



SELINUS

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



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

Selynus - Bianco



Classificazione: *IGT Terre Siciliane*
Vitigni: *Varietà autoctone*
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: *Prima decade settembre*
Vinificazione: *Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.*
Epoca d'imbottigliamento: *Fine dicembre*
Gradazione alcolica: *12,00%*
Acidità totale: *5,70*
Ph: *3,21*
Zuccheri: *2,00 gr/lt*

Classification: *IGT Terre Siciliane*
Grapes: *Native 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: *First decade of September*
Vinification: *Gentle pressing and fermentation at controlled temperature*
Bottling Period: *End of December*
Alcohol Content: *12.00%*
Total Acidity: *5.70 g/L*
pH: *3.21*
Residual Sugar: *2.00 g/L*

URSO

Selynus - Catarratto



Classificazione: *IGT Terre Siciliane*
Vitigni: *100% Cataratto*
Zona di produzione: *Mazara del Vallo*
Tipo di terreno: *Medio impasto*
Esposizione: *Est (circa 70 s.l.m.)*
Sistema di allevamento: *Controspalliera guyot*
Piante per ettaro: *4.000*
Resa per ettaro: *100 ql*
Periodo di vendemmia: *Prima decade settembre*
Vinificazione: *Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.*
Epoca d'imbottigliamento: *Fine dicembre*
Gradazione alcolica: *12,00%*
Acidità totale: *5,80*
Ph: *3,22*
Zuccheri: *2,00 gr/lt*

Classification: *IGT Terre Siciliane*
Grapes: *100% Catarratto*
Production Area: *Mazara del Vallo*
Soil Type: *Medium-textured*
Exposure: *East (approx. 70 m a.s.l.)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Yield per Hectare: *10 tons/ha*
Harvest Period: *First decade of September*
Vinification: *Gentle pressing and fermentation at controlled temperature*
Bottling Period: *End of December*
Alcohol Content: *12.00%*
Total Acidity: *5.80 g/L*
pH: *3.22*
Residual Sugar: *2.00 g/L*

URSO

Selynus - Grillo



Classificazione: *D.O.C. Sicilia*
Tipo di vino: *Bianco*
Prima annata di produzione: *2025*
Comune di produzione: *Petrosino (TP)*
Uve: *100% Grillo*
Anno d'impianto: *2012*
Altimetria: *50 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente calcareo, moderatamente fine, con 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: *Pigiadiraspatura, pressatura, fermentazione a 16/18°C*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 300 hl*
Epoca di imbottigliamento: *Fine dicembre*
Gradazione alcolica: *12,50%*
Acidità totale: *5,60*
pH: *3,21*
Zuccheri: *3,70 g/lt*

Classification: *D.O.C. Sicilia*
Wine type: *White*
First vintage: *2025*
Production area: *Petrosino (TP), Sicily*
Grape variety: *100% Grillo*
Vineyard planting year: *2012*
Altitude: *50 m a.s.l.*
Soil composition: *Moderately calcareous, medium-textured, with abundant skeletal content*
Yield: *100 q/ha, approx. 2.5 kg per vine*
Training system: *Vertical trellis, Guyot*
Planting density: *4,000 vines per hectare*
Harvest period: *First ten days of September*
Vinification: *Destemming and crushing, pressing, fermentation at 16–18°C*
Fermentation: *Stainless steel tanks (300 hL)*
Bottling period: *End of December*
Alcohol content: *12.50% vol.*
Total acidity: *5.60 g/L*
pH: *3.21*
Residual sugar: *3.70 g/L*

URSO

Selynus - Pinot Grigio



Classificazione: *IGT Terre Siciliane*
Vitigni: *Pinot Grigio*
Zona di produzione: *Mazara del Vallo* **Tipo di terreno:** *Mediamente argilloso*
Esposizione: *circa 150 s.l.m.*
Sistema di allevamento: *Controspalliera guyot*
Piante per ettaro: *4.000*
Resa per ettaro: *100 ql, 2.5 per pianta*
Periodo di vendemmia: *Prima decade agosto*
Vinificazione: *Diraspatura, pressatura, flottazione, fermentazione a 16/18° C.*
Epoca d'imbottigliamento: *gennaio*
Gradazione alcolica: *12,00%*
Acidità totale: *5,90*
Ph: *3,20*
Zuccheri: *2,50 gr/lt*

Classification: *IGT Terre Siciliane*
Grape variety: *Pinot Grigio*
Production area: *Mazara del Vallo*
Soil type: *Medium clay*
Altitude: *Approx. 150 m a.s.l.*
Training system: *Guyot trellising system*
Vines per hectare: *4,000*
Yield per hectare: *100 ql (approx. 10,000 kg), 2.5 kg per vine*
Harvest period: *First ten days of August*
Winemaking: *Destemming, pressing, flotation, fermentation at 16–18°C*
Bottling period: *January*
Alcohol content: *12.00%*
Total acidity: *5.90 g/L*
pH: *3.20*
Residual sugar: *2.50 g/L*

URSO

Selynus - Rosso



Classificazione: *IGT Terre Siciliane*
Vitigni: *Varietà autoctone*
Zona di produzione: *Mazara del Vallo*
Tipo di terreno: *Medio impasto*
Esposizione: *Est (circa 70 s.l.m.)*
Sistema di allevamento: *Controspalliera guyot*
Piante per ettaro: *4.000*
Resa per ettaro: *90 ql*
Periodo di vendemmia: *Prima decade settembre*
Vinificazione: *Pigiadiraspatura, macerazione per 8 giorni a temperatura controllata.*
Epoca d'imbottigliamento: *Fine dicembre*
Gradazione alcolica: *12,00%*
Acidità totale: *5,50*
ph: *3,40*
Zuccheri: *2,00 gr/lt*

Classification: *IGT Terre Siciliane*
Grapes: *Native varieties*
Production Area: *Mazara del Vallo*
Soil Type: *Medium-textured*
Exposure: *East (approx. 70 m a.s.l.)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Yield per Hectare: *9 tons/ha*
Harvest Period: *First decade of September*
Vinification: *Crushing and destemming, maceration for 8 days at controlled temperature*
Bottling Period: *End of December*
Alcohol Content: *12.00%*
Total Acidity: *5.50 g/L*
pH: *3.40*
Residual Sugar: *2.00 g/L*

URSO

Selynus - Syrah



Classificazione: *IGT Terre Siciliane*
Vitigni: *100% Syrah*
Zona di produzione: *Mazara del Vallo*
Tipo di terreno: *Medio impasto*
Esposizione: *Est (circa 70 s.l.m.)*
Sistema di allevamento: *Controspalliera guyot*
Piante per ettaro: *4.000*
Tesa per ettaro: *90 ql*
Periodo di vendemmia: *Prima decade settembre*
Vinificazione: *Pigiadiraspatura, macerazione per 8 giorni a temperatura controllata.*
Epoca d'imbottigliamento: *Fine dicembre*
Gradazione alcolica: *12,50%*
Acidità totale: *5,50*
Ph: *3,40*
Zuccheri: *3,00 gr/lt*
Grado alcolico: *12%*
Temperatura di servizio: *8° C.*

Classification: *IGT Terre Siciliane*
Grapes: *100% Syrah*
Production Area: *Mazara del Vallo*
Soil Type: *Medium-textured*
Exposure: *East (approx. 70 m a.s.l.)*
Training System: *Espalier, Guyot*
Planting Density: *4,000 vines/ha*
Yield per Hectare: *9 tons/ha*
Harvest Period: *First decade of September*
Vinification: *Crushing and destemming, maceration for 8 days at controlled temperature*
Bottling Period: *End of December*
Alcohol Content: *12.50%*
Total Acidity: *5.50 g/L*
pH: *3.40*
Residual Sugar: *3.00 g/L*
Alcohol by Volume: *12%*
Serving Temperature: *8 °C.*

URSO

Selynus - Nero d'Avola



Classificazione: *DOP Sicilia – Denominazione di Origine Protetta*
Tipo di vino: *Rosso*
Prima annata di produzione: *2025*
Comune di produzione: *Mazara del Vallo (TP)*
Uve: *100% Nero d'Avola*
Anno d'impianto: *2025*
Altimetria: *150 metri*
Tipologia del terreno: *Mediamente argilloso, con componenti giallo/grigio scuro, di tessitura fine e con 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 sulle bucce per 10 giorni; dopo svinatura, affinamento per 4 mesi in vasche di acciaio inox*
Fermentazione: *Vasche in acciaio inox da 300 hl*
Temperatura di fermentazione: *28°C*
Epoca di imbottigliamento: *Fine dicembre*
Gradazione alcolica: *12,50%*
Acidità totale: *5,50*
pH: *3,41*
Zuccheri: *3,50 g/lt*

Appellation: *DOP Sicilia – Protected Designation of Origin*
Wine type: *Red*
First vintage: *2025*
Production area: *Mazara del Vallo (TP), Sicily*
Grape variety: *100% Nero d'Avola*
Vineyard planting year: *2025*
Altitude: *150 m a.s.l.*
Soil composition: *Moderately clay-rich soils, with dark yellow/grey components, fine texture and abundant skeletal content*
Yield: *100 q/ha, approx. 2.5 kg per vine*
Training system: *Vertical trellis, Guyot*
Planting density: *4,000 vines per hectare*
Harvest period: *Late September*
Vinification: *Destemming and crushing, maceration on skins for 10 days; after racking, ageing for 4 months in* **stainless steel tanks**
Fermentation: *Stainless steel tanks (300 hL)*
Fermentation temperature: *28°C*
Bottling period: *End of December*
Alcohol content: *12.50% vol.*
Total acidity: *5.50 g/L*
pH: *3.41*
Residual sugar: *3.50 g/L*

URSO

Eclisse - 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: *13,50*
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: *13.50%*
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

Eclisse - 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

Eclisse - 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: *13,50*
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: *13.50%*
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

Eclisse - 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

Bag in Box - Rosso

Tra i vitigni rossi alloctoni che hanno trovato in Sicilia una seconda casa, il Syrah è senza dubbio quello che ha saputo esprimersi con maggiore forza e personalità, adattandosi perfettamente al nostro clima e ai nostri suoli. Proprio per questo lo abbiamo scelto come protagonista nella produzione dei nostri bag in box, affiancandolo al Perricone, autentico principe dei vitigni autoctoni siciliani. L'incontro tra queste due varietà rappresenta una sintesi affascinante: da un lato l'internazionalità e la morbidezza del Syrah, dall'altro la tradizione, il carattere e la tipicità del Perricone. Ne nasce un vino che parla la lingua della modernità senza rinunciare alle radici, capace di trasmettere al consumatore tutta la ricchezza e la diversità del patrimonio vitivinicolo siciliano.



Among the international red grape varieties that have found a second home in Sicily, Syrah is without doubt the one that has expressed itself with the greatest strength and personality, perfectly adapting to our climate and soils. For this reason, we chose it as the protagonist in the production of our bag-in-box wines, pairing it with Perricone, the true prince of Sicilian native grapes. The encounter between these two varieties represents a fascinating synthesis: on the one hand, the international appeal and softness of Syrah, and on the other, the tradition, character, and typicality of Perricone. The result is a wine that speaks the language of modernity without abandoning its roots, capable of conveying to consumers the richness and diversity of Sicily's winemaking heritage.

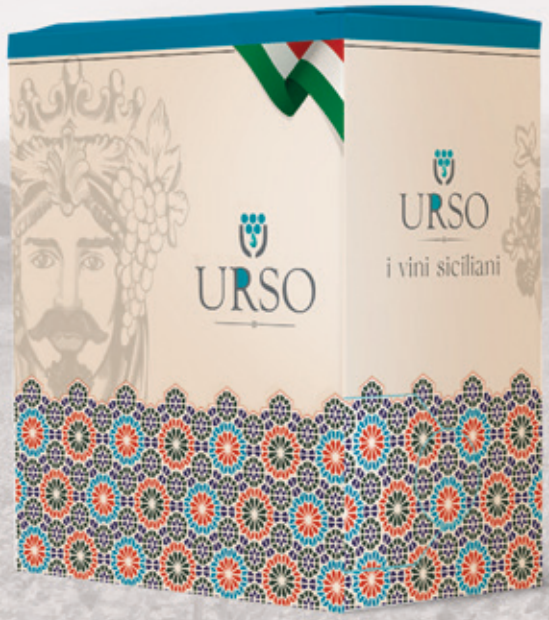
Tipologie: *- Rosso*
Types: *- Perricone*
- Syrah

Confezioni: *Bag in Box da 3 lt e 5 lt*
Packaging:

URSO

Bag in Box - Bianco

Abbiamo voluto racchiudere il sole, il clima e l'anima del nostro territorio siciliano nei nostri vitigni bianchi autoctoni, portandoli all'interno dei bag in box. Un formato pratico e moderno che conserva intatta la freschezza del vino e ne rispetta le caratteristiche originarie. L'obiettivo è far arrivare al consumatore non solo un prodotto, ma un'esperienza: la passione e la curiosità di scoprire vini solari, fragranti e immediati, che raccontano in ogni sorso la luce e l'energia della Sicilia.



We wanted to capture the sun, the climate, and the very soul of our Sicilian land in our native white grape varieties, bringing them into the bag-in-box format. A practical and modern solution that preserves the wine's freshness intact while respecting its original characteristics. Our aim is to offer consumers not just a product, but an experience: the passion and curiosity of discovering bright, fragrant, and immediate wines that, with every sip, tell the story of Sicily's light and energy.

Tipologie: *- Bianco*
Types: *- Catarratto*
- Catarratto zibibbo
- Grillo

Confezioni: *Bag in Box da 3 lt e 5 lt*
Packaging:

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



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

URSO