



Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2014

Denominazione: Sicilia DOC

100% Nerello Mascalese

La storia dell'Etna è costellata da storiche eruzioni che ne hanno plasmato la forma. Leggendaria quella del 1614, durata 10 anni, la più lunga di tutti i tempi, arrestatasi proprio al confine dei vigneti di Sciaranuova. Un nome fortemente evocativo per il nostro Cru dell'Etna a base di Nerello Mascalese. Terre nere in altitudine conferiscono uno stile elegante, fine ed equilibrato.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEI VIGNETI	VIGNETI	CANTINA
2010	Castiglione di Sicilia (Catania)	Pietramarina, Sciaranuova e vigne vecchie di Feudo di mezzo	Feudo di Mezzo



Feudo di Mezzo
ETNA

VIGNETI: Pietramarina, Sciaranuova, Feudo di Mezzo.

VARIETÀ: Nerello Mascalese.

TIPO DI SUOLO: i terreni hanno perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche, e per questo straordinariamente ricchi di minerali; attorno boschi e colate laviche più recenti.

ALTIMETRIA: PIETRAMARINA 510 metri s.l.m.
SCIARANUOVA 850 metri s.l.m.
FEUDO DI MEZZO 605 m s.l.m.

RESA PER ETTARO: PIETRAMARINA 80 q.li,
SCIARANUOVA 70 q.li, FEUDO DI MEZZO 50 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: PIETRAMARINA cordone speronato. SCIARANUOVA cordone speronato. FEUDO DI MEZZO alberello.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro.
SCIARANUOVA 5.000 piante per ettaro. FEUDO DI MEZZO 10.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: PIETRAMARINA 10-15 ottobre.
SCIARANUOVA 27 ottobre. FEUDO DI MEZZO 25 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassa, vengono subito refrigerate a 10°C di temperatura, poi selezionate a mano. Dopo pigiadiraspatura, fermentano a 25°C in vasche di acciaio e rimangono sulle bucce per 21 giorni, con brevi rimontaggi. Vengono poi svinare in modo soffice con

la pressa verticale; segue fermentazione malolattica in acciaio. Il vino così ottenuto affina in botti di rovere per 12 mesi.

AFFINAMENTO: in botti di rovere da 25 hl e 36 hl

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: aprile

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,10 g/l.

PH: 3,48.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da 7 a 10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Questo di Nerello Mascalese al 100% trae la forza gustativa e gli straordinari profumi di incenso di erbe officinali, di ibiscus e finocchietto selvatico dalle sabbie laviche. Vino luminoso e lirico, racconta senza filtri il carattere e la raffinatezza dei grandi rossi di montagna ma a latitudini vicine all'Africa. I tannini di stoffa compatta sono estratti con eleganza. La dolcezza e la generosità dei frutti di bosco e del ribes si mescola ai profumi di incenso e cera d'api, un lieve tocco quasi salino invita ad un ritorno sul bicchiere.

ABBINAMENTO: Un vino il cui carattere può consentire degli abbinamenti molto audaci con piatti di altrettanto carattere. Selvaggina, piatti al tartufo, pesci di scoglio anche con salse complesse, formaggi e salumi..