

Eruzione 1614 Carricante 2019

Sicilia DOC

90% Carricante, 10% Riesling Renano



PRIMA ANNATA
2009

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
SOSStain®



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.

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 18-22 ottobre; Riesling Renano 18 settembre.

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 giugno.

AFFINAMENTO: acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2020.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,8% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,75 g/l

PH: 3,26

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 fiori e frutti 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 2019

Una breve descrizione dal clima che ha preceduto la vendemmia 2019.

In generale avevamo avuto un autunno straordinariamente piovoso, che aveva rimpinguato le riserve idriche dei terreni e, in qualche modo "raffreddato" i suoli.

L'inverno era stato abbastanza mite, tuttavia la primavera si è prolungata con temperature abbastanza basse, specialmente nel mese di maggio. Questa combinazione - suoli freddi, primavera fredda dopo un inverno mite - ha determinato un inizio vendemmia eccezionalmente tardivo in tutta la Sicilia, tranne che sull'Etna (vedremo perché nel dettaglio).

Il mese di agosto ha avuto un clima ideale, privo di piogge e non caldo, pur con una certa umidità.

All'inizio di settembre qualche pioggia ha completato al meglio a fase finale della maturazione dell'uva. Il mese di settembre è proseguito senza sorprese a occidente come a oriente.

Qualche pioggia ha rinfrescato le vigne dell'Etna, preparandole al meglio e recuperando il ritardo rispetto al resto della Sicilia, grazie all'assenza di grandi piogge e alla temperatura ideale di settembre. A settembre inoltrato e a ottobre, quando si era completata la raccolta nel resto dell'Isola, abbiamo affrontato una vendemmia sull'Etna tanto scorrevole quanto straordinaria.

Qui il mese cruciale per la qualità dell'uva è agosto, quando nella fase finale di accrescimento dell'acino si spera in un meteo clemente e privo di eccessi, sia di caldo che di pioggia. Esattamente questo è successo nel 2019!

Quindi un'ottima preparazione agostana e poi un settembre, forse un po' troppo asciutto ma comunque buono. In ottobre, il mese in cui vendemmiamo il Carricante, la raccolta si è svolta praticamente senza soste, cosa che sull'Etna ha dell'incredibile.

L'unica nota non positiva della vendemmia 2019 riguarda la quantità: meno uva rispetto alle ultime annate, anche per grappoli più piccoli, ma un Carricante eccellente, per sanità delle uve, profilo aromatico e qualità dell'acidità.

In poche parole: 2019, una vendemmia per enologi!