

Etna Bianco Contrada Taccione 2024

Etna DOC

100% Carricante

Dalla nostra cantina di Feudo di Mezzo, ubicata nel cuore della viticoltura Etnea, nasce questo vino da uve Carricante, alla ricerca di una espressione contemporanea di questo vitigno, coltivato secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, nello splendido e unico terroir dell'Etna.

La Contrada è Taccione, posta a 700 metri, nella parte nord della denominazione, e circondato da un bosco. Una grande vigna di quasi 10 ettari; molto rara nella DOC e circondata da boschi e ben illuminata. Un luogo magico e ideale.



PRIMA ANNATA
2012

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Montelaguardia

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSStain®;
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: 690–720 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 73 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 SOSStain®; 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: 23-28 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte manualmente in cassette da 15-17kg, sono state subito refrigerate a 6-8 °C per una notte; il giorno successivo sono state selezionate a mano su tavolo vibrante e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato per 3/4 giorni è stato travasato e ha fermentato a intorno ai 15 °C, per il 70% in vasche d'acciaio, e per il 30% del volume in botti di rovere da 25 e 50 hl e in

tonneau di rovere Nevers.

AFFINAMENTO: fino a marzo negli stessi contenitori con movimentazione delle fecce fini.

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2025.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l

PH: 3,18

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 7 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l; 1,5 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g (0,75 l)

TAPPO: sughero naturale monopezzo; DIAM®.

NOTE ORGANOLETTICHE: le uve di Carricante sull'Etna regalano sempre enormi soddisfazioni perché il matrimonio tra le sabbie nere e l'altitudine fornisce aromi articolati e sapori tridimensionali. In questa annata incontriamo al naso note di fiori di acacia bianca, mandorla bianca e fresca, pesche di montagna una nota di una crema bianca di nocciola; il legno elegante appena accennato, fuso e confuso con il terroir dell'Etna e con il mitico concetto di mineralità; al palato scorre armonicamente come è stata l'annata 2024; è ricco di note di susine gialle e fichi d'india e chiude con una acidità ben bilanciata.

ABBINAMENTO: Perfetto con pesce crudo e frutta fresca, con primi di pesce, formaggi a pasta filata. È anche un raffinato aperitivo.

NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2024

La vendemmia sull'Etna è stata perfetta. 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.