





Ottoventi and its wines want to bring you,
with a delicate yet intense breeze, a sensory experience in taste and smell that
only grapes cultivate and worked with know-how are able to generate.

Ottoventi e i suoi vini intendono portarvi,
in un soffio delicato ma intenso,
quelle esperienze sensoriali che solo il gusto
ed i profumi di uve coltivate e lavorate con
sapienza sono in grado di generare.



The constant attention to quality is Ottoventi's focus while searching to bring out in its wines both the innate characteristics and innovation that each of its vines is able to express. Ottoventi strives to bring forth, like the wind, the uniqueness of a enhanced taste experience.

La costante attenzione alla qualità che Ottoventi persegue nel cercare di ottenere vini caratteristici ed innovativi, nel rispetto di quanto ognuno dei suoi vigneti è naturalmente in grado di esprimere, vuole portare, come il vento, la novità di una rinnovata esperienza del gusto.



Ottoventi is all of this,
because only by revisiting the poetic aspects,
dreamy and mythical, innate in the wind,
is it possible to feel the heart and breath of the land of Sicily.

Ottoventi è tutto questo,
perché solo nel recupero della dimensione
poetica, onirica e mitica, connaturata ai venti,
è possibile cogliere il respiro della terra di Sicilia.

Il "Punto 8" da uve di Grillo ed il "Punto 20" da uve di Nero d'Avola rappresentano la volontà di tradurre due grandi vitigni autoctoni, di antica tradizione, in due vini innovativi dalla forte personalità ma di immediata leggibilità.

I loro nomi esprimono, appunto, la volontà di declinare il marchio aziendale, OTTOVENTI, con il linguaggio della dinamicità e della modernità per eccellenza: quello del web. A tale marchio, nella lingua italiana, possiamo dare due diversi significati:

Otto Venti in senso Geografico, in riferimento ai venti che costantemente spirano sulla zona dell'Agro Ericino dove risiedono Cantina e Vigne.

Otto Venti in senso Algebrico inteso appunto come 8 e 20. Abbiamo giocato con questa interpretazione secondo il linguaggio e lo stile di Internet declinandola come suffisso a dominio, da ".com" e ".it" si arriva facilmente a ".8" e ".20".

"Punto 8" from Grillo grapes and "Punto 20" from Nero d'Avola grapes represent the desire to translate two great grape varieties with an age-old tradition, into two innovative wines with strong personality, but of immediate clarity.

Their names convey precisely the willingness to define our company brand, OTTOVENTI, using the language that reflects today's dynamism par excellence: the one of the web. At this brand, in Italian language, we can give two different meanings:

Eight Winds, in a geographical sense, referring to the winds that always blowing on Erice area where there are Winery and Vineyards.

Eight Twenty in algebraic sense, as 8 and 20. We played with this interpretation in the Internet meaning declining them as a domain suffix. From ".com" and ".it" is easy to get to ".8" and ".20".

Tipologia / DOC Sicilia
Vitigno / Grillo 100%
Zona produzione uve / Agro Ericino (Trapani)
Altimetria / 140 m.s.l.
Tipo terreno / Terreno di medio impasto
Sistema di allevamento / in contropalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 5000 piante/Ha
Età media vigneto / 19 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / 85
Epoca di vendemmia / seconda decade di agosto
Raccolta / Manuale
Temperatura di fermentazione / A temperatura controllata 13°-16° C
Fermentazione malolattica / No
Barrique / No
Certificazioni / Vino biologico e vegano certificato
Temperatura di servizio / 8°-10° C

Appellation / DOC Sicilia
Grapes / Grillo 100%
Grape production area / Agro Ericino
Altitude / 140 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espallier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 5000 plants/Ha
Average age of vines / 19 years
Yield of grapes per Ha / 8500 kg
Harvest time / Second 10th August days
Harvest / Picked by hand
Fermentation temperature / Controlled at 13°-16° C
Malolactic fermentation / No
Barrique / No
Certifications / Organic and vegan certified wine
Service temperature / 8°-10° C





Tipologia / DOC Sicilia
Vitigno / Nero d'Avola 100%
Zona produzione uve / Agro Ericino (Trapani)
Altimetria / 150 m.s.l.
Tipo terreno / Terreno di medio impasto
Sistema di allevamento / In contropalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 5000 piante/Ha
Età media vigneto / 14 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / 75
Epoca di vendemmia / Prima decade di settembre
Raccolta / Manuale
Temperatura di fermentazione / Termo controllata 25° C
Fermentazione malolattica / Sì
Affinamento / 6 mesi in Barriques di Rovere Francese
media tostatura
Certificazioni / Vino biologico e vegano certificato
Temperatura di servizio / 14° - 16° C

Appellation / DOC Sicilia
Grapes / Nero d'Avola 100%
Grape production area / Agro Ericino
Altitude / 150 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espalier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 5000 plants/Ha
Average age of vines / 14 years
Yield of grapes per Ha / 7500 kg
Harvest time / first 10th September days
Harvest / Picked by hand
Fermentation temperature / Controlled at 25° C
Malolactic fermentation / Yes
Aging / 6 month in French barriques medium toasted oak
Certifications / Organic and vegan certified wine
Service temperature / 14° - 16° C





Tipologia / DOC Sicilia
Vitigno / 100% Nero d'Avola
Zona produzione uve / Agro Ericino (Trapani)
Altimetria / 150 m.s.l.
Tipo terreno / Suolo misto di medio impasto
Sistema di allevamento / In controspalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 5000 piante/Ha
Età media vigneto / 14 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / 75
Epoca di vendemmia / Prima decade di settembre
Raccolta / Manuale
Temperatura di fermentazione / Termo controllata 25° C
Fermentazione malolattica / Si
Affinamento / Solo acciaio
Certificazioni / Vino biologico e vegano certificato
Temperatura di servizio / 8° - 14° C

Appellation / DOC Sicilia
Grapes / 100% Nero d'Avola
Grape production area / Agro Ericino (Trapani)
Altitude / 150 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espallier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 5000 plants/Ha
Average age of vines / 14 years
Yield of grapes per Ha / 7500 kg
Period of harvest / First 10th September days
Harvest / Picked by hand
Fermentation temperature / Controlled at 25° C
Malolactic fermentation / Yes
Aging / No wood - only stainless-steel fermentation
Certifications / Organic and vegan certified wine
Service temperature / 8° - 14° C

Monovaietali / WOW



Tipologia / DOC Sicilia Vendemmia Tardiva
Vitigno / 100% Nero d'Avola da uve appassite
Zona produzione uve / Agro Ericino (Trapani)
Altimetria / 150 m.s.l.
Tipo terreno / Suolo misto di medio impasto
Sistema di allevamento / In controspalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 5000 piante/Ha
Età media vigneto / 14 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / 75
Epoca di vendemmia / Prima decade di ottobre
Raccolta / Manuale
Temperatura di fermentazione / Termo controllata 25° C
Fermentazione malolattica / Si
Affinamento / Barriques di rovere francese di media tostatura - secondo passaggio
Certificazioni / Vino biologico e vegano certificato
Temperatura di servizio / 8° - 14° C

Appellation / DOC Sicilia Vendemmia Tardiva
Grapes / 100% Nero d'Avola dried grapes
Grape production area / Agro Ericino (Trapani)
Altitude / 150 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espallier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 5000 plants/Ha
Average age of vines / 14 years
Yield of grapes per Ha / 7500 kg
Period of harvest / First 10th October days
Harvest / Picked by hand
Fermentation temperature / Controlled at 25° C
Malolactic fermentation / Yes
Aging / French barriques medium toasted oak - second passage
Certifications / Organic and vegan certified wine
Service temperature / 8° - 14° C



Monovaietali / Iruka



“Ottoventi Catarratto - Zibibbo” e “Ottoventi Nero d’Avola - Syrah” nascono dalla sapiente capacità di combinare, in un insieme armonico, uve a bacca bianca e a bacca nera, per offrire dei vini in cui trovano espressione alcuni dei vitigni più rappresentativi delle Terre di Sicilia. Con questi vini la passione per le uve di Catarratto, Grillo, Zibibbo, Nero d’Avola e Syrah trova due chiavi di lettura ben definite, equilibrate e di notevole impatto.

“Ottoventi Catarratto - Zibibbo” and “Ottoventi Nero d’Avola - Syrah” evolve from the ability to combine, in an harmonious blend, white and red grapes, hence offering wines that are the expression of the varietals which best represent the land of Sicily. With these wines our passion for Catarratto, Grillo, Zibibbo, Nero d’Avola and Syrah grapes find two well-defined, balanced interpretations of great impact.



Tipologia / Terre Siciliane IGT
Vitigno / 80% Catarratto, 20% Zibibbo
Comune di ubicazione vigneti / Agro Ericino (Trapani)
Altimetria / 150 m.s.l.
Tipo terreno / Terreno di medio impasto
Sistema di allevamento / In controspalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 4400 piante/Ha
Età media vigneto / 20 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / 75
Epoca di vendemmia / Seconda decade di agosto
Raccolta / Manuale
Temperatura di fermentazione / Termo controllata 13° - 16° C
Fermentazione malolattica / No
Barrique / No
Affinamento / Acciaio inox
Certificazioni / Vino biologico e vegano certificato
Temperatura di servizio / 8° - 10° C

Appellation / Terre Siciliane IGT
Grapes / 80% Catarratto, 20% Zibibbo
Location of vineyard / Agroericino
Altitude / 150 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espallier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 4400 plants/Ha
Average age of vines / 20 years
Yield of grapes per Ha / 7500 kg
Harvest time / Second 10th August days
Harvest / Picked by hand
Fermentation temperature / Controlled at 13° - 16° C
Malolactic fermentation / No
Barrique / No
Aging / Stainless steel vats
Certifications / Organic and vegan certified wine
Service temperature / 8° - 10° C

Territoriali / Ottoventi Catarratto - Zibibbo



Tipologia / Terre Siciliane IGT
Vitigno / Nero d'Avola (60%) e Syrah (40%)
Comune di ubicazione vigneti / Valderice (Trapani)
Altimetria / 150 m.s.l.
Tipo terreno / Terreno di medio impasto
Sistema di allevamento / In controspalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 4400 piante/Ha
Età media vigneto / 13 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / 65
Epoca di vendemmia / Prima decade di settembre
Raccolta / Manuale
Temperatura di fermentazione / Termo controllata 25° C
Fermentazione malolattica / Sì
Affinamento / 6 mesi in Barriques di Rovere Francese media tostatura
Certificazioni / Vino biologico e vegano certificato
Temperatura di servizio / 14° - 16° C

Appellation / Terre Siciliane IGT
Grapes / Nero d'Avola (60%) e Syrah (40%)
Location of vineyard / Valderice
Altitude / 150 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espallier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 4400 plants/Ha
Average age of vines / 13 years
Yield of grapes per Ha / 6500 kg
Harvest time / First 10th September days
Harvest / Picked by hand
Fermentation temperature / Temperature controlled at 25° C
Malolactic fermentation / Yes
Aging / 6 month in French barriques medium toasted oak
Certifications / Organic and vegan certified wine
Service temperature / 14° - 16° C



Territoriali / Ottoventi Nero d'Avola - Syrah



Come i venti che hanno ispirato il nome dell'Azienda, lo Zibibbo, il Grillo ed il Nerello Mascalese hanno impresso una particolare forza alla ricerca di una Qualità senza compromessi, offrendo quanto di meglio le nostre vigne sono in grado di esprimere.

L'attenta selezione ha permesso di valorizzare le Uve di Zibibbo e Grillo, cui è stata sapientemente concessa la possibilità di comunicare il proprio antico potenziale e le Uve di Nerello Mascalese che, grazie ad un paziente affinamento, mostrano le virtù di un vitigno siciliano dalla nobile tradizione.

Just as the winds that inspired the name of our brand, Zibibbo, Grillo and Nerello Mascalese have impressed a special force into the search for Quality without compromise, offering the best that our vineyards are able to express.

The careful selection has made it possible to perfect the Zibibbo and Grillo, which has wisely been given the opportunity to communicate its traditional potential and Nerello Mascalese which, thanks to patient aging, shows the virtues of a Sicilian grape with noble tradition.



Tipologia / DOC Sicilia
Vitigno / Zibibbo 100%
Comune di ubicazione vigneti / Valderice (Trapani)
Altimetria / 90 m.s.l.
Tipo terreno / Terreno di medio impasto
Sistema di allevamento / In contropalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 5000 piante/Ha
Età media vigneto / 14 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / selezione dei migliori grappoli
Epoca di vendemmia / Seconda decade di agosto
Raccolta / Manuale
Temperatura di fermentazione / Temperatura controllata
13° - 16° C
Fermentazione malolattica / No
Barrique / No
Certificazioni / Vino biologico e vegano certificato
Temperatura di servizio / 10° - 12° C

Appellation / DOC Sicilia
Grapes / Zibibbo 100%
Location of vineyard / Valderice
Altitude / 90 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espallier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 5000 plants/Ha
Average age of vines / 14 years
Yield of grapes per Ha / Best grapes selection
Harvest time / Second 10th August days
Harvest / Picked by hand
Fermentation temperature / Controlled at 13° - 16° C
Malolactic fermentation / No
Barrique / No
Certifications / Organic and vegan certified wine
Service temperature / 10° - 12° C





Tipologia / Terre Siciliane IGT
Vitigno / Nerello Mascalese 100%
Comune di ubicazione vigneti / Valderice (Trapani)
Altimetria / 280 m.s.l.
Tipo terreno / Terreno di medio impasto
Sistema di allevamento / In contropalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 4000 piante/Ha
Età media vigneto / 11 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / 35
Epoca di vendemmia / Terza decade di settembre
Raccolta / Manuale
Temperatura di fermentazione / 25° C
Fermentazione malolattica / Sì
Affinamento / 12 mesi in Barriques di Rovere Francese media tostatura
Certificazioni / Vino biologico e vegano certificato
Temperatura di servizio / 16° - 18° C

Appellation / Terre Siciliane IGT
Grapes / Nerello Mascalese 100%
Location of vineyard / Valderice
Altitude / 280 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espalier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 4000 plants/Ha
Average age of vines / 11 years
Yield of grapes per Ha / 3500 kg
Period of harvest / Third 10th September days
Harvest / Picked by hand
Fermentation temperature / 25° C
Malolactic fermentation / Yes
Aging / 12 month in French barriques medium toasted oak
Certifications / Organic and vegan certified wine
Service temperature / 16° - 18° C

Selezioni / Nerello Mascalese



“Level 820” e “Scibà” hanno impresso una ulteriore forza alla ricerca di una Qualità senza compromessi dando vita alle Eccellenze dell’Azienda. Ottoventi intende offrire quanto di meglio le nostre vigne sono in grado di esprimere con un metodo Classico che sapientemente esalta le caratteristiche dei vigneti d’altura del Monte Erice e delle Uve di Zibibbo, il cui appassimento a freddo in fruttai valorizza le note più tipiche di questo grande vitigno.

“Level 820” and “Scibà” gave a further step in our “Quality without compromise” searching process, rising to the Company the “Excellences Line”.

Ottoventi want to offer the best for our vineyards expression with a Classic Method that cleverly enhances the Erice Mountain vineyards characteristics and the with our Zibibbo grapes, whose “dry room” drying process enhances typically notes of this great variety.

Ottoventi / Eccellenze



Spumante metodo classico / level 820

Tipologia / Vino Spumante di Qualità – Dosaggio Zero
Vitigno / Chardonnay 100%
Comune di ubicazione vigneti / Erice (Trapani)
Altimetria / 600 m.s.l.
Tipo terreno / Terreno di medio impasto
Sistema di allevamento / In controspalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 4000 piante/Ha
Età media vigneto / 19 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / 35
Epoca di vendemmia / Prima decade di settembre
Raccolta / Manuale
Temperatura di fermentazione / Temperatura controllata
13° - 16° C
Barrique / Sì
Dosaggio / Zero
Affinamento sui lieviti / 70 mesi
Temperatura di servizio / 4° - 6° C

Appellation / Hi Quality Sparkling Wine – Pas dosé
Grapes / Chardonnay 100%
Location of vineyard / Erice
Altitude / 600 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espalier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 4000 plants/Ha
Average age of vines / 19 years
Yield of grapes per Ha / 3500 kg
Period of harvest / First 10th September days
Harvest / Picked by hand
Fermentation temperature / Controlled at 13° - 16° C
Barrique / Yes
Dosage / Zero
Aging on the yeast / 70 months
Service temperature / 4° - 6° C

Tipologia / Terre Siciliane Zibibbo Passito
Vitigno / Zibibbo 100%
Comune di ubicazione vigneti / Valderice (Trapani)
Altimetria / 150 m.s.l.
Tipo terreno / Terreno di medio impasto
Sistema di allevamento / In controspalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 4400 piante/Ha
Età media vigneto / 14 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / 50
Epoca di vendemmia / Seconda decade di settembre
Raccolta / Manuale in cassette
Appassimento / In fruttaia a temperatura e umidità controllate
Temperatura di fermentazione / 14° - 18° C
Fermentazione malolattica / No
Affinamento / Acciaio inox
Certificazioni / Vino biologico e vegano certificato
Temperatura di servizio / 14° - 16° C

Appellation / Terre Siciliane Zibibbo Passito
Grapes / Zibibbo 100%
Location of vineyard / Valderice
Altitude / 150 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espalier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 4400 plants/Ha
Average age of vines / 14 years
Yield of grapes per Ha / 5000 kg
Period of harvest / September 10-20
Harvest / Picked by hand in baskets
Drying / In a special temperature and humidity controlled cellar
Fermentation temperature / 14° - 18° C
Malolactic fermentation / No
Aging / In stainless steel vats
Certifications / Organic and vegan certified wine
Service temperature / 14° - 16° C



Ottoventi / Scibà





Tipologia / Olio Extra Vergine di Oliva - Prodotto italiano
Denominazione / DOP Valli Trapanesi
Cultivar / Nocellara del Belice 30%, Cerasuola 60%,
Biancolilla 10%
Area Geografica / Provincia di Trapani
Altimetria / 110 m.s.l.
Tipo terreno / Terreno di medio impasto
Metodo di raccolta / Brucatura manuale
Metodo di estrazione / Ciclo continuo a freddo
Frangitura / Dischi e martelli
Colore / Giallo oro con riflessi verdi
Aroma / Pomodoro verde e carciofo con toni erbacei
Sapore / Fruttato intenso di aroma piccante e gusto amarognolo
Fruttato / Intenso
Abbinamento suggerito / Insalate, verdure cotte e crude, minestre, carni alla brace e lesse, pesce
Certificazioni / Olio biologico certificato

Appellation / Extra Virgin Olive Oil - Made in Italy
Typology / DOP Valli Trapanesi
Cultivars / Nocellara del Belice 30%, Cerasuola 60%,
Biancolilla 10%
Location of vineyards / Trapani area
Altitude / 110 m.s.l.
Terroir / Mixed soil
Collection Method / Picked by hand
Extraction method / Continuous cold cycle
Crushing / Discs and hammers
Color / Golden yellow with green highlights
Aroma / Green tomatoes and artichoke with herbaceous
Flavor / Intensely fruity aromas of spicy and bitter taste
Fruity / Intensely
Suggested coupling / Salads, vegetables, soups, grilled and boiled meats, fish
Certifications / Organic certified oil



Ottoventi / Agricola Ottoventi S.r.l.

Sede Legale
91100 - Trapani - via G. Errante 11
P. IVA 01900050814

Cantina e sede operativa
91019 Valderice
C.da Torrebianca / Fico
SS187 Km 6+665

T +39 0.923 187 71 51
F +39 0.923 187 60 80

info@ottoventi.wine
www.ottoventi.wine



seguiaci su facebook/instagram/twitter

