

Eruzione 1614 Riesling 2024

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 sciara 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: 11 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 bâtonnage ogni due settimane.

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2025.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: <1

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l

PH: 3,22

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 460 gr

TAPPO: STELVIN® Deluxe.

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.