

Tenuta
Etna

Dea Vulcano 2020

Etna Rosso Doc

Dea Vulcano 2020 si distingue per un bouquet raffinato e fragrante con intense note di fragolina di bosco e ciliegia, sentori di erbe aromatiche e delicate nuances speziate. Al palato è fresco, con tannini ben integrati e un finale equilibrato e succoso. Un rosso di grande piacevolezza.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia.

UVE

Nerello Mascalese, il principale vitigno a bacca nera della prestigiosa denominazione Etna, e una piccola percentuale di Nerello Cappuccio.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 730 a 750 m s.l.m.; la composizione del suolo lavico a tessitura sabbiosa, offre una reazione subacida-neutra, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione radiale. Questa area a Nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, caratterizzate da forti escursioni termiche tra giorno e notte.

VIGNETO

Allevamento ad alberello o controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con rese di 45-65 quintali per ettaro.

ANNATA

L'annata 2020 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno freddo, una primavera mite e un'estate con buone escursioni termiche; 792 mm è stato il totale delle precipitazioni registrate, in linea con la media* del territorio che è pari a 801 mm. Il ciclo vegetativo si è pertanto svolto in modo equilibrato e ha prodotto uve sane e ben mature. La quantità prodotta è stata in linea con le aspettative aziendali; i vini di quest'annata si distinguono per grande finezza e mineralità.

**Media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007, e rilevate a Randazzo dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia si è svolta nella prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie a una diraspatrice di ultima generazione, in grado di selezionare solo gli acini perfettamente maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni

alla temperatura di 25°C. Affinamento per circa 12 mesi, in vasca di cemento e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosso rubino chiaro, *Dea Vulcano* offre un bouquet raffinato con note fruttate di fragolina di bosco e ciliegia, lievi sentori di erbe aromatiche (salvia) e speziati di pepe nero e cannella. Al palato è fresco e fragrante, morbido con tannini ben integrati e un finale equilibrato e succoso. (1/9/2022)

LONGEVITÀ

Oltre 5 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Etna è una *Dea Vulcano*, figlia di Urano e Gea, frutto divino della fusione tra cielo e terra: le chiome fiammeggianti tra le nuvole e le radici nelle profondità della terra. La sua complessità ha sempre ispirato poeti e artisti, come l'illustratore Stefano Vitale che in questo bozzetto interpreta il mito della Dea Vulcano a cui in tempi remoti, si offrivano libagioni di vino ed erbe odorose. Oggi come allora, dedichiamo alla Dea un vino fragrante, dal raffinato bouquet floreale.

A TAVOLA

Ottimo con antipasti (salumi e formaggi semi-stagionati) e piatti della cucina mediterranea a base di verdure o funghi; ideale anche con piatti di carne o con legumi. Un vino versatile che può abbinarsi anche al pesce arrostito così come a molti piatti di diverse tradizioni gastronomiche del mondo. Servire a 16-18°C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,46% vol, acidità totale 5,3 g/l, pH 3,53.

PRIMA ANNATA

2018.