sposa con Eleonora Trapani che porta in dote alcuni terreni coltivati a vigneto, in questo modo la superficie viticola raggiunge i 5 ettari.

Nel 1917 la coppia dà alla luce il loro secondo genito Angelo Urso che, già dalla più tenera infanzia, segue il padre nel lavoro tra i filari dei loro vigneti.

Erano gli anni in cui ogni famiglia di vignaioli possedeva una cantina nella propria abitazione e, anche, la famiglia Urso non è da meno, produce le uve e vinifica nella propria cantina familiare. Nel 1950 Angelo si sposa con Giulia Valenti, dal matrimonio nascono tre figli, Eleonora, Giovanni e Leonardo. Giovanni e Leonardo fin da piccoli, influenzati dal padre, si appassionano alla coltivazione della vite, con il passare degli anni e il duro lavoro tra i filari gli Urso espandono i loro appezzamenti acquistando, anche, dei terreni nel comune di Sanbuca di Sicilia

(Agrigento) in contrada Pepita, parco Resinata, a 630 metri sopra il livello del mare.

Giovanni segue le orme del padre coltiva e gestisce i terreni, Leonardo si iscrive all'Istituto Agrario e si laurea in Enologia diventando Direttore Tecnico di Cantine e Aziende locali.

Il sogno di Leonardo è quello di seguire le orme del nonno Giovanni, produrre uve pregiate e vinificare vini di altissima qualità nella propria cantina , così nel febbraio 1997 fonda la Urso S.r.l.. La tradizione continua, oggi la produzione dei vini è affidata al figlio Angelo mentre l'amministrazione viene gestita da Julia , figlia di Giovanni. I vini della Urso s.r.l. rappresentano in territorio dove vengono prodotti solari , mediterranei e avvolgenti.

La produzione è in continua evoluzione con un occhio al passato con Orange Wine prodotti in anfora e sguardo al futuro verso i vini naturali e i rossi prodotti da uve appassite in pianta.

An inheritance to the fourth generation

Ever since the 1800s, the Urso family has nurtured a deep passion for wine.



At the end of the 1800s, the young Giovanni Urso, now a grown man, decided to begin his agricultural activity by planting vineyards on the plots he had received as a dowry from his family, in keeping with tradition. These vineyards were located in the municipalities of Mazara del Vallo and, at the time, in the hamlet of Marsala, Petrosino. In those years, Giovanni married Eleonora Trapani, who brought as dowry additional vineyard land, bringing the family's vineyard area to 5 hectares. In 1917 the couple welcomed their second son, Angelo Urso, who from early childhood followed his father in the work among the vineyard rows. These were the years when every family of winegrowers owned a cellar within their home, and the Urso family was no exception: they cultivated grapes and vinified them in their family cellar. In 1950 Angelo married Giulia Valenti, and from their union three children were born: Eleonora, Giovanni, and Leonardo. Giovanni and Leonardo, influenced by their father, developed a passion for viticulture from a young age. Over the years, through hard work among the vines, the Urso family expanded their holdings, acquiring vineyards in the municipality of Sambuca di Sicilia (Agrigento), in Contrada Pepita, Resinata Park, at 630 meters above sea level. Giovanni followed in his father's footsteps, cultivating and managing the land, while Leonardo enrolled in the Agricultural Institute and graduated in Oenology, becoming Technical Director of local wineries and estates. Leonardo's dream was to follow in his grandfather Giovanni's footsteps: to produce fine grapes and vinify wines of the highest quality in his own cellar. In February 1997 he founded Urso S.r.l.. The tradition continues today: production is entrusted to his son Angelo, while administration is managed by Julia, Giovanni's daughter. The wines of Urso S.r.l. embody the land where they are produced—sunny, Mediterranean, and enveloping. Production is constantly evolving, with one eye on the past, through orange wines crafted in amphorae, and one eye on the future, with natural wines and reds from grapes dried on the vine.

Connessioni temporali

Il vino ha una lunga storia nella nostra isola, attraversa i secoli fino ad arrivare alle antiche civiltà greche e romane. Per noi siciliani, il vino rappresenta la connessione profonda con le proprie radici, l'orgoglio per la sua eccellenza e l'amore per i paesaggi ricchi di uve. E proprio a Sambuca troviamo tracce di questa testimonianza, un antico palmento, scavato nella roccia calcarea. Si trova in località Risinata ed è la dimostrazione che 2500 anni fa in questa località sopra il lago Arancio si coltivava la vite e si produceva il vino.

Temporal Connections

Wine has a long history on our island, stretching back through the centuries to the ancient Greek and Roman civilizations. For us Sicilians, wine represents a deep connection to our roots, pride in its excellence, and love for the landscapes rich in vineyards. And it is right here in Sambuca that we find traces of this heritage: an ancient palmento carved into the limestone rock. Located in the Risinata area, it is evidence that 2,500 years ago, on this land overlooking Lake Arancio, vines were cultivated and wine was produced.





Antico palmento del V secolo a.C. Sambuca di Sicilia

Ancient Wine Press, 5th Century B.C. Sambuca di Sicilia

Torre Busalà



Storia e identita'

La **Torre di Busalà** nasce nel XVI secolo, in un tempo in cui il mare non era apertura, ma confine da difendere. Faceva parte del sistema di torri costiere della Sicilia occidentale: una rete continua di presidi costruiti per controllare il Mediterraneo e intercettare le incursioni provenienti dal Nord Africa. In questa porzione dell'isola, tra **Mazara del Vallo e Marsala,** il mare è il punto più vicino all'Africa e, per secoli, una linea di tensione costante. La funzione della torre era semplice e strategica: vedere, segnalare, trasmettere.
Ogni torre comunicava con la successiva attraverso segnali di fumo o fuoco, trasformando la costa in un sistema di allerta rapido e coordinato. Non era architettura isolata, ma parte di un'intelligenza territoriale: una rete visiva che collegava uomini, mare e terra. Oggi la Torre Busalà resta come segno verticale nel paesaggio, memoria di un territorio che ha sempre vissuto sul confine tra apertura e difesa.
Un punto fermo in una terra in movimento.

History and Identity

The **Busalà Tower** dates back to the 16th century, a time when the sea was not an opening, but a boundary to defend.
It was part of the coastal watchtower system of western Sicily: a continuous network of outposts built to monitor the Mediterranean and intercept incursions from North Africa. In this stretch of land, between **Mazara del Vallo and Marsala,** the sea has always been the closest point to Africa — and, for centuries, a constant line of tension.
The function of the tower was simple and strategic: to observe, to signal, to transmit.
Each tower was in visual contact with the next, communicating through smoke or fire signals, turning the coastline into a fast and coordinated alert system. It was not an isolated structure, but part of a territorial intelligence — a visual network connecting people, sea, and land.



Il suolo di Busala'
e la vocazione vitivinicola

L'area di Busalà si inserisce nel cuore della Sicilia occidentale, uno dei territori vitivinicoli più estesi e identitari dell'isola. Qui la vite non è una coltivazione: è struttura del paesaggio.
I suoli sono complessi e stratificati, e proprio questa variabilità è la chiave della qualità:
• Terreni calcarei e sedimentari, ricchi di minerali, che favoriscono struttura e longevità dei vini.
• Componenti sabbiose e argillose, che regolano drenaggio e riserva idrica.
• Zone costiere e pianeggianti, dove l'influenza marina incide direttamente sull'equilibrio della vite
In questa fascia tra Mazara e Marsala, i vigneti si sviluppano su terreni che vanno dai substrati pietrosi alle aree alluvionali e sabbiose costiere. Il risultato è un equilibrio preciso:
• **forte esposizione solare;**
• **ventilazione costante;**
• **stress idrico controllato.**
Queste condizioni portano a uve con maggiore concentrazione aromatica, acidità e struttura, elementi che definiscono il carattere dei vini del territorio.
Busalà rappresenta quindi una sintesi rara:
un suolo che non semplifica, ma seleziona.
Ed è proprio da questa selezione naturale che nasce la qualità.





The Soils of Busala' and Its Winemaking Potential

The Busalà area lies at the heart of western Sicily, one of the island's most extensive and distinctive wine regions. Here, the vine is not simply a crop: it is the very structure of the landscape.

The soils are complex and stratified, and this very variability is the key to their quality:

• Calcareous and sedimentary soils, rich in minerals, which enhance structure and longevity in the wines.

• Sandy and clay components, regulating drainage and water retention.

• Coastal and flat areas, where the influence of the sea directly shapes the balance of the vine.

In the stretch between Mazara and Marsala, vineyards extend across a range of terrains, from rocky substrates to alluvial and coastal sandy soils. The result is a precise balance:

• high sun exposure;

• constant ventilation;

• controlled water stress.

These conditions produce grapes with greater aromatic concentration, acidity, and structure — elements that define the character of the wines from this territory.

Busalà therefore represents a rare synthesis:
a soil that does not simplify, but selects.

And it is precisely from this natural selection that quality emerges.



I nostri vini trovano le proprie origini nel cuore del Mediterraneo

Our wines trace their origins to the heart of the Mediterranean

Nella vita ci sono quattro elementi fondamentali che ci circondano: il sole, il vento, il mare e la terra

Ogni vino è espressione del territorio, della vigna da cui proviene e di una matrice essenziale, che ci accomuna tutti, i quattro elementi vitali: fuoco, terra, aria e acqua.
Il sole, energia primaria, ci fornisce luce e calore e, insieme alla terra è responsabile della vita in tutte le sue forme.
La grande forza impetuosa del vento. Il mare, un ambiente ricco di vita e di risorse, offre una fonte di cibo e di ispirazione per l'uomo.
Ed è da questa maestosa alchimia che nascono i nostri vini che come una sorta di ricca sintesi, elaborata ed elegante, compone uno degli indiscussi capolavori

In life, there are four fundamental elements that surround us: the sun, the wind, the sea, and the earth

Every wine is an expression of its territory, of the vineyard it comes from, and of an essential matrix that unites us all: the four vital elements â€" fire, earth, air, and water.
The sun, a primary source of energy, gives us light and warmth and, together with the earth, sustains life in all its forms.
The great, impetuous force of the wind.
The sea, an environment rich in life and resources, provides both nourishment and inspiration for humankind.
It is from this majestic alchemy that our wines are born - a refined and elegant synthesis, one of Sicily's undisputed masterpieces.

Scopri l'incanto di ogni sorso, un viaggio sensoriale che ti catapulterà in un mondo di sapori raffinati e aromi avvolgenti.
Vieni a svelare la magia e brinda con stile e gusto con

i nostri vini

Discover the enchantment in every sip - a sensory journey that will carry you into a world of refined flavors and enveloping aromas. Come and experience the magic, and toast with style and taste with

our wines



URSO

Passyrah



Tipo: *rosso IGP Terre Siciliane*
Nome: *Passyrah, da uve leggermente appassite*
Vitigno: *Syrah 100%*
Zona Di Produzione: *entroterra provincia di Trapani*
Terreno: *terreni limo/argilloso di medio impasto*
Altimetria: *150/200 mt sul livello del mare*
Sistema di Allevamento: *spalliera*
Clima: *mediterraneo*
Vendemmia: *raccolta a mano, terza decade di settembre*
Resa per Ettaro: *70/90 ql per ettaro*
Vinificazione: *macerazione con buccia in acciaio inox per 20 gg, svinatura e pressatura soffice, fermentazione malolattica.*
Affinamento: *12 mesi in vasca - bottiglia*
Colore: *rosso rubino profondo*
Profumi: *note di pepe nero-mora-prugna- ribes*
Gusto: *corposo- pieno - rotondo*
Grado Alcolico: *16%*

Type: *Red IGP Terre Siciliane*
Name: *Passyrah, from slightly dried grapes*
Variety: *100% Syrah*
Production Area: *Inland province of Trapani*
Soil: *Medium-textured, silty-clay soils*
Altitude: *150-200 m a.s.l.*
Training System: *Guyot (espalier)*
Climate: *Mediterranean*
Harvest: *Hand-picked, third decade of September*
Yield per Hectare: *7-9 tons/ha*
Vinification: *Maceration on the skins in stainless steel for 20 days, racking and gentle pressing, followed by malolactic fermentation*
Aging: *12 months in tank and bottle*
Color: *Deep ruby red*
Bouquet: *Notes of black pepper, blackberry, plum, and blackcurrant*
Palate: *Full-bodied, rich, and rounded*
Alcohol Content: *16%*



SELEZIONE

I Biologici

Coltivati nel rispetto del ritmo naturale della terra.



URSO

Bio - Grillo



Classificazione: *Denominazione d'origine controllata*
Tipo di vino: *Bianco*
Prima annata di produzione: *2022*
Comune di produzione: *Sambuca di Sicilia (AG)*
Uve: *100% Grillo*
Anno d'impianto: *2008*
Altimetria: *650 metri*
Tipologia del terreno: *Nero profondo scheletro abbondante*
Resa per ettaro: *100 q.li, 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*

Epoca di vendemmia: *Prima decade di settembre*
Vinificazione: *Diraspatura, criomacerazione per 12 ore svinatura e fermentazione a 16/18 gradi*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 200 hl*
Epoca di imbottigliamento: *Fine gennaio*
Gradazione alcolica: *13,00*
Acidità totale: *5,90*
PH: *3,20*
Zuccheri: *3,70 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2-6 anni*
Epoca massima di godimento: *2-5 anni*

Classification: *Denominazione di Origine Controllata (DOC)*
Wine Type: *White*
First Vintage: *2022*
Municipality of Production: *Sambuca di Sicilia (AG)*
Grapes: *100% Grillo*
Year of Planting: *2008*
Altitude: *650 meters a.s.l.*
Soil Type: *Deep black soils, abundant skeleton*
Yield per Hectare: *10 tons/ha (approx. 2.5 kg per vine)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*

Harvest Time: *First ten days of September*
Vinification: *Destemming, cryomaceration for 12 hours, racking and fermentation at 16–18 °C*
Fermentation Vessels: *200 hl stainless steel tanks*
Bottling Period: *End of January*
Alcohol Content: *13.00%*
Total Acidity: *5.90 g/L*
pH: *3.20*
Residual Sugar: *3.70 g/L*
Aging Potential: *2–6 years*
Best Enjoyed: *2–5 years*

URSO

Bio - Chardonnay



Classificazione: *IGT*
Tipo di vino: *Bianco*
Prima annata di produzione: *2022*
Comune di produzione: *Mazara (TP)*
Uve: *100% Chardonnay*
Anno d'impianto: *2000*
Altimetria: *50 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente calcareo moderatamente fine*
Resa per ettaro: *100 q.li, 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*
Epoca di vendemmia: *Terza decade di agosto*
Vinificazione: *Diraspatura, criomacerazione per 12 ore svinatura e fermentazione a 16/18 gradi*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 200 hl*
Epoca di imbottigliamento: *Fine gennaio*
Gradazione alcolica: *13,50*
Acidità totale: 5,80
PH: *3,20*
Zuccheri: *3,70 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2-6 anni*
Epoca massima di godimento: *2-5 anni*
Epoca massima di godimento: *2-4 anni*

Classification: *IGT*
Wine Type: *White*
First Vintage: *2022*
Municipality of Production: *Mazara (TP)*
Grapes: *100% Chardonnay*
Year of Planting: *2000*
Altitude: *50 meters a.s.l.*
Soil Type: *Moderately calcareous, medium-fine texture*
Yield per Hectare: 10 tons/ha (approx. 2.5 kg per vine)
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Harvest Time: *Third decade of August*
Vinification: *Destemming, cryomaceration for 12 hours, racking and fermentation at 16–18 °C*
Fermentation Vessels: *200 hl stainless steel tanks*
Bottling Period: *End of January*
Alcohol Content: *13.50%*
Total Acidity: *5.80 g/L*
pH: 3.20
Residual Sugar: *3.70 g/L*
Aging Potential: *2–6 years*
Best Enjoyed: *2–4 years*

URSO

Bio - Zibibbo



Classificazione: *IGT*
Tipo di vino: *Bianco*
Prima annata di produzione: *2022*
Comune di produzione: *Petrosino (TP)*
Uve: *100% Zibibbo*
Anno d'impianto: *2010*
Altimetria: *50 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente calcareo moderatamente fine*
Resa per ettaro: *100 q.li, 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*
Epoca di vendemmia: *Prima decade di settembre*
Vinificazione: *Diraspatura, pressatura/chiarifica statica, fermentazione 16/18°*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 200 hl*
Epoca di imbottigliamento: *Fine gennaio*
Gradazione alcolica: *13,00*
Acidità totale: *5,90*
PH: *3,20*
Zuccheri: *3,70 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2-6 anni*
Epoca massima di godimento: *2-5 anni*

Classification: *IGT*
Wine Type: *White*
First Vintage: *2022*
Municipality of Production: *Petrosino (TP)*
Grapes: *100% Zibibbo (Muscat of Alexandria)*
Year of Planting: *2010*
Altitude: *50 meters a.s.l.*
Soil Type: *Moderately calcareous, medium-fine texture*
Yield per Hectare: *10 tons/ha (approx. 2.5 kg per vine)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Harvest Time: *First decade of September*
Vinification: *Destemming, pressing/static clarification, fermentation at 16–18 °C*
Fermentation Vessels: *200 hl stainless steel tanks*
Bottling Period: *End of January*
Alcohol Content: *13.00%*
Total Acidity: *5.90 g/L*
pH: *3.20*
Residual Sugar: *3.70 g/L*
Aging Potential: *2–6 years*
Best Enjoyed: *2–5 years*

URSO

Bio - Nero d'Avola



Classificazione: *D.O.C*
Tipo di vino: *Rosso*
Prima annata di produzione: *2022*
Comune di produzione: *Mazara (TP)*
Uve: *100% Nero d'avola*
Anno d'impianto: *2010*
Altimetria: 150 metri
Tipologia del terreno: *Mediamente argille miste gialle, grigio scuro, di tessitura fine e scheletro abbondante*
Resa per ettaro: *100 q.li, 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*
Epoca di vendemmia: *Terza decade di settembre*
Vinificazione: *Pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni con bucce, dopo svinatura, affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio inox*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 300 hl*
Temperatura di fermentazione: *25°*
Epoca di imbottigliamento: *Fine aprile*
Gradazione alcolica: *13,50*
Acidità totale: *5,50*
PH: *3,41*
Zuccheri: *5,00 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2-5 anni*
Epoca massima di godimento: *2-4 anni*

Classification: *DOC*
Wine Type: *Red*
First Vintage: *2022*
Municipality of Production: *Mazara (TP)*
Grapes: *100% Nero d'Avola*
Year of Planting: *2010*
Altitude: *150 meters a.s.l.*
Soil Type: *Mixed medium-textured clays (yellow and dark gray), fine structure, rich in skeleton*
Yield per Hectare: *10 tons/ha (approx. 2.5 kg per vine)*
Training System: Espalier, *Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Harvest Time: *Third decade of September*
Vinification: *Crushing and destemming, maceration on the skins for 12 days, followed by racking; aged 6 months in stainless steel tanks*
Fermentation Vessels: *300 hl stainless steel tanks*
Fermentation Temperature: *25 °C*
Bottling Period: *End of April*
Alcohol Content: *13.50%*
Total Acidity: *5.50 g/L*
pH: *3.41*
Residual Sugar: *5.00 g/L*
Aging Potential: *2–5 years*
Best Enjoyed: *2–4 years*

URSO

Bio - Frappato



Classificazione: *IGT*
Tipo di vino: *Rosso*
Prima annata di produzione: *2022*
Comune di produzione: *Mazara (TP)*
Uve: *100% Frappato*
Anno d'impianto: *2005*
Altimetria: *150 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente argille miste gialle, grigio scuro, di tessitura fine e scheletro abbondante*
Resa per ettaro: *100 q.li, 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*
Epoca di vendemmia: *Terza decade di settembre*
Vinificazione: *Pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni con bucce, dopo svinatura, affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio inox*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 300 hl*
Temperatura di fermentazione: *26°*
Epoca di imbottigliamento: *Fine aprile*
Gradazione alcolica: *13,50*
Acidità totale: 5,30
PH: *3,40*
Zuccheri: *4,60 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2-5 anni*

Classification: *IGT*
Wine Type: *Red*
First Vintage: *2022*
Municipality of Production: *Mazara (TP)*
Grapes: *100% Frappato*
Year of Planting: *2005*
Altitude: *150 meters a.s.l.*
Soil Type: *Mixed medium-textured clays (yellow and dark gray), fine structure, rich in skeleton*
Yield per Hectare: *10 tons/ha (approx. 2.5 kg per vine)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Harvest Time: *Third decade of September*
Vinification: *Crushing and destemming, maceration on the skins for 12 days, followed by racking; aged 6 months in stainless steel tanks*
Fermentation Vessels: *300 hl stainless steel tanks*
Fermentation Temperature: *26 °C*
Bottling Period: *End of April*
Alcohol Content: *13.50%*
Total Acidity: *5.30 g/L*
pH: *3.40*
Residual Sugar: *4.60 g/L*
Aging Potential: *2–5 years*

URSO

Bio - Perricone



Classificazione: *IGT*
Tipo di vino: *Rosso*
Prima annata di produzione: *2022*
Comune di produzione: *Mazara del Vallo (TP)*
Uve: *100% Perricone*
Anno d'impianto: *2012*
Altimetria: *150 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente argille miste gialle, grigio scuro, di tessitura fine e scheletro abbondante*
Resa per ettaro: *100 q.li, 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*
Epoca di vendemmia: *Terza decade di settembre*
Vinificazione: *Pigiadiraspatura, macerazione per 10 giorni con bucce, dopo svinatura, affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio inox*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 300 hl*
Temperatura di fermentazione: *28°*
Epoca di imbottigliamento: *Fine marzo*
Gradazione alcolica: *13,00*
Acidità totale: *5,30*
PH: *3,40*
Zuccheri: *4,50 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2-6 anni*
Epoca massima di godimento: *2-5 anni*

Classification: *IGT*
Wine Type: *Red*
First Vintage: *2022*
Municipality of Production: *Mazara del Vallo (TP)*
Grapes: *100% Perricone*
Year of Planting: *2012*
Altitude: *150 meters a.s.l.*
Soil Type: *Mixed medium-textured clays (yellow and dark gray), fine structure, rich in skeleton*
Yield per Hectare: *10 tons/ha (approx. 2.5 kg per vine)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Harvest Time: *Third decade of September*
Vinification: *Crushing and destemming, maceration on the skins for 10 days, followed by racking; aged 6 months in stainless steel tanks*
Fermentation Vessels: *300 hl stainless steel tanks*
Fermentation Temperature: *28 °C*
Bottling Period: *End of March*
Alcohol Content: *13.00%*
Total Acidity: *5.30 g/L*
pH: *3.40*
Residual Sugar: *4.50 g/L*
Aging Potential: *2–6 years*
Best Enjoyed: *2–5 years*



SELEZIONE

Eclipse

Quando ogni elemento trova il proprio punto,
l' equilibrio prende forma.



URSO

Eclipse - Chardonnay



Classificazione: *Indicazione Geografica Tipica*
Tipo di vino: *Bianco*
Prima annata di produzione: *2004*
Comune di produzione: *Petrosino (TP)*
Uve: *100% Chardonnay*
Anno d'impianto: *2000*
Altimetria: *50 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente calcareo, moderatamente fine, scheletro abbondante*
Resa per ettaro: *100 q.li, 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*
Epoca di vendemmia: *Prima decade di settembre*
Vinificazione: *Diraspatura, criomacerazione per 12 ore svinatura e fermentazione a 16/18 gradi*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 270 hl*
Epoca di imbottigliamento: *Fine dicembre*
Gradazione alcolica: *13,00*
Acidità totale: *5,70*
PH: *3,21*
Zuccheri: *3,30 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2-6 anni*
Epoca massima di godimento: *2-5 anni*

Classification: *Indicazione Geografica Tipica (IGT)*
Wine Type: *White*
First Vintage: *2004*
Municipality of Production: *Petrosino (TP)*
Grapes: *100% Chardonnay*
Year of Planting: *2000*
Altitude: *50 meters a.s.l.*
Soil Type: *Moderately calcareous, medium-fine texture, abundant skeleton*
Yield per Hectare: *10 tons/ha (approx. 2.5 kg per vine)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Harvest Time: *First ten days of September*
Vinification: *Destemming, cryomaceration for 12 hours, racking and fermentation at 16–18 °C*
Fermentation Vessels: *270 hl stainless steel tanks*
Bottling Period: *End of December*
Alcohol Content: *13.00%*
Total Acidity: *5.70 g/L*
pH: 3.21
Residual Sugar: *3.30 g/L*
Aging Potential: *2–6 years*
Best Enjoyed: *2–5 years*

URSO

Eclipse - Grillo



Classificazione: *D.O.C. Sicilia*
Tipo di vino: *Bianco*
Prima annata di produzione: *1997*
Comune di produzione: *Petrosino (TP)*
Uve: *100% Grillo*
Anno d'impianto: *1990*
Altimetria: *50 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente calcareo, moderatamente fine, scheletro abbondante*
Resa per ettaro: *100 q.li, 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*

Epoca di vendemmia: *Prima decade di settembre*
Vinificazione: *Diraspatura, criomacerazione per 12 ore svinatura e fermentazione a 16/18 gradi*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 270 hl*
Epoca di imbottigliamento: *Fine dicembre*
Gradazione alcolica: *12,50*
Acidità totale: *5,60*
PH: *3,21*
Zuccheri: *3,70 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2-5 anni*
Epoca massima di godimento: *2-4 anni*

Classification: *D.O.C. Sicilia*
Wine Type: *White*
First Vintage: *1997*
Municipality of Production: *Petrosino (TP)*
Grapes: *100% Grillo*
Year of Planting: *1990*
Altitude: *50 meters a.s.l.*
Soil Type: *Moderately calcareous, medium-fine texture, abundant skeleton*
Yield per Hectare: *10 tons/ha (approx. 2.5 kg per vine)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*

Harvest Time: *First ten days of September*
Vinification: *Destemming, cryomaceration for 12 hours, racking and fermentation at 16–18 °C*
Fermentation Vessels: *270 hl stainless steel tanks*
Bottling Period: *End of December*
Alcohol Content: *12.50%*
Total Acidity: *5.60 g/L*
pH: 3.21
Residual Sugar: *3.70 g/L*
Aging Potential: *2–5 years*
Best Enjoyed: *2–4 years*

URSO

Eclipse - Nero d'Avola



Classificazione: *DOP Sicilia*
Tipo di vino: *Rosso*
Prima annata di produzione: *1997*
Comune di produzione: *Naro (AG)*
Uve: *100% Nero d'Avola*
Anno d'impianto: *1990*
Altimetria: *450 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente argille miste gialle/grigio scuro, di tessitura fine e scheletro abbondante*
Resa per ettaro: *100 q.li, 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*
Epoca di vendemmia: *Terza decade di settembre*
Vinificazione: *Pigiadiraspatura, macerazione per 12 gg con bucce, dopo svinatura, affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio inox*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 330 hl*
Temperatura di fermentazione: *28° C.*
Epoca di imbottigliamento: *Fine dicembre*
Gradazione alcolica: *13,00*
Acidità totale: *5,50*
PH: *3,41*
Zuccheri: *4,20 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2 – 5 anni*
Epoca massima di godimento: *2-4 anni*

Classification: *DOP Sicilia*
Wine Type: *Red*
First Vintage: *1997*
Municipality of Production: *Naro (AG)*
Grapes: *100% Nero d'Avola*
Year of Planting: *1990*
Altitude: *450 meters a.s.l.*
Soil Type: *Mixed medium-textured clays (yellow/dark gray), fine structure, rich in skeleton*
Yield per Hectare: *10 tons/ha (approx. 2.5 kg per vine) Training System: Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Harvest Time: *Third decade of September*
Vinification: *Crushing and destemming, maceration on the skins for 12 days, followed by racking; aged 12 months in stainless steel tanks*
Fermentation Vessels: *330 hl stainless steel tanks*
Fermentation Temperature: *28 °C*
Bottling Period: *End of December*
Alcohol Content: *13.00%*
Total Acidity: *5.50 g/L*
pH: *3.41*
Residual Sugar: *4.20 g/L*
Aging Potential: *2–5 years*
Best Enjoyed: *2–4 years*

URSO

Eclipse - Syrah



Classificazione: *IGT*
Tipo di vino: *Rosso*
Prima annata di produzione: *1997*
Comune di produzione: *Naro (AG)*
Uve: *100% Syrah*
Anno d'impianto: *1990*
Altimetria: *150 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente argille miste gialle/grigio scuro, di tessitura fine e scheletro abbondante*
Resa per ettaro: *100 q.li, 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*
Epoca di vendemmia: *Terza decade di settembre*
Vinificazione: *Pigiadiraspatura, macerazione per 12 gg con bucce, dopo svinatura, affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio inox*
Fermentazione: *Fermentini in acciaio inox 330 hl*
Temperatura di fermentazione: *28° C.*
Epoca di imbottigliamento: *Fine dicembre*
Gradazione alcolica: *13,50*
Acidità totale: *5,30*
PH: *3,40*
Zuccheri: *4,50 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2 – 6 anni*
Epoca massima di godimento: *2-5 anni*

Classification: *IGT*
Wine Type: *Red*
First Vintage: *1997*
Municipality of Production: *Naro (AG)*
Grapes: *100% Syrah*
Year of Planting: *1990*
Altitude: *150 meters a.s.l.*
Soil Type: *Mixed medium-textured clays (yellow/dark gray), fine structure, rich in skeleton Yield per Hectare: 10 tons/ha (approx. 2.5 kg per vine)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Harvest Time: *Third decade of September*
Vinification: *Crushing and destemming, maceration on the skins for 12 days, followed by racking; aged 12 months in stainless steel tanks*
Fermentation Vessels: *330 hl stainless steel fermenters*
Fermentation Temperature: *28 °C*
Bottling Period: *End of December*
Alcohol Content: *13.50%*
Total Acidity: *5.30 g/L*
pH: *3.40*
Residual Sugar: *4.50 g/L*
Aging Potential: *2–6 years*
Best Enjoyed: *2–5 years*

URSO

Eclipse - Nerello Mascalese Rose'



Classificazione: *Indicazione Geografica Tipica*
Tipo del vino: *Rosato*
Prima annata di produzione: *2020*
Comune di produzione: *Castelvetrano*
Uve: *100% Nerello Mascalese*
Anno d'impianto: *2000*
Altimetria: *150 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente argilloso, scheletro abbondante*
Resa per ettaro: *100 q.li 2,5 per pianta*
Sistema di allevamento: *Controspalliera, Guyot*
Densità d'impianto: *4.000 piante per ettaro*
Epoca di vendemmia: *Seconda decade di settembre*
Vinificazione: *pigia diraspatura pressatura e fermentazione a 16/18 gradi*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 300 hl*
Epoca di imbottigliamento: *Fine Gennaio*
Gradazione alcollica: *12,00*
Acidità totale: *5,90*
PH: *3,21*
Zuccheri: *3,30 gr/lt*
Capacità d'invecchiamento: *2-4 anni*
Epoca massima di godimento: *2-3 anni*

Classification: *Indicazione Geografica Tipica (IGT)*
Wine Type: *Rosé*
First Vintage: *2020*
Production Municipality: *Castelvetrano*
Grape Variety: *100% Nerello Mascalese*
Vineyard Planting Year: *2000*
Elevation: *150 meters above sea level*
Soil Type: *Moderately clayey with high skeletal content*
Yield per Hectare: *100 quintals (approx. 2.5 kg per vine)*
Training System: *Vertical trellis (Guyot)*
Planting Density: *4,000 vines per hectare*
Harvest Period: *Second ten days of September*
Vinification: *Crushing, destemming, pressing, and fermentation at 16–18°C*
Fermentation Vessels: *300 hL stainless steel tanks*
Bottling Period: *End of January*
Alcohol Content: *12.00% vol*
Total Acidity: *5.90 g/L*
pH: *3.21*
Residual Sugar: *3.30 g/L*
Aging Potential: *2–4 years*
Optimal Drinking Window: *2–3 years*



SELEZIONE

Vivaci

Bollicine che sanno accompagnare
con misura.



URSO

Nura - Spumante



Classificazione: *IGT. Terre Siciliane*
Vitigni: *Varietà autoctone ed internazionali*
Zona di produzione: *Mazara del Vallo - Petrosino*
Tipo di terreno: *Terrarossa calcarea esposizione: est (circa 30 s.l.m.)*
Sistema di allevamento: *Controspalliera guyot*
Piante per ettaro: *4.000*
Resa per ettaro: *90 ql*
Periodo di vendemmia: *Terza decade di agosto*
Vendemmia: *Raccolta manuale*
Vinificazione: *Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave metodo charmat*
Affinamento: *Minimo 3 mesi in bottiglia*
Dosaggio: *Brut*
Grado alcolico: *12%*
Temperatura di servizio: *8°c*

Classification: *IGT Terre Siciliane*
Grapes: *Native and international varieties*
Production Area: *Mazara del Vallo – Petrosino*
Soil Type: *Calcareous terra rossa*
Exposure: *East (approx. 30 m a.s.l.)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Yield per Hectare: *9 tons/ha*
Harvest Period: *Third decade of August*
Harvest: *Hand-picked*
Vinification: *Gentle pressing and fermentation at controlled temperature. Secondary fermentation in autoclave, Charmat method*
Aging: *Minimum 3 months in bottle*
Dosage: *Brut*
Alcohol Content: *12%*
Serving Temperature: *8 °C*

URSO

Jass - Bianco Frizzante



Classificazione: I*GT Terre Siciliane*
Vitigni: *Varietà autoctone* **Siciliane**
Zona di produzione: *Mazara del Vallo – Petrosino*
Tipo di Terreno: *Terrarossa calcarea esposizione: est (circa 30 s.l.m.)*
Sistema di allevamento: *Controspalliera guyot*
Piante per ettaro: *4.000*
Resa per ettaro: *90 ql*
Periodo di Vendemmia: *Terza decade di agosto*
Vendemmia: *Raccolta manuale*
Vinificazione: *Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave*
Affinamento: *Minimo 3 mesi in bottiglia*
Grado alcolico: *11,5%*
Temperatura di servizio : *8° C.*

Classification: *IGT Terre Siciliane*
Grape Varieties: *Indigenous Sicilian varieties*
Production Area: *Mazara del Vallo – Petrosino*
Soil Type: *Calcareous red soil; eastern exposure (approx. 30 meters above sea level)*
Training System: *Vertical trellis (Guyot)*
Vines per Hectare: *4,000*
Yield per Hectare: *90 quintals*
Harvest Period: *Third ten days of August*
Harvest Method: M*anual harvesting*
Vinification: *Soft pressing and temperature-controlled fermentation. Secondary fermentation (Charmat method) in autoclave*
Aging: *Minimum 3 months in bottle*
Alcohol Content: *11.5% vol*
Serving Temperature: *8°C.*

URSO

Jass - Vino Frizzante Rose'



Classificazione: *IGT Terre Siciliane*
Vitigni: *Varietà autoctone*
Zona di produzione: *Mazara del Vallo*
Tipo di terreno: *Moderatamente argilloso (150 s.l.m.)*
Sistema di allevamento: *Controspalliera guyot*
Piante per ettaro: *4.000*
Resa per ettaro: *90 ql*
Periodo di vendemmia: *Prima decade di Settembre*
Vendemmia: *Raccolta manuale*
Vinificazione: *Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata*
Affinamento: *Minimo 3 mesi in bottiglia*
Grado alcolico: *11,50*
Temperatura di servizio: *8° C.*

Classification: *IGT Terre Siciliane*
Grape Varieties: *Indigenous varieties*
Production Area: *Mazara del Vallo*
Soil Type: *Moderately clayey (approx. 150 m a.s.l.)*
Training System: *Vertical trellis (Guyot)*
Vines per Hectare: *4,000*
Yield per Hectare: *90 quintals*
Harvest Period: *First ten days of September*
Harvest Method: *Manual harvesting*
Vinification: *Soft pressing and temperature-controlled fermentation*
Aging: *Minimum 3 months in bottle*
Alcohol Content: *11.50% vol*
Serving Temperature: *8°C.*



Di padre in figlio, la storia continua...
From father to son, the story continues...



URSO SRL
Via dei Pescatori nr. 19
91020 PETROSINO (TP) - ITALY



www.ursosrl.com
info@ursosrl.com
/cantineevignetiurso
/cantinaurso

URSO