

Eruzione 1614 Riesling 2021

Terre Siciliane IGT

100% Riesling renano

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, coltivata secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, che ama le terre laviche e trae giovamento dagli oltre 800 m s.l.m. dei terrazzamenti ai margini della sciera creatasi dopo l'eruzione del 1614, con i suoi dieci anni di durata la più lunga in epoca storica.

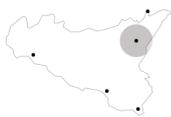


PRIMA ANNATA
2014

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

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: 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 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: 14 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 sulle fecce fini per 10 mesi fino ad agosto. Per i primi sei

mesi con bâtonnage ogni due settimane.

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2022.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 2,4 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,65 g/l

PH: 3,17

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": sgombro 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 2021

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.

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!

Sull'Etna, 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".