

# Eruzione 1614 Riesling 2019

Terre Siciliane IGT

100% Riesling renano



PRIMA ANNATA  
2014

COMUNE DEL VIGNETO  
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO  
Sciaranuova

CANTINA  
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI  
SOSrain®; 10.1 B



*Quando abbiamo messo gli occhi su Sciaranuova, la ricerca sui vini bianchi è stato il nostro pensiero preminente. Per questa ragione abbiamo piantato, dal primo anno e successivamente, 4.500 piante di Riesling renano. Una varietà straordinaria, che ama le terre laviche e che trae giovamento dagli oltre 800 m s.l.m. dei terrazzamenti ai margini della sciara creatasi dopo l'eruzione del 1614, con i suoi dieci anni di durata la più lunga in epoca storica.*

**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 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 65 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 SOSrain®; 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:** 20 settembre

**VINIFICAZIONE:** le uve, raccolte in cassette da 13-15 kg, sono state subito refrigerate a 8 °C; quindi selezionate a mano, inviate alla diraspatura e, dopo circa 6 ore di macerazione sulle bucce, alla pressatura soffice. Il mosto decantato viene travasato e fermenta intorno ai 15-17 °C, in acciaio inox. Il vino così ottenuto sosta sino a marzo sulle fecce fini.

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio inox.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** luglio 2020.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,57% 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

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 460 gr

**TAPPO:** STELVIN® Deluxe.

**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 un'acidità non eccessiva. Il palato è forse il suo punto di forza in questa fase giovanile, con quel gusto "minerale" sul quale esperti tanto dibattono per poterlo descrivere.

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

## 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 (vedremo perché nel dettaglio).

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 la fase finale della maturazione dell'uva. Il mese di settembre è proseguito senza sorprese a occidente come a oriente.

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 riguarda la quantità: meno uva rispetto alle ultime annate, anche per grappoli più piccoli, ma perfettamente sana e con un'acidità ottimale.

Una vendemmia breve quella del nostro Riesling renano nel 2019, ma una vendemmia per enologi!