

# Sul Vulcano 2022

Etna Rosso Doc

Sicilia

*Sul Vulcano 2022 rispecchia le tipiche caratteristiche dell'Etna per il bouquet di note speziate e fruttate accompagnate da sentori balsamici e di sottobosco. Al palato è armonico con tannini setosi.*



## 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 vigneti a contropalliera con potatura a cordone speronato. I terreni in pendenza 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 positiva sul ciclo vegeto produttivo e sulla maturazione delle uve. La quantità di uva raccolta è stata perfettamente in linea con gli obiettivi di qualità dell'azienda.

*\*Media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007, e rilavate 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 Nerello Mascalese cominciata a fine settembre e si è conclusa il 12 ottobre.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di selezionare solo gli acini perfettamente maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per circa 18 mesi, parte in vasca e parte in barrique di secondo e terzo passaggio, e poi almeno 18 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino tenue, Sul Vulcano presenta un bouquet che si distingue per le note di speziate, fruttate di amarena, accompagnate da freschi sentori balsamici e di sottobosco. In bocca ritornano i sentori di frutto e di spezie armonicamente accompagnati da tannini setosi (1/9/2025).

## LONGEVITÀ

Oltre 5 anni.

## ETICHETTE D'AUTORE

Una dea-vulcano campeggia sull'etichetta. 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 che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

## ATAVOLA

Da abbinare ad antipasti e piatti della cucina mediterranea a base di melanzane o funghi, carni arrosto o in umido. È un vino versatile che può abbinarsi al pesce arrosto così come può accompagnare piatti di diverse tradizioni gastronomiche, da quella nord-americana (chicken wings e hamburger) fino a quella asiatica purché non troppo speziata. Può andare anche con una cucina fusion come quella Tex-Mex, con i piatti a base di carne e legumi. Servire a 16-18° C.

## DATI ANALITICI

alc 14% vol., acidità totale 5,2 g/L, pH 3,57.

## PRIMA ANNATA

2016.



Donnafugata è  
certificata Sostain



Bottiglia leggera prodotta  
sull'isola prevalentemente da vetro