

Tenuta
Etna

Sul Vulcano 2021

Etna Bianco Doc Sicilia

Un vino che svela grande eleganza e complessità. Sul Vulcano 2021 si presenta con un raffinato bouquet minerale e agrumato con delicate note terziarie date dall'affinamento.

Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da spiccata persistenza.



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Carricante e piccole percentuali di altre uve.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 730 a 750 m s.l.m.; la composizione del suolo lavico a tessitura sabbiosa, offre una reazione subacidoneutra, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione radicale. 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 controsplinteria costituita con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con una resa dai 45 ai 65 quintali per ettaro.

ANNATA

L'annata 2021 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno freddo, una primavera mite ed un'estate con buone escursioni termiche; 803 mm è il totale delle precipitazioni registrate, in linea con la media* del territorio 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 del Carricante è iniziata il 20 Settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio, alla temperatura di 14-16°C. Affinamento per 10 mesi parzialmente in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, presenta un elegante bouquet con note minerali di polvere da sparo, freschi sentori agrumati di mandarino e delicate note terziarie di fieno date dal lungo affinamento. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con una spiccata mineralità e persistenza; un vino bianco che esprime grande finezza e complessità. (26/7/2023)

LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Una dea-vulcano campeggia sull'etichetta dell'Etna Bianco di Donnafugata *Sul Vulcano*. I suoi colori intensi, il rosso, i gialli, i neri cangianti, sono quelli del vulcano attivo più alto d'Europa. Una divinità antica, potente e femminile: «la Montagna» come viene chiamato l'Etna dalla gente del posto. *Sul Vulcano* è una dichiarazione d'amore: un vino puro, dalla spiccata mineralità, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

A TAVOLA

Perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini. Servire a 10-12°C.

DATI ANALITICI

Alcol 12,22% vol., acidità totale 6,0 g/l, pH 3,22.

PRIMA ANNATA

2016.