

Sul Vulcano 2019



Tenuta dell'Etna: Sul vulcano attivo più alto d'Europa

Sul Vulcano 2019 stupisce per la sua eleganza che rispecchia le tipiche caratteristiche dell'Etna; presenta un bouquet fragrante con intense note di frutta rossa accompagnati da delicate nuances balsamiche e speziate. Al palato è piacevolmente succoso, con tannini ben presenti ed elegante il finale.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia.

DENOMINAZIONE: Etna Rosso Doc

UVE: Nerello Mascalese, il principale vitigno a bacca nera della prestigiosa denominazione Etna, ed una piccola percentuale di Nerello Cappuccio.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 730 a 750 m s.l.m.; la composizione del suolo lavico a tessitura sabbiosa, offre una reazione subacida- neutra, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione radicale. Questa area a Nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, caratterizzate da forti escursioni termiche tra giorno e notte.

VIGNETO: allevamento ad alberello o controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con rese di 45 - 65 q.li/ha.

ANNATA: sull'Etna quella dell'annata 2019 è stata fresca e con una piovosità (802 mm) in linea con la media* del territorio (801mm); una tipica annata etnea con precipitazioni registrate anche in primavera ed in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m. sul livello del mare; in particolare, le piogge tra la metà di agosto ed i primi

di settembre hanno esaltato freschezza e fragranza. Su questo versante del vulcano le settimane successive sono state asciutte; questo fattore climatico insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti hanno favorito la maturazione desiderata e lo svolgimento regolare della vendemmia. i rossi si presentano molto eleganti e con un tannino estremamente fine e ben integrato. *media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007, e rilate a Randazzo dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; 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 è incominciata l'11 ottobre ed è terminata il 21 ottobre.

VINIFICAZIONE: 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 per 8-10 giorni alla temperatura di 25° C. Affinamento per 14 mesi, in parte in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 7 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 13,54 % vol. - acidità totale 5,5 g/l - pH 3,50

NOTE DI DEGUSTAZIONE (13/12/2021): al colore rosso rubino chiaro, Sul Vulcano offre un bouquet di frutta rossa (ribes e ciliegia) accompagnato da piacevoli freschi sentori balsamici di menta e delicate note speziate di pepe bianco. Al palato è piacevolmente succoso, con tannini ben presenti e setosi, ed un finale elegante.

LONGEVITA': oltre 5 anni

CIBO&VINO: perfetto con antipasti e piatti della cucina mediterranea a base di melanzane o funghi, ideale con 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 (come chicken wings o hamburger) fino a quella asiatica purché non troppo speziata. Può andare molto bene anche con una cucina fusion come quella Tex-Mex, con i piatti a base di carne e legumi. Servire a 18 °C.

COLLEZIONE Impronte di territorio vini sorprendenti di grande nitidezza. **Quando desideri** esplorare profumi e sapori di una Sicilia che non ti aspetti. Cogliere la meraviglia attraverso vini di grande nitidezza. Sorprendere gli altri con un regalo insolito.

DIALOGO CON L'ARTE: 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, fragrante ed elegante, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

PRIMA ANNATA: 2016.