

# Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2020

Sicilia DOC

100% Nerello Mascalese

*La storia del Vulcano è costellata da eruzioni che ne hanno plasmato la forma.*

*Leggendaria quella del 1614, durata ben 10 anni, la più lunga in epoca storica: le vigne che producono questo vino crescono proprio su questa colata. Nerello Mascalese coltivato su terre nere in altitudine, per un rosso intenso nei profumi ed elegante nella sua struttura.*

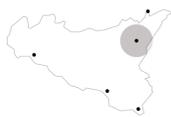


**PRIMA ANNATA**  
2010

**COMUNE DEL VIGNETO**  
Castiglione di Sicilia (CT)

**VIGNETO**  
Sciaranuova

**CANTINA**  
Feudo di Mezzo



**CERTIFICAZIONI**  
SOSain®



**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:** 840-860 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 68 quintali.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura a cordone speronato e doppio 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:** 22-23 ottobre.

**VINIFICAZIONE:** le uve, raccolte in cassette di circa 16-17 kg, sono state subito refrigerate a 10 °C di temperatura, poi selezionate a mano. Dopo la diraspatura, hanno fermentato fino ai 25-26 °C in vasche di cemento ed acciaio e sono rimaste sulle bucce dai 16 ai 40 giorni, con solo follature manuali e con le vasche di cemento colmate appena alla fine della fermentazione alcolica per un'estrazione più lunga e fine. Sono state poi

svinate con la pressa verticale, per proseguire con la fermentazione malolattica in acciaio.

**AFFINAMENTO:** in botti di rovere da 25 hl e 36 hl per 12 mesi.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** luglio 2022.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 4,95 g/l

**PH:** 3,62

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da 7 a 10 anni.

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

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 460 gr (0,75 l)

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Questo vino trae la forza gustativa e gli straordinari profumi di incenso di erbe officinali, di ibiscus e finocchio selvatico dalle sabbie laviche. Vino luminoso e lirico, racconta senza filtri il carattere e la raffinatezza dei grandi rossi di montagna, ma a latitudini prossime all'Africa. I tannini di stoffa compatta sono estratti con eleganza. La dolcezza e la generosità dei frutti di bosco e del ribes si mescola ai profumi di incenso e cera d'api, un lieve tocco quasi salino invita ad un ritorno sul bicchiere.

**ABBINAMENTO:** Un vino il cui carattere può consentire degli abbinamenti molto audaci con piatti di altrettanto carattere. Selvaggina, piatti al tartufo, pesci di scoglio anche con salse complesse, formaggi e salumi.

## NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2020

Le piogge sull'Etna sono state in linea con la media del decennio, anche se con una distribuzione diversa del solito: gennaio e febbraio sono stati asciutti, luglio e agosto invece hanno portato delle piogge ben cadenzate, sul vulcano fondamentali per la qualità!

Un'annata che con qualche sbalzo termico in estate e in autunno ha mostrato ancora di più la gerarchia delle altimetrie che osserviamo ormai da anni: meglio in alto che in basso!

Nerello Mascalese elegantissimo.