Marzameni. Per Cantina Ramaddini una nuova terrazza e un nuovo vino

Con l'inaugurazione del nuovo spazio panoramico vista mare, l'azienda catanese è pronta per nuove esperienze tra vino e convivialità. Per l'occasione è stato anche presentato Livanti, il nuovo vino da uve moscato in purezza

Cantina Ramaddini a Marzameni (CT) ha annunciato l'apertura al pubblico della sua nuova **terrazza panoramica**, un luogo che unisce storia, natura e il piacere di degustare i vini dell'azienda.

Accessibile attraverso un'**ampia scala a chiocciola** ricavata all'interno di un antico silos da 720 ettolitri – un tempo utilizzato per conservare il vino destinato all'esportazione tramite l'antico porto mercantile di Marzamemi – lo spazio offre una vista sul mare che un tempo accompagnava i viaggi del vino siciliano verso mete lontane.

La scala a chiocciola per raggiungere la terrazza è ricavata in un antico silos (Foto © Ufficio stampa).

Vino e convivialità nella terrazza di Cantina Ramaddini

L’ambiente predisposto da Cantina Ramaddini per il pubblico permetterà di degustare le varie etichette dell’azienda, magari al tramonto, lasciandosi accarezzare dalla brezza marina che rende l’esperienza ancora più suggestiva.

> «La nuova terrazza è un sogno che si realizza – affermano i titolari **Carlo Scollo** e **Francesco Ristuccia** –. Abbiamo voluto creare uno spazio dove i nostri ospiti possano immergersi nella bellezza di Marzamemi, degustando i nostri vini in un contesto che racconta la nostra storia e il profondo legame con questo territorio. Un luogo capace di far rivivere l’emozione di un’epoca in cui il vino viaggiava dal cuore della Sicilia fino al mare. Stiamo già lavorando al programma delle iniziative estive, pensate per accogliere pubblici diversi: dalle serate con Dj set per i più giovani ad aperitivi al tramonto e proiezioni cinematografiche adatte anche alle famiglie».

Un momento dell’inaugurazione della nuova terrazza (Foto © Ufficio stampa).

Ramaddini, luogo di storia e vino

Il progetto Ramaddini nasce a **Marzamemi nel 2003**, quando i due amici **Carlo Scollo** e **Francesco Ristuccia** acquistano 20 ettari di terreno a 50 metri di altitudine sul livello del mare, con l’obiettivo di dedicarsi a una viticoltura sostenibile e rispettosa, valorizzando il territorio siciliano e il suo unico terroir.

I due soci hanno eseguito un accurato intervento di recupero architettonico dell’antico magazzino del vino in cui sorge la cantina. Siamo in contrada Lettiera, un luogo intriso di storia e tradizione vinicola. Questi magazzini, risalenti al XIX secolo, erano parte integrante del sistema di produzione e commercio del vino nella zona di Pachino e Noto. Strutture strategiche per la conservazione e il trasporto del vino, prodotto in grandi quantità grazie alla fertilità del terreno e al clima favorevole del Val di Noto, utilizzato come vino da taglio per rinforzare vini toscani e francesi, grazie al suo alto contenuto alcolico.

I vigneti dell’azienda

I **vigneti**, adagiati su una vallata a pochi chilometri dal mar Ionio, poggiano su un **terreno leggermente argilloso con un sottostrato di natura vulcanica**. La generosa esposizione solare e il clima, caldo d’estate e mite d’inverno, favoriscono la crescita delle viti, mentre la salsedine

trasportata dalle brezze marine si deposita sulle uve, arricchendone il profilo sensoriale e favorendo la maturazione dei grappoli.

A guidare la produzione è l'**enologo Carlo Roveda**, che con passione e competenza porta avanti la missione di Cantina Ramaddini che, per le scelte produttive fatte, aderisce alla filosofia della FIVI, la *Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti* che mette al centro il rispetto per la natura e la sostenibilità.

Livanti, il vino che nasce dal vento

In occasione della serata inaugurale della terrazza, Cantina Ramaddini ha presentato una nuova etichetta: "Livanti" Moscato di Noto Doc 2024. Questo Moscato secco va ad arricchire la gamma dei vini Moscato della cantina, affiancando lo spumante e il passito. "**Livanti**" è un vino aromatico elegante, floreale, ma non dolce, che si distingue per la sua leggerezza e raffinatezza.

Livanti è il nuovo ottenuto da uve Moscato in purezza (Foto © Ufficio stampa).

Il nome, dal siciliano *livanti* – che si alza, che si solleva – evoca un suono antico che richiama movimento, respiro e in particolare quella brezza che soffia da est sulle vigne di Marzamemi. I profumi di zagara, rappresentati nell'etichetta disegnata da Rosa Cerruto e Luca Giunta di Nassa Studio, si intrecciano con la salsedine del mare, creando un'esperienza sensoriale unica che arriva prima al naso e poi al palato, proprio come il vento che solleva i profumi del territorio.

Cantina Ramaddini

C.da Lettiera, Marzamemi (SR)
www.ramaddini.com

Data di creazione
29/05/2025
Autore
redazione