

Etna Rosso Contrada Feudo di Mezzo 2023

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, secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, nello splendido ed unico terroir dell'Etna.



PRIMA ANNATA
2012

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETI
Feudo di Mezzo

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: Feudo di Mezzo 610 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 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: 1-18 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: luglio 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,95 g/l

PH: 3,39

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 2023

La 2023 sull'Etna verrà ricordata per le produzioni decisamente più basse rispetto alla media. Una quantità di uva che era già minore dopo la fioritura; forse anche per le piogge di maggio e giugno che hanno interessato le vigne – come è normale che sia in una viticoltura in altezza – in una fase delicata di fioritura e allegagione. Pochi grappoli o almeno meno del solito e però poi una grande sanità delle uve. I caldi di luglio non hanno interessato le fasi sensibili della maturazione che quindi sull'Etna è stata lineare. Una lunga estate e un autunno asciutto hanno regalato Etna intensi e spessi.