

Brut Metodo Classico

Sicilia DOC

100% Carricante

Metodo Classico da uve autoctone coltivate in un ambiente climaticamente vocato.

Carricante vendemmiato in anticipo e lavorato con la massima cura.

Tutte le operazioni sono svolte manualmente per un brut che esprime le nere terre dell'Etna, coltivate secondo i criteri della sostenibilità e del biologico.

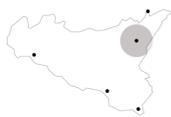


PRIMA ANNATA
2010

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
Organic Wine;
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: 850 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 88 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato e 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: 15-17 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state vendemmate precocemente in cassette, in modo da preservarne l'acidità; successivamente sono state pigiadraspate ed avviate in pressa soffice. Il mosto decantato viene travasato e fermenta a 13 °C in vasche di acciaio. Il vino così ottenuto rimane sino a gennaio sulle fecce fini con continue agitazioni; a fine marzo viene preparato per il *tirage* e viene imbottigliato.

AFFINAMENTO: rimane sulle fecce mediamente per 20 mesi, intorno ai 12 °C, e in seguito si effettua la sboccatura.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 7,10 g/l

PH: 2,96

ZUCCHERI RESIDUI: 4 g/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 10 anni.

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

PESO DELLA BOTTIGLIA: 835 g (0,75 l)

TAPPO: sughero naturale.

NOTE ORGANOLETTICHE: un Metodo Classico Etneo? Si-può-fare! Una sorpresa straordinaria che questa La Montagna siciliana ci ha regalato, grazie alla freschezza del Carricante raccolto leggermente prima del tempo e grazie alle sabbie fini che riescono assieme a generare non solo profumazioni di floreali e mai invadenti, ma anche un fruttato citrico di grande mineralità che supporta un perlage raffinato e persistente. In bocca il vino scorre morbidissimo con un sapore delicato di cedro e frutto della passione. Incanto gustativo sorprendente, ricco e punteggiato da aromi di macchia mediterranea sul finale.

ABBINAMENTO: Perfetto per iniziare, o finire, qualunque serata, la sua freschezza acida gli consente di arrivare laddove molti vini non possono osare come una frittura o piatti di marcata untuosità.

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 determinati 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.