



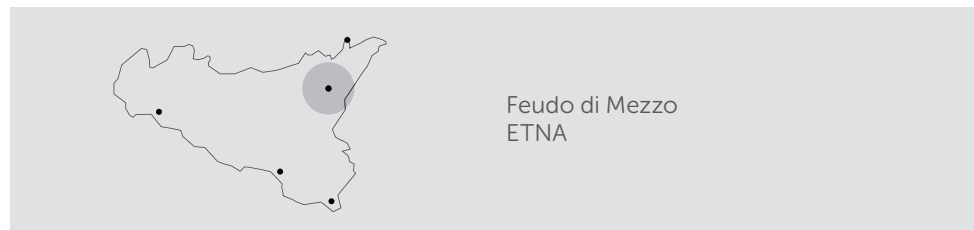
Eruzione 1614 Riesling 2019

Denominazione: Terre Siciliane IGT

100% Riesling

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. Al momento dell'impianto dei vigneti, coerenti al nostro spirito di ricerca, abbiamo piantato una piccola vigna di Riesling. Una varietà straordinaria che ama altitudine e terre laviche. Un esperimento che il tempo ci aiuterà a giudicare.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEI VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2014	Castiglione di Sicilia (Catania)	Sciaranuova	Feudo di Mezzo



VIGNETO: Sciaranuova.

VARIETÀ: Riesling.

TIPO DI SUOLO: i terreni hanno perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche, e per questo straordinariamente ricchi di minerali; attorno boschi e colate laviche più recenti.

ALTIMETRIA: 815 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 60 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 26 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassa, vengono subito refrigerate ad 8°C; selezionate a mano e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato viene travasato e inoculato con lieviti e fermenta a 15°C, in acciaio inox. Il vino così ottenuto rimane sino a marzo sulle fecce fini con continue agitazioni.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: luglio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,50 g/l.

PH: 3,15.

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Un vino unico, primo Riesling sull'Etna e in Sicilia. Colore tenue con riflessi verdi, naso ancora giovane con tutti i precursori tipici della "varietà dei re": mela bianca, susina, limone, fiori gialli. Al palato è perfettamente secco, con una acidità non eccessiva. Il gusto è forse il suo punto di forza in questa fase giovanile, con quel gusto "minerale" sul quale tanti esperti si confrontano per poterlo descrivere.

ABBINAMENTO: La sua acidità vibrante e sapidità pronunciata sposa bene con tutti i gusti 'puri': sgombro e dentice, preparati in forno o al vapore, piatti a base di riso e verdure, ortaggi crudi e nelle cucine etniche con i sashimi, o cambiando continente con i quesadilla.