

Eruzione 1614 Pinot Nero 2023

Terre Siciliane IGT

100% Pinot Nero

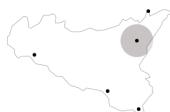


PRIMA ANNATA
2012

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®;
10.1 B



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 coltivato 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 casse 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 frollature 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.