

Eruzione 1614 Pinot Nero 2022

Terre Siciliane IGT

100% Pinot Nero

Tra i terrazzamenti di Sciaranuova – al limitare della sciarra formata dalla storica eruzione del 1614, durata ben 10 anni - la più piccola delle parcelle ospita 3.000 piante di Pinot Nero, varietà che da secoli viene coltivata in zona seppur non in maniera costante e diffusa. Oggi coltivata secondo i criteri della sostenibilità e del biologico. Il risultato è una versione assolutamente originale di questo aristocratico vitigno.



PRIMA ANNATA
2012

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSStain®;
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: 820 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 42 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura 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: 6 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassette da circa 14 kg, sono state refrigerate a 10 gradi, poi selezionate a mano e inviate alla diraspatura, senza essere pigiate, quindi portate a fermentare

in vasche di cemento - innalzando gradualmente la temperatura fino ai 26 °C - con leggere follature manuali, 13 giorni di permanenza sulle bucce, seguita da pressatura in basket press.

AFFINAMENTO: acciaio e clayver (25%).

IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,64 g/l

PH: 3,41

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: bel potenziale, da 5 a 10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 460 gr

TAPPO: sughero naturale monopezzo, DIAM®.

NOTE ORGANOLETTICHE: pietra focaia, inchiostro, prugne selvatiche e ciliegie tra i profumi di questa versione molto peculiare di Pinot nero. Un rosso vivace, ma gentile ed elegante allo stesso tempo, in bocca tannini vellutati ma reattivi. "Good vibrations".

ABBINAMENTO: quaglia e beccaccia e altri piatti raffinati a base di cacciagione. Perfetto anche con una fetta di caciocavallo fresco, o accanto a un sformato di cavolfiori.

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, iniziata presto da noi con il Pinot Nero. Estate 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. Sul piano quantitativo una vendemmia seconda solo al 2018.