

Etna Bianco Contrada Taccione 2022

Etna DOC

100% Carricante

Dalla nostra cantina di Feudo di Mezzo, ubicata nel cuore della viticoltura Etna, nasce questo vino da uve Carricante, alla ricerca di una espressione contemporanea di questo vitigno, coltivato secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, nello splendido e unico terroir dell'Etna.



PRIMA ANNATA
2012

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Montelaguardia

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: 690–720 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 88 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: 29 settembre all'8 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte manualmente in cassette da 15-17kg, sono state subito refrigerate a 6-8 °C per una notte; il giorno successivo sono state selezionate a mano su tavolo vibrante e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a

pressatura soffice. Il mosto decantato per 3/4 giorni è stato travasato e ha fermentato a intorno ai 15 °C, per l'80% in vasche d'acciaio, e per il 20% del volume in botti di rovere da 25 e 50 hl e in tonneaux di rovere Nevers.

AFFINAMENTO: fino a marzo negli stessi contenitori con movimentazione delle fecce fini.

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: agosto 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,25 g/l

PH: 3,23

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 7 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l; 1,5 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g (0,75 l)

TAPPO: sughero naturale monopezzo; DIAM®.

NOTE ORGANOLETTICHE: Le uve di Carricante sull'Etna regalano sempre enormi soddisfazioni perché il matrimonio tra le sabbie nere e l'altitudine fornisce aromi articolati e sapori tridimensionali. In questa annata incontriamo al naso note di fiori di acacia bianca, mandorle fresche e pesche di montagna; al palato succoso e pieno con note di susine gialle e fichi d'india. **ABBINAMENTO:** Perfetto con pesce crudo e frutta fresca, con primi di pesce, formaggi a pasta filata. È anche un raffinato aperitivo.

NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2022

La Sicilia e Planeta archiviano una vendemmia 2022 di grande qualità.

In generale, una produzione mediamente più bassa circa del 12% e un'estate asciutta che ha determinato una straordinaria sanità dell'uva, con una pressione fungina bassissima. Una vendemmia che - pur tra eccessi meteorologici - magicamente si è bilanciata: le fortissime piogge tardo autunnali hanno sopperito alla siccità invernale; le alte temperature medie di giugno e luglio sono state compensate da un agosto - ottobre ideale. La quiete dopo il caos.

Sull'Etna estate calda, con giugno e luglio sopra la media; agosto al di sotto e poi settembre e ottobre con un meteo meraviglioso, asciutto e secco dopo i ben 105 mm di pioggia agostana. Certamente vini con spalla, senza la solita pioggia proprio sopra la vendemmia, maturi e pieni. Carricante meno snello del solito ma con una intatta acidità: questa è la magia dei suoli vulcanici, unita all'altitudine delle nostre vigne. Anche sul piano quantitativo una vendemmia seconda solo al 2018.