

Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2019

Sicilia DOC

100% Nerello Mascalese



PRIMA ANNATA
2010

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
SOSain®



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 coltivato su terre nere in altitudine, per un rosso intenso nei profumi ed elegante nella sua struttura.

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: 840-860 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 68 quintali.

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

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSTain®; 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: 22-23 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassette di circa 16-17 kg, sono state subito refrigerate a 10 °C di temperatura, poi selezionate a mano. Dopo la diraspatura, hanno fermentato fino ai 25-26 °C in vasche di acciaio e fermentini e sono rimaste sulle bucce dai 21 ai 35 giorni, con follature manuali e a volte con brevi rimontaggi, spesso con le vasche colmate appena alla fine della fermentazione alcolica. Sono state poi svinate in

modo soffice mediante pressa verticale, per proseguire con la fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: in botti di rovere da 25 hl e 36 hl per 12 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2021.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,7% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5 g/l

PH: 3,63

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 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: 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 prossime 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.

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.

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.

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.

L'unica nota non positiva della vendemmia 2019 è sulla quantità: meno uva rispetto alle ultime annate, anche per grappoli più piccoli. Quindi rossi molto concentrati, non di alcol ma di colori e profumi, che evolvono in modo straordinario. Una vendemmia per enologi!