

Eruzione 1614 Pinot Nero 2020

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 coltivato in zona, seppur non in maniera costante e diffusa. 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
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: 11-12 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 tonneau aperti - 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.

IMBOTTIGLIAMENTO: ottobre 2021.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,8% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,2 g/l

PH: 3,47

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 2020

Mai come nel 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

Le piogge sull'Etna sono state in linea con la media del decennio, anche se con una distribuzione diversa del solito: gennaio e febbraio sono stati asciutti, luglio e agosto invece hanno portato delle piogge ben cadenzate, sul vulcano fondamentali per la qualità! Un'annata che con qualche sbalzo termico in estate e in autunno ha mostrato ancora di più la gerarchia delle altimetrie che osserviamo ormai da anni: meglio in alto che in basso! Pinot elegantissimo.