

# Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2021

Sicilia DOC

100% Nerello Mascalese

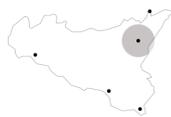


**PRIMA ANNATA**  
2010

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

**VIGNETO**  
Sciaranuova

**CANTINA**  
Feudo di Mezzo



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico; SOSTain®;  
10.1 B



*La storia del Vulcano è costellata da eruzioni che ne hanno plasmato la forma.*

*Leggendaria quella del 1614, durata ben 10 anni, la più lunga in epoca storica: le vigne che producono questo vino crescono proprio su questa colata. Nerello Mascalese, coltivato secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, su terre nere in altitudine, per un rosso intenso nei profumi ed elegante nella sua struttura.*

**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:** 840-855 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 68 quintali.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura a cordone speronato e doppio cordone speronato.

**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:** 13-15 ottobre.

**VINIFICAZIONE:** le uve, raccolte in cassette di circa 16-17 kg, sono state subito refrigerate a 10 °C di temperatura, poi selezionate a mano. Dopo la diraspatura, hanno fermentato fino ai 25-26 °C in vasche di cemento ed acciaio e sono rimaste sulle bucce dai 16 ai 40 giorni, con solo follature manuali e con le vasche di cemento colmate appena alla fine della fermentazione alcolica per un'estrazione più lunga e fine. Sono state poi

svinate con la pressa verticale, per proseguire con la fermentazione malolattica in acciaio.

**AFFINAMENTO:** in botti di rovere da 25 hl e 36 hl per 12 mesi.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** dicembre 2023.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,88 g/l

**PH:** 3,38

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da 7 a 10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l; 1,5 l

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

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** il colore è del vitigno etneo: rosso scarico ma affascinante. Al naso straordinari profumi di incenso e di erbe officinali, di ibiscus; il frutto è rosso e autunnale (ciliegia, castagna), un miele di zagara chiude le sinfonie aromatiche. Poliedrico, racconta senza filtri il carattere e la raffinatezza dei grandi rossi di montagna, ma a latitudini prossime all'Africa. I tannini di stoffa compatta sono estratti con eleganza. La dolcezza e la generosità dei frutti di bosco e del ribes si mescolano ai profumi di incenso e cera d'api, un lieve tocco quasi salino invita ad un ritorno sul bicchiere.

**ABBINAMENTO:** Un vino il cui carattere può consentire degli abbinamenti molto audaci con piatti di altrettanto carattere. Selvaggina, piatti al tartufo, pesci di scoglio anche con salse complesse, formaggi e salumi.

## NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2021

L'inverno 2020/2021 in Sicilia è stato poco piovoso in Sicilia. Nell'annata agraria (da ottobre 2020 a settembre 2021) nel sud-est le piogge sono state il 40% in meno della media decennale.

Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo.

La temperatura media a sud est è stata nella media decennale. Più alta sull'Etna, dove non vi è dubbio che l'estate ha ridotto le quantità di uva, spingendoci a praticare dei diradamenti.

Ma quello che ha determinato una vendemmia decisamente felice sono state alcune piogge, abbondanti per le estati siciliane: una a giugno, una a luglio e una ad agosto. Nel mezzo, giornate asciutte perfette per la raccolta. Bacchetta magica!

Uve sanissime; produzione giù del 15-20%: in generale una vendemmia con poca necessità di selezione e vini all'insegna del "pochi ma buoni".