



CAMPORÈ

FUMANTE

CONTRADA SAN LORENZO

ETNA

Randazzo (CT) - Sicily - Italy





CAMPORÈ

FUMANTE

CONTRADA SAN LORENZO

MOUNT ETNA

ANIMA VULCANICA

ETNA WINE BETWEEN TRADITION AND INNOVATION

The Azienda Agricola Andrea Madaudo Vineyards located in Randazzo, are situated in Contrada San Lorenzo, on the northern slope of Etna, at an altitude of 765 meters above sea level. These vineyards are situated on the final lava flow of a prehistoric eruption, which has endowed this region with exceptional soil quality and favorable climatic conditions for viticulture.

The company, which specializes in cultivating both Nerello Mascalese and Carricante grape varieties, is under the leadership of the third generation of the Madaudo Family. They have a deep-rooted passion for winemaking, nature, and the Etna region. The primary objective of our company is to produce high-quality wine in harmony with the surrounding environment.

Their philosophy is simple and focused on sustainable winemaking practices that preserve and enhance the natural beauty and resources of the region. In essence, Azienda Agricola Andrea Madaudo is dedicated to crafting exceptional wines that reflect the unique terroir of Etna while simultaneously preserving the land for future generations.





ETNA D.O.C. BIANCO

Vitigno / Grape Variety
Carricante 70% / Catarratto 30%

Classificazione/Classification
Etna D.O.C.

Colore / Colour
Bianco / White

Zona di Produzione / Production Area
Randazzo (CT) - San Lorenzo district (North side of Etna)

Altitudine / Altitude
750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologia di terreno / Soil
Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines
Viti a spalliera di 15-20 anni di età
15 - 20 years old espaliered vines

Vinificazione / Vinification
In vasche di acciaio a temperatura controllata 12 - 14°C
At controlled temperature 12 - 14°C in stainless steel vats

Maturazione / Maturation
Fermentazione per un periodo di 4 mesi in vasche di acciaio
Four months fermentation period in stainless steel vats

Grado alcolico / Alcoholic volume
13% Alc. Vol.

Temperatura di servizio / Serving temperature
10 - 12°C

Abbinamenti / Pairing
Eccellente con primi piatti a base di pesce
Excellent with fish-based first courses

Note di degustazione / Tasting notes
Collore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso si possono apprezzare delle note di frutta a polpa bianca, al palato ha un'ottima acidità con un retrogusto di pietra focaia.
This is a crisp and fruity straw colored wine with an excellent acidity and a pleasant bouquet of white fleshed fruit with a flinty undertone.



ETNA D.O.C. ROSSO

Vitigno / Grape Varieties

Nerello Mascalese 95%

Nerello Cappuccio 5%

Classificazione/Classification

Etna D.O.C.

Colore / Colour

Rosso / Red

Zona di Produzione / Production Area

Randazzo (CT) - San Lorenzo district (North side of Etna)

Altitudine / Altitude

750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologia di terreno / Soil

Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines

Viti ad alberello di 40-60 anni di età

Sapling vines 40-60 years old

Vinificazione / Vinification

Con macerazione per 2 settimane alla temperatura di 20-22°C

With maceration for 2 weeks at a temperature of 20-22°C

Affinamento / Aging

Botti di rovere francese per 12 mesi, 3 mesi di affinamento in bottiglia.

French oak barrels for 12 months, 3 months bottle aging.

Grado alcolico / Alc. Vol.

14% Alc. Vol.

Temperatura di servizio / Serv. Temp.

18°C

Note di degustazione / Tasting notes

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo vinoso ricco bouquet floreale con note di cacao e caffè dovute all'affinamento in legno, al gusto armonico, asciutto, sapido con buon tannino.

Ruby red tending to garnet with aging, winy aroma rich floral bouquet with hints of cocoa and coffee due to aging in wood, harmonious taste, dry, savory with good tannin.

Abbinamenti / Pairing

Si accompagna a carni rosse cotte alla griglia.

Goes well with grilled red meats.



ETNA D.O.C. ROSATO

Vitigno / Grape Variety
Nerello Mascalese 100%

Classificazione/Classification
Etna D.O.C.

Colore / Colour
Rosato / Rose

Zona di Produzione / Production Area
Randazzo (CT) - San Lorenzo district (North side of Etna)

Altitudine / Altitude
750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologia di terreno / Soil
Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines
Viti a contropalliera di 15-20 anni di età
Countertop vines 15-20 years old

Vinificazione / Vinification
In bianco a temperatura controllata 12 - 14°C, in acciaio inox
In white at controlled temperature 12 - 14°C, in stainless steel

Affinamento / Aging
In acciaio Inox
In stainless steel

Grado alcolico / Alcoholic volume
12,5% Alc. Vol.

Temperatura di servizio / Serving temperature
10 - 12°C

Note di degustazione / Tasting notes
Si presenta con colore rosato tenue, al naso presenta sentori di frutti rossi come la ciliegia e la fragola, di buona acidità e mineralità.
Presents itself with a light pink color, the nose has hints of red fruits such as cherry and strawberry, good acidity and minerality.

Abbinamenti / Pairing
Con formaggi semistagionati o con secondi di carne bianca.
With semi-mature cheeses or with white meat main courses.