PLANETA

Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2021

Sicilia DOC

100% Nerello Mascalese

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 su terre nere in altitudine, per un rosso intenso nei profumi ed elegante nella sua struttura.

PRIMA ANNATA
2010

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

CANTINA
Feudo di Mezzo

CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®; 10.1 B

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 casse 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 alcoolica 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".