



Il suo nome deriva dai tre Comuni limitrofi su cui sorgono le Tenute Navarra: Mazzarino da cui MA, Riesi da cui RI, Butera da cui BU.

## MARIBU

### Linea \ \ Top Wines

Maribu è l'interpretazione di Tenute Navarra dell'unica denominazione D.O.C.G. della Sicilia, il Cerasuolo di Vittoria, ottenuto dal blend di Frappato e Nero d'Avola.

La vinificazione avviene in acciaio, con l'obiettivo di preservare la purezza del frutto e l'equilibrio tra freschezza e struttura che caratterizza questo storico vino siciliano, oltre alla territorialità. Il risultato è un rosso elegante e armonico, capace di coniugare la fragranza del Frappato con la struttura del Nero d'Avola. Al naso rivela profumi di ciliegia fresca, fragolina di bosco e melograno, accompagnati da leggere note floreali e delicate sfumature speziate.

Al palato risulta equilibrato e dinamico, con tannini morbidi e una piacevole freschezza che sostiene il sorso; struttura elegante e finale persistente con richiami di frutta rossa.



Nero D'avola  
Frappato



In Rosso



13,5% vol



16°-18°C



NAVARRA

# MARIBU

## Cerasuolo di Vittoria \\\ DOCG

### Denominazione

Cerasuolo di Vittoria DOCG

### Uve

Nero d'Avola - Frappato

### Anno di produzione

2024

### Bottiglie prodotte

6.500

### Zona di produzione

Contrada San Giacomo - Contrada Judeca  
Butera (CL)

### Suolo

Nero d'avola medio impasto tendente  
all'argilloso  
Frappato medio impasto tendente al  
sabbioso

### Altitudine

350/400 metri s.l.m.

### Esposizione

Judeca: Sud/Sud-Ovest  
San Giacomo Sud/ sud-est

### Sesto d'impianto

250 cm x 100 cm

### Sistema d'allevamento

Spalliera

### Potatura

Guyot

### Numero ceppi per Ha

4000

### Età della Vigna

13 anni in media

### Andamento climatico

Annata molto calda e seccata, precipitazioni  
quasi assenti durante il periodo invernale  
ed autunnale. Estate arida con picchi di  
temperature che hanno richiesto l'utilizzo di  
irrigazione di soccorso

### Periodo Vendemmia

entro la seconda decade di Settembre

### Vinificazione

In rosso, fermentazione con macerazione  
delle bucce per dieci giorni;

### Temperatura di fermentazione

24/26°C

### Fermentazione malolattica

Totalmente svolta

### Affinamento

12 mesi sui lieviti in vasche di acciaio  
inox, 4 mesi in bottiglia prima della  
commercializzazione;



NAVARRA