

Etna Rosso 2022

Etna DOC

100% Nerello Mascalese

Dalla nostra cantina di Feudo di Mezzo, ubicata nel cuore della viticoltura etnea, nasce questo vino. Da uve Nerello Mascalese, alla ricerca di una espressione attuale di questo nobile vitigno coltivato nello splendido ed unico terroir dell'Etna.



PRIMA ANNATA
2012

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETI
Feudo di Mezzo;
Pietramarina

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
SOSain®; 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: Feudo di Mezzo 610 m s.l.m.; Pietramarina 510 m s.l.m.

RESA PER ETTARO: 70 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro
METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSain®; 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: 1-10 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte in cassette da circa 15-17 kg e refrigerate intorno ai 10 °C di temperatura e poi selezionate a mano. Dopo la diraspatura, la fermentazione, fino ai 24 °C in tini di legno e vasche di acciaio; sono rimaste così sulle bucce per 16-18 giorni, sottoposte quotidianamente a un paio di follature manuali ovvero a un rimontaggio; poi sono state svinate con l'aiuto della pressa verticale.

AFFINAMENTO: tini di legno e acciaio per 6-8 mesi.

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: agosto 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,54 g/l

PH: 3,40

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o invecchiare fino a 6-7 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g

TAPPO: sughero naturale monopezzo; DIAM®, Nomacorc®.

NOTE ORGANOLETTICHE: Vaniglia, amarena, fragolina di bosco, un tocco floreale pulitissimo. Bocca carnosa eppure scorrevole. Frutto molto espressivo con incursioni aromatiche più complesse di sottobosco, mirto e spezie orientali. Vino che inaspettatamente si trasforma in un campione tra i rossi beverini, dalla sapidità marcata e un profilo gustativo che fa emergere una traccia ferrosa, di rabarbaro e pepe nero molto coinvolgenti.

ABBINAMENTO: Vino da bere a tavola tutti i giorni. La sua duttilità gastronomica gli consente di stare accanto sia ai piatti più semplici, come una pasta al pomodoro, che a quelli più complessi, sia di carne che di pesce.

NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2022

La Sicilia e Planeta archiviano una vendemmia 2022 di grande qualità.

In generale, una produzione mediamente più bassa circa del 12% e un'estate asciutta che ha determinato una straordinaria sanità dell'uva, con una pressione fungina bassissima. Una vendemmia che - pur tra eccessi meteorologici - magicamente si è bilanciata: le fortissime piogge tardo autunnali hanno sopperito alla siccità invernale; le alte temperature medie di giugno e luglio sono state compensate da un agosto - ottobre ideale. La quiete dopo il caos.

Sull'Etna 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. Nerello Mascalese con colori intensissimi. Anche sul piano quantitativo una vendemmia seconda solo al 2018.