

Brut Metodo Classico

Sicilia DOC

100% Carricante

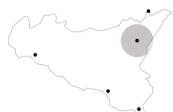


PRIMA ANNATA
2010

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova e Rampante

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
Organic Wine;
SOStain®; 10.1 B



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.

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: 14 e 15 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state vendemmiate precocemente in casse, in modo da preservarne l'acidità; successivamente sono state pigiadiraslate 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: 7,15 g/l

PH: 3,05

ZUCCHERI RESIDUI: 4,8 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 morbido 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 2023

La 2023 sull'Etna verrà ricordata per le produzioni decisamente più basse rispetto alla media. Una quantità di uva che era già minore dopo la fioritura; forse anche per le piogge di maggio e giugno che hanno interessato le vigne – come è normale che sia in una viticoltura in altezza – in una fase delicata di fioritura e allegagione. Pochi grappoli o almeno meno del solito e però poi una grande sanità delle uve. I caldi di luglio non hanno interessato le fasi sensibili della maturazione che quindi sull'Etna è stata lineare. Una lunga estate e un autunno asciutto hanno regalato Etna intensi e spessi.