



**PRIMA ANNATA**  
2012

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

**VIGNETO**  
Sciaranuova

**CANTINA**  
Feudo di Mezzo



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



## Eruzione 1614 Pinot Nero 2023

Terre Siciliane IGT

100% Pinot Nero

*Tra i terrazzamenti di Sciaranuova – al limitare della sciara 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.*

**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:** 825 - 835 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 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:** 16 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:** maggio 2025.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5 g/l

**PH:** 3,54

**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 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.