

# Eruzione 1614 Riesling 2022

Terre Siciliane IGT

100% Riesling renano

*Quando abbiamo messo gli occhi su Sciaranuova, la ricerca sui vini bianchi è stato il nostro pensiero preminente. Per questa ragione abbiamo piantato, dal primo anno e successivamente, 4.500 piante di Riesling renano. Una varietà straordinaria, coltivata secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, che ama le terre laviche e trae giovamento dagli oltre 800 m s.l.m. dei terrazzamenti ai margini della sciera creatasi dopo l'eruzione del 1614, con i suoi dieci anni di durata la più lunga in epoca storica.*

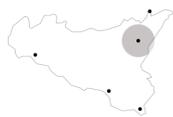


**PRIMA ANNATA**  
2014

**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:** 815 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 65 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:** 8 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve, raccolte in cassette da 13-15 kg, sono state subito refrigerate a 8 °C; quindi selezionate a mano, inviate alla diraspatura e, dopo circa 6 ore di macerazione sulle bucce, alla pressatura soffice. Il mosto decantato viene travasato e fermenta intorno ai 15-17 °C, in acciaio inox. Il vino così ottenuto sosta sulle fecce fini per 10 mesi fino ad agosto. Per i primi sei mesi con bêttonnage ogni due settimane.

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio inox.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** dicembre 2023.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**ZUCCHERI RESIDUI:** 0,6 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,54 g/l

**PH:** 3,30

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** grande potenziale, da 7 a 10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 460 gr

**TAPPO:** STELVIN® Deluxe.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** un vino unico, primo Riesling sull'Etna e in Sicilia. Colore tenue con riflessi verdi, naso ancora giovane con tutti i precursori tipici della "varietà dei re": mela bianca, susina, limone, fiori gialli. Al palato è perfettamente secco, con un'acidità non eccessiva. Il palato è forse il suo punto di forza in questa fase giovanile, con quel gusto "minerale" sul quale esperti tanto dibattono per poterlo descrivere.

**ABBINAMENTO:** la sua acidità vibrante e sapidità pronunciata sposa bene con tutti i gusti "puri": sgombro al forno o dentice al vapore, piatti a base di riso e verdure, ortaggi crudi e, nelle cucine etniche, con i sashimi o, cambiando continente, con la quesadilla.

## 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. 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.