

Etna Rosso Contrada Feudo di Mezzo 2024

Etna DOC

88% Nerello Mascalese, 12% Nerello Cappuccio

Dalla nostra cantina di Feudo di Mezzo, ubicata nel cuore della viticoltura etnea, nasce questo vino. Da uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, 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: Nerello Cappuccio 19-20 settembre, Nerello Mascalese 3-8 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 nel caso del Nerello Mascalese per 16-18 giorni, per il Nerello Cappuccio qualche

giorno in più (20), 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 mesi.

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2025.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l

PH: 3,43

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: Aromi vivaci, dove le note di frutto, ancora fresche e quasi primarie, dominano le sfumature più mature e autunnali, tipiche del terroir etneo. Il frutto è un agrume pigmentato, una ciliegia Ferrovia matura; un profumo quasi di riso; il floreale è quello delle rose selvatiche; la spezia appena presente è il saluto del nerello cappuccio. Palato pieno, completo fresco e persistente. Forse il più riuscito per Feudo di Mezzo.

ABBINAMENTO: Paste della cucina italiana (sia siciliana che romana); carni e arrostiti; formaggi e salumi. Elegantemente versatile.

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.