PLANETA

Eruzione 1614 Pinot Nero 2024

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 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.

PRIMA ANNATA
2012

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: 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: 2 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 follature manuali, 13 giorni di permanenza sulle bucce, seguita da pressatura in basket press.
AFFINAMENTO: acciaio e clayver (25%).
IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre 2025.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5,54 g/l
PH: 3,4
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 DI VENDEMMIA - ETNA 2024
Non vi è dubbio che la vendemmia di quest'anno in Sicilia verrà ricordata per la bassa produzione, tuttavia, la qualità è eccellente. Mai come quest'anno, il nord-est siciliano racconta una storia diversa e l'Etna, in particolare, appare come un'isola nell'isola. La vendemmia si è conclusa il 12 ottobre, circa 15 giorni prima del solito, ed è stata perfetta, anche se al momento si giudicano solo mosti e uve in fermentazione. L'inverno e la primavera sono stati miti, seguiti da piogge leggere ma perfettamente distribuite, come se un direttore d'orchestra le avesse guidate, che hanno accompagnato le viti sino alla vendemmia in uno stato di grazia. E' stata una sinfonia senza pause, condotta con energia e gioia. Dal punto di vista quantitativo, l'incremento del 15% rispetto alla media rende questa vendemmia particolarmente memorabile.