

# Eruzione 1614 Carricante 2020

Sicilia DOC

100% Carricante



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, da questa annata, 100% Carricante. 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 80 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 16-19 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 tra i 10 e 18 °C, in

acciaio inox. Il vino così ottenuto è rimasto sulle fecce fini sino ad agosto.

**AFFINAMENTO:** acciaio inox.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** settembre 2021.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,35% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,65 g/l

**PH:** 3,28

**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 trascinante 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 2020

Mai come nel 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

Le piogge sull'Etna sono state in linea con la media del decennio, anche se con una distribuzione diversa del solito: gennaio e febbraio sono stati asciutti, luglio e agosto invece hanno portato delle piogge ben cadenzate, sul vulcano fondamentali per la qualità! Un'annata che con qualche sbalzo termico in estate e in autunno ha mostrato ancora di più la gerarchia delle altimetrie che osserviamo ormai da anni: meglio in alto che in basso! Carricante tagliente, dritto, profumato e di stoffa fitta.