

Eruzione 1614 Carricante 2024

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 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: 30 settembre — 2 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 16 °C, in acciaio inox.

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

AFFINAMENTO: acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2025

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,48 g/l

PH: 3,39

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; 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. 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 2024

La vendemmia sull'Etna è stata perfetta. L'inverno e la primavera sono stati miti, seguiti da piogge leggere ma perfettamente distribuite, come se un direttore d'orchestra le avesse guidate, che hanno accompagnato le viti sino alla vendemmia in uno stato di grazia. E' stata una sinfonia senza pause, condotta con energia e gioia. Dal punto di vista quantitativo, l'incremento del 15% rispetto alla media rende questa vendemmia particolarmente memorabile.