

# Eruzione 1614 Carricante 2022

Sicilia DOC

100% Carricante

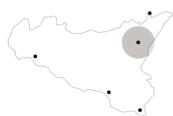


**PRIMA ANNATA**  
2009

**COMUNE DEL VIGNETO**  
Castiglione di Sicilia (CT)

**VIGNETO**  
Sciaranuova

**CANTINA**  
Feudo di Mezzo



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico; SOSStain®



*La storia dell'Etna è costellata da storiche eruzioni che ne hanno plasmato la forma. Leggendaria quella del 1614, durata 10 anni, la più lunga di tutti i tempi, arrestatasi proprio al confine dei vigneti di Sciaranuova, coltivati secondo i criteri della sostenibilità e del biologico. Un nome fortemente evocativo per il nostro Cru dell'Etna, da questa annata, 100% Carricante. Terre nere in altitudine conferiscono uno stile fresco, sapido e minerale.*

**TIPO DI SUOLO:** terrazze sulle pendici dell'Etna e 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 – 855 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 80 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 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:** 3 – 6 ottobre.

**VINIFICAZIONE:** le uve, raccolte in cassa, sono state subito refrigerate ad 8 °C; selezionate a mano e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato è

stato travasato e ha fermentato tra i 10 e 18 °C, in acciaio inox. Il vino così ottenuto è rimasto sulle fecce fini sino ad agosto.

**AFFINAMENTO:** acciaio inox.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** gennaio 2024

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,85 g/l

**PH:** 3,23

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** grande potenziale, da 7 a 10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l.

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 460 gr (0,75 l)

**TAPPO:** Stelvin® Deluxe.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** colore dorato molto tenue; al naso il vulcano si manifesta con profumi di fiori bianchi e gialli (di pero selvatico, di sambuco, e di alastro); note di miele di sulla, di cera d'api, di fiori di castagno: se la mineralità avesse un profumo, sarebbe quella di Eruzione 2021. In degustazione il vino mostra la sua autorevolezza/altitudine; con una acidità spiccata e lineare. Sapori di mela verde, di legno di arancio, di grano appena mietuto.

**ABBINAMENTO:** straordinario compagno di piatti a base di pesce; di carni bianche e formaggi non troppo stagionati.

## NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2022

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

Per spiegarsi appieno la straordinaria qualità generale della vendemmia 2022 sull'Etna, bisogna osservare soprattutto un dato: la piovosità del mese di agosto che è stata di molto superiore alla media storica, trasformando una vendemmia che poteva anche prendere una strada diversa in una cavalcata trionfale. Estate era stata 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.