

Tenuta dell'Etna

# Sul Vulcano 2022

## Etna Bianco Doc Sicilia

*Un vino che svela grande eleganza. Sul Vulcano 2022 si presenta con un raffinato bouquet con note minerali, agrumate e floreali. 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 e altre zone particolarmente vocate.

### UVE

Carricante e piccole percentuali di altre uve.

### TERRENI E CLIMA

Altitudine da 600 a 750 m s.l.m.; orografia montagnosa; terreni sabbiosi di origine vulcanica, fertili e ricchi di minerali. Clima continentale con influenze mediterranee, caratterizzato da inverni rigidi ed estati con forti escursioni termiche giorno-notte. Questo versante a Nord del vulcano è inoltre caratterizzato da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna favorendo così una maturazione ottimale delle uve.

### VIGNETO

Vigneti con allevamento ad alberello etneo (densità fino a 7.000 piante per ettaro) e a contropalliera con potatura a cordone speronato (densità fino a 4.700 piante per ettaro). Rese di 45-65 quintali per ettaro. Per la prevalenza di terreni in pendenza, molti vigneti sono tradizionalmente coltivati su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

### ANNATA

L'annata 2022 ha fatto registrare 764 mm di pioggia, un dato leggermente inferiore alla media di 799 mm del versante nord dell'Etna; oltre alla neve che ha coperto i vigneti tra la fine di gennaio e i primi di febbraio, è da notare che le precipitazioni si sono concentrate in autunno ed in inverno ma si sono avute anche in primavera; in estate le temperature sono state leggermente sopra la media ma poi si sono abbassate nella seconda metà di agosto grazie a nuove piogge; queste ultime hanno avuto un'influenza molto positiva sul ciclo vegeto produttivo e sulla maturazione ottimale delle uve. La quantità di uva raccolta è stata buona e perfettamente in linea con gli obiettivi di qualità dell'azienda.

*\*Media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007 a Randazzo; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dal 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 tra il 20 ed il 29 settembre.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione dei grappoli sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione alcolica è avvenuta in acciaio alla temperatura di 15-16°C.

Affinamento della durata di 10 mesi, prevalentemente in vasca; una piccola parte è stata invece affinata in rovere francese, in barrique di secondo e terzo passaggio; è seguito l'affinamento in bottiglia di circa 16 mesi prima del rilascio sul mercato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, presenta un elegante bouquet con note minerali, freschi sentori agrumati di cedro e pompelmo e delicate note di fiori bianchi. Ben integrate vi sono anche note terziarie di zenzero e vaniglia. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con una elegante mineralità e persistenza (27/11/2024).

### LONGEVITA'

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 e piatti a base di pesce, primi piatti vegetariani, funghi porcini e carni bianche. Servire a 10-12 °C.

### DATI ANALITICI

Alc 12,5% vol, acidità totale 6,3 g/l, pH 3,25.

### PRIMA ANNATA

2016