

Sul Vulcano 2025

Etna Rosato Doc Sicilia

Sul Vulcano rosato esprime con fragranza le tipiche caratteristiche dell'Etna e del Nerello Mascalese. Presenta sentori fruttati accompagnati da delicate note floreali. 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.

VIGNETO

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

ANNATA

Le precipitazioni si sono concentrate in autunno e inverno e sono state seguite da alcune propizie piogge primaverili. Anche le precipitazioni di agosto (60 mm tra il 16 ed il 20/8) hanno influito positivamente. Il ciclo vegeto-produttivo si è così concluso regolarmente: la qualità delle uve portate in cantina è stata pienamente in linea con gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale, in cassetta, con selezione dei grappoli; la raccolta del Nerello Mascalese per questo vino rosato si è svolta nella seconda 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 2025 presenta note fruttate di melagrana, pompelmo rosa e ribes rosso accompagnati da delicati sentori floreali. Al palato si distingue per freschezza e mineralità (2/2/2026).

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 3,23.

PRIMA ANNATA

2018.



Donnafugata è
certificata Sustain