

Sul Vulcano 2024

Etna Rosato Doc Sicilia

Sul Vulcano rosato esprime con fragranza 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, nella Tenuta del Comune di Randazzo e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Nerello Mascalese.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine tra i 600 e i 750 m s.l.m., orografia montagnosa e suoli sabbiosi di origine vulcanica. 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 la maturazione delle uve.

VIGNETO

Vigneti con allevamento ad alberello etneo e a controspalliera con potatura a cordone speronato. I terreni in pendenza sono tradizionalmente coltivati su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

ANNATA

In questo territorio l'inverno è stato mite e la primavera ha avuto un decorso regolare con piogge in linea con le medie stagionali. I picchi di temperature più elevate registrati a giugno e a metà luglio sono stati ben sopportati dai vigneti grazie alle riserve idriche dei suoli sabbiosi di origine vulcanica. Il ciclo vegeto-produttivo si è così concluso regolarmente: 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 nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo in pressa per 6 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 2024 presenta delicati sentori floreali di gelsomino accompagnati da note di pompelmo rosa e piccoli frutti di bosco. Spicca per freschezza e mineralità (31/1/2025).

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 2-3 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

Da abbinare a 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, da servire a 10-12° C.

DATI ANALITICI

alc 12,5% vol., acidità totale 6,5 g/L, pH 3,20.

PRIMA ANNATA

2018.



Donnafugata è certificata Sustain