

# Eruzione 1614 Pinot Nero 2021

Terre Siciliane IGT

100% Pinot Nero

*Tra i terrazzamenti di Sciaranuova – al limitare della sciera formata dalla storica eruzione del 1614, durata ben 10 anni - la più piccola delle parcelle ospita 3.000 piante di Pinot Nero, varietà che da secoli viene coltivata in zona seppur non in maniera costante e diffusa. Oggi coltivata secondo i criteri della sostenibilità e del biologico. Il risultato è una versione assolutamente originale di questo aristocratico vitigno.*

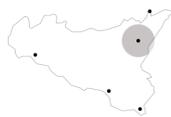


PRIMA ANNATA  
2012

COMUNE DEL VIGNETO  
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO  
Sciaranuova

CANTINA  
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI  
Vino Biologico; SOSStain®;  
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:** 820 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 42 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 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:** 3 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve, raccolte in cassette da circa 14 kg, sono state refrigerate a 10 gradi, poi selezionate a mano e inviate alla diraspatura, senza essere pigiate, quindi portate a fermentare

in vasche di cemento - innalzando gradualmente la temperatura fino ai 26 °C - con leggere follature manuali, 13 giorni di permanenza sulle bucce, seguita da pressatura in basket press.

**AFFINAMENTO:** acciaio e clayver (25%).

**IMBOTTIGLIAMENTO:** settembre 2022.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,35 g/l

**PH:** 3,54

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** bel potenziale, da 5 a 10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 460 gr

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo, DIAM®.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** pietra focaia, inchiostro, prugne selvatiche e ciliegie tra i profumi di questa versione molto peculiare di Pinot nero. Un rosso vivace, ma gentile ed elegante allo stesso tempo, in bocca tannini vellutati ma reattivi. "Good vibrations".

**ABBINAMENTO:** quaglia e beccaccia e altri piatti raffinati a base di cacciagione. Perfetto anche con una fetta di caciocavallo fresco, o accanto a un sformato di cavolfiori.

## 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%: in generale una vendemmia con poca necessità di selezione e vini all'insegna del "pochi ma buoni".