



Eruzione 1614 Riesling 2014

Denominazione: Terre Siciliane IGT

100% Riesling

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; Carricante con una piccola aggiunta di Riesling. Terre nere in altitudine conferiscono uno stile fresco, sapido e minerale.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEI VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2014	Castiglione di Sicilia (Catania)	Sciaranuova	Feudo di Mezzo



VIGNETO: Sciaranuova.

VARIETÀ: Riesling.

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: 815 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 60 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 5 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassa, vengono subito refrigerate ad 8°C; selezionate a mano e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato viene travasato e inoculato con lieviti e fermenta a 15°C, in acciaio inox. Il vino così ottenuto rimane sino a marzo sulle fecce fini con continue agitazioni.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: luglio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,05 g/l.

PH: 3,32.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: grande potenziale, da 7 a 10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Un vino unico, primo Riesling sull'Etna e in Sicilia. Colore tenue con riflessi verdi, naso ancora giovane con tutti i precursori tipici della "varietà dei re": mela bianca, susina, limone, fiori gialli. Al palato è perfettamente secco, con una acidità non eccessiva. Il gusto è forse il suo punto di forza in questa fase giovanile, con quel gusto "minerale" sul quale tanti esperti si confrontano per poterlo descrivere.

ABBINAMENTO: La sua acidità vibrante e sapidità pronunciata sposa bene con tutti i gusti 'puri': sgombro e dentice, preparati in forno o al vapore, piatti a base di riso e verdure, ortaggi crudi e nelle cucine etniche con i sashimi, o cambiando continente con i quesadilla.