



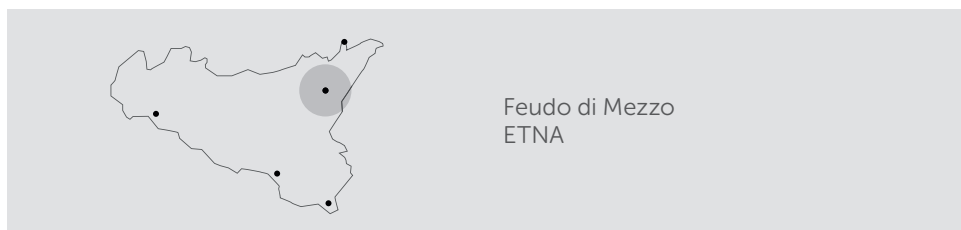
## Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2017

Denominazione: Sicilia DOC

91% Nerello Mascalese, 9% Nerello Cappuccio

La storia del Vulcano è costellata da eruzioni che ne hanno plasmato la forma. Leggendaria quella del 1614, durata ben 10 anni, la più lunga in epoca storica: le vigne che producono questo vino crescono proprio su questa colata. Nerello Mascalese e in piccola parte Nerello Cappuccio coltivati su terre nere in altitudine, per un rosso intenso nei profumi ed elegante nella sua struttura.

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, Nerello Cappuccio.

**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:** PIETRAMARINA e  
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:** 14,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,1 g/l.

**PH:** 3,45.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da 7 a 10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l., 1,5 l.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Questo vino trae la forza gustativa e gli straordinari profumi di incenso di erbe officinali, di ibiscus e finocchio 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.