PLANETA

Etna Bianco Contrada Taccione 2025

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; 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: 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 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: fine settembre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte manualmente in casse 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 tonneaux di rovere Nevers.
AFFINAMENTO: fino a marzo negli stessi contenitori con movimentazione delle fecce fini.
PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: giugno 2026.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5,44 g/l
PH: 3,25
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 DI VENDEMMIA - ETNA 2025
L'Etna ha beneficiato di piogge intermittenti ma regolari durante tutto l'anno, che hanno preparato le vigne in modo ottimale sia dal punto di vista vegetativo – con una parete fogliare equilibrata e attiva – sia da quello produttivo. A ciò si è aggiunto un andamento climatico perfettamente regolare, che ha reso possibile una vendemmia davvero eccezionale: uve sane, abbondanti e di grande qualità.