

Eruzione 1614 Carricante 2023

Sicilia DOC

100% Carricante

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 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, saporito e minerale.

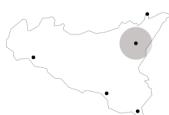


PRIMA ANNATA
2009

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI

Vino Biologico; SOStain®



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: 2 – 7 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassa, sono state subito refrigerate ad 8 °C; selezionate a mano e inviate ad una leggera pigiadiaspatura e a pressatura soffice.

Il mosto decantato è stato travasato e ha fermentato tra i 10 e 16 °C, in acciaio inox.

Il vino così ottenuto è rimasto sulle fecce fini sino ad agosto.

AFFINAMENTO: acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2024

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,6 g/l

PH: 3,26

CAPACITÀ DI INVECHIAMENTO: 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; un profumo della memoria che è il grano o meglio i luoghi in cui si conservava. Se la mineralità avesse un profumo, sarebbe quello dei vini bianchi di Sciaranuova. In degustazione il vino mostra la sua autorevolezza e altitudine; con una acidità spiccata e lineare. Saperi 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 2023

La vendemmia 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.