

Tenuta
Etna

Sul Vulcano 2023

Etna Rosato Doc

Sul Vulcano rosato affascina per la notevole fragranza che esprime le tipiche caratteristiche dell'Etna e del Nerello Mascalese. Presenta delicati sentori floreali accompagnati da note fruttate. Spicca per freschezza e mineralità



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Nerello Mascalese.

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 e densità di circa 7.000 piante per ettaro, e vigneti a controspalliera con potatura a cordone speronato e densità di circa da 4.700 piante per ettaro. Rese produttive 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

Sull'Etna, nell'annata 2023, le abbondanti piogge in maggio e temperature oltre la media nel mese luglio hanno imposto scrupolose pratiche agronomiche di lotta integrata e gestione eco sostenibile. Grazie a questo grande lavoro in vigna, il ciclo vegeto-produttivo si è concluso regolarmente dando vita ad uve che hanno raggiunto il desiderato livello di maturazione. Complessivamente si è registrato un calo produttivo rispetto alla media degli ultimi anni, soprattutto per la produzione del Nerello Mascalese con grappoli un po' meno compatti e con acini più piccoli e leggeri. La qualità delle uve portate in cantina è stata perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale, in cassetta, con selezione dei grappoli; la raccolta del Nerello Mascalese per il *Sul Vulcano* rosato si è svolta tra il 14 ed il 28 settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo in pressa per 6-12 ore a 10 °C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Affinamento in vasca per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosa tenue, *Sul Vulcano* rosato 2023 presenta delicati sentori floreali di glicine accompagnati da piacevoli note fruttate di pesca bianca e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e raffinata mineralità. (27/2/2024)

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

La chioma di una dea-vulcano campeggia sull'etichetta. I suoi colori delicati rappresentano le sfumature che si trovano sulla bocca fumante 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, fragrante ed elegante, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

A TAVOLA

Perfetto con crudi di crostacei, piatti vegetariani, formaggi freschi, pietanze della cucina asiatica non troppo speziati e carni bianche. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza. Apertura al momento, ottimo a 10-12 °C.

DATI ANALITICI

alcol 12,68 % vol., acidità totale 6,8 g/l., pH 3,22.

PRIMA ANNATA

2018.