

Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2022

Sicilia DOC

100% Nerello Mascalese



PRIMA ANNATA
2010

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciarianuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSTain®;
10.1 B



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 secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, su terre nere in altitudine, per un rosso intenso nei profumi ed elegante nella sua struttura.

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: 840-855 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 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: 17-19 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassette di circa 16-17 kg, sono state subito refrigerate a 10 °C, poi selezionate a mano. Dopo solo diraspatura, hanno fermentato fino ai 25–26 °C tra vasche di cemento ed acciaio, con solo follature manuali. Le vasche di cemento sono state colmate appena dopo la fine della fermentazione alcolica, e sono rimaste con il cappello sommerso fino ai 40 giorni di macerazione per un'estrazione più 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 13 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l

PH: 3,48

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: il colore è del vitigno etneo: rosso scarico ma affascinante. Al naso straordinari profumi di incenso, di piper nigrum e di erbe officinali, di ibiscus; il frutto è rosso e autunnale (ciliegia, castagna), un miele di sulla chiude le sinfonie aromatiche. Poliedrico, 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 mescolano 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 2022

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

Per spiegarsi appieno la straordinaria qualità generale della vendemmia 2022 sull'Etna, bisogna osservare soprattutto un dato: la piovosità del mese di agosto che è stata di molto superiore alla media storica, trasformando una vendemmia che poteva anche prendere una strada diversa in una cavalcata trionfale. 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. Sul piano quantitativo una vendemmia seconda solo al 2018.