PLANETA

Etna Bianco Contrada Taccione 2021

Etna DOC

100% Carricante

Dalla nostra cantina di Feudo di Mezzo, ubicata nel cuore della viticoltura Etnea, nasce questo vino da uve Carricante, alla ricerca di una espressione contemporanea di questo vitigno, coltivato secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, nello splendido e unico terroir dell'Etna.

PRIMA ANNATA
2012

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Montelaguardia

CANTINA
Feudo di Mezzo

CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®; 10.1 B

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: 690–720 metri s.l.m.
RESA PER ETTARO: 88 quintali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura Guyot.
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: 29 settembre all'8 ottobre.
VINIFICAZIONE: le uve, raccolte manualmente in casse da 15-17kg, sono state subito refrigerate a 6-8 °C per una notte; il giorno successivo sono state selezionate a mano su tavolo vibrante e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato per 3/4 giorni è stato travasato e ha fermentato a intorno ai 15 °C, per l'80% in vasche d'acciaio, e per il 20% del volume in botti di rovere da 25 e 50 hl e in tonneaux di rovere Nevers e Allier.
AFFINAMENTO: fino a marzo negli stessi contenitori con movimentazione delle fecce fini.
PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2022.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5,93 g/l
PH: 3,26
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 7 anni.
FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l; 1,5 l
PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g (0,75 l)
TAPPO: sughero naturale monopezzo; DIAM®.
NOTE ORGANOLETTICHE: Le uve di Carricante sull'Etna regalano sempre enormi soddisfazioni perché il matrimonio tra le sabbie nere e l'altitudine fornisce aromi articolati e sapori tridimensionali. In questa annata incontriamo al naso note di fiori di acacia bianca, mandorle fresche e pesche di montagna; al palato succoso e pieno con note di susine gialle e fichi d'india.
ABBINAMENTO: Perfetto con pesce crudo e frutta fresca, con primi di pesce, formaggi a pasta filata. È anche un raffinato aperitivo.

NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2021

La vendemmia 2020 era stata in Sicilia una vendemmia di alta qualità ma bassa produzione. Anche per questo motivo, le vigne avevano abbastanza energie per affrontare la successiva annata.
Per Planeta dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione, era la prima con certificazione bio: tutto è andato benissimo e il clima ci è venuto in aiuto.
L'inverno 2020/2021 in Sicilia è stato decisamente poco piovoso a est (sia nel sud che, stranamente, sull'Etna e a Capo Milazzo); leggermente meno piovoso della media a ovest.
Nell'annata agraria (da ottobre 2020 a settembre 2021) nel sud-est le piogge sono state il 40% in meno della media decennale. Un dato decisamente notevole, e si è posto rimedio con delle irrigazioni di soccorso.
Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo.
Nei mesi estivi – cruciali per la qualità in Sicilia – se è vero che ci sono stati alcuni giorni molto caldi, è anche vero che ci sono state, numericamente, meno giornate di caldo straordinario rispetto ad annate come il 2017: la temperatura media a sud est è stata nella media decennale. Più alta sull'Etna, dove non vi è dubbio che l'estate ha ridotto le quantità di uva, spingendoci a praticare dei diradamenti.
Ma quello che ha determinato una vendemmia decisamente felice sono state alcune piogge, abbondanti per le estati siciliane: una a giugno, una a luglio e una ad agosto. Nel mezzo, giornate asciutte perfette per la raccolta. Bacchetta magica!
Dopo una estate più calda e asciutta del solito, l'andamento climatico ideale dell'autunno ha portato grande qualità delle uve. Uve sanissime; produzione giù del 15/20%; Carricante pieno e equilibrato. Meglio le vigne in altezza; ma in generale una vendemmia con poca necessità di selezione e vini all'insegna del "pochi ma buoni".