

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; SOStain®



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 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: 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.