

Eruzione 1614 Carricante 2018

Sicilia DOC

90% Carricante, 10% Riesling Renano

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 renano. Terre nere in altitudine conferiscono uno stile fresco, sapido e minerale.



PRIMA ANNATA
2009

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
SOSStain®



TIPO DI SUOLO: terreni dalla perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche e per questo straordinariamente ricchi di minerali con struttura abbondante e di grosse dimensioni; attorno, boschi e colate laviche più recenti.

ALTIMETRIA: 815 – 860 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Carricante 70 quintali; Riesling Renano 60 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; suoli inerbiti con flora spontanea per aumentare la sostanza organica, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

EPOCA DI VENDEMMIA: Carricante 15-25 ottobre; Riesling Renano 5 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassa, sono state subito refrigerate ad 8 °C; selezionate a mano e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato è stato travasato e ha fermentato a 15 °C, in acciaio inox.

Il vino così ottenuto è rimasto sino a marzo sulle fecce fini con continue agitazioni.

AFFINAMENTO: acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2019.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 7,10 g/l

PH: 3,12

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l; 1,5 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 460 gr (0,75 l)

TAPPO: sughero naturale monopezzo.

NOTE ORGANOLETTICHE: In questo caso, il colore dorato molto tenue non fa presagire l'esplosione di profumi di frutti maturi e la carica aromatica di fiori bianchi che magicamente trasportano il degustatore alle pendici del vulcano. Anche al palato il vino riesce a coniugare morbidezza e grinta gustativa con una bevibilità ricca di un fruttato sincero di scorza di limone e mela verde, legati ad una mineralità trascinate che ne allunga il finale.

ABBINAMENTO: Straordinario compagno di piatti a base di pesce di una certa grassezza e comunque ideale per qualunque idea gastronomica pensata in riva al mare.

NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2018

Pur essendo stata sicuramente una vendemmia a fasi alterne dal punto di vista climatico, i timori legati alle piogge del 2018 alla fine si sono diradati in favore di una vendemmia di buona qualità, con caratteristiche diverse nei diversi territori dell'isola, ma certamente superiore al 2017 e maggiormente in linea con le annate precedenti.

Sull'Etna un mese di luglio del tutto privo di piogge ha preparato al meglio per la raccolta le uve, che un agosto senza eccessi termici ha fatto arrivare alla vendemmia in condizioni ideali, anche con quantità davvero buone.