

Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2018

Collezione *Vini Icona*: grandi etichette dalla personalità unica.



Dal color rosso rubino chiaro, il cru Etna Rosso Doc Contrada Marchesa presenta un raffinato bouquet dai sentori fruttati, floreali e di erbe aromatiche. In bocca si distingue per il grande equilibrio e la fine tessitura tannica che ne fanno un'icona di eleganza vulcanica.

DENOMINAZIONE: Etna Rosso Doc Contrada Marchesa.

UVE: Nerello Mascalese

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, in contrada Marchesa nel territorio del comune di Castiglione di Sicilia.

TERRENI E CLIMA: altitudine circa 750 m s.l.m.; il suolo lavico a tessitura sabbiosa, ha un pH subacido-neutro, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una notevole espansione dell'apparato radicale. Questa area a Nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori agli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, caratterizzate da buone escursioni termiche tra giorno e notte.

Per la sua esposizione Contrada Marchesa è ben soleggiata e ventilata; il vigneto si trova in un anfiteatro naturale circondato da millenarie sciere «nude» (con poca vegetazione) che accentuano le escursioni termiche. In questa contrada le temperature medie sono più fredde e pertanto le maturazioni più tardive.

VIGNETO: circa 2 ettari; allevamento in parte ad alberello etneo con piante che superano gli 80 anni di età, ed in parte a contropalliera con potatura a cordone speronato. La densità media è di circa 5.000 piante per ettaro; la resa produttiva è di circa 50 q.li ad ettaro

ANNATA: sull'Etna quella del 2018 è stata più fresca e piovosa (946mm) rispetto alla media* (801mm) del territorio; si sono avute piogge 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 aromaticità. 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 vini 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 dall'1 novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA: attenta selezione delle uve in vigna, e raccolta manuale in cassette; in contrada Marchesa il Nerello Mascalese è stato vendemmiato dal 9 all'11 ottobre.

VINIFICAZIONE: alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice in grado di selezionare solo gli acini perfettamente maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25° C. Affinamento per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 13,62 % vol. - acidità totale 6,0 g/l. - pH 3,50.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (31/01/2021): dal color rosso rubino chiaro, l'Etna Rosso Doc Contrada Marchesa presenta un fragrante bouquet dai sentori fruttati di lampone e prugna, floreali (viola e violetta), di erbe aromatiche (rosmarino e timo) che si fondono con note speziate di noce moscata, note di sottobosco e delicate nuances balsamiche. In bocca si distingue per il grande equilibrio tra freschezza e struttura. La fine tessitura tannica esalta questo *cru* icona di eleganza vulcanica.

LONGEVITA': oltre 10 anni.

CIBO&VINO: ottimo con risotti, carni e selvaggina. Da provare anche con zuppe di legumi o verdure delicatamente speziate. Da servire in calici di ampia grandezza a 18 °C.

QUANDO DESIDERI: un'esperienza esclusiva e memorabile. Goderti sensazioni uniche nel tempo. Arricchire la tua collezione con vini inimitabili e longevi. Fare un regalo di prestigio.

DIALOGO CON L'ARTE: la protagonista dell'etichetta ideata dall'illustratore Stefano Vitale, è carica di fascino e mistero. Una dea-vulcano dal volto aristocratico, adornato da gioielli preziosi: fiori e frutti che rispecchiano il prestigio di questa zona così vocata. L'etichetta raffigura inoltre il borgo medievale di Castiglione di Sicilia e le sue vigne inframmezzate da ceneri vulcaniche.

PRIMA ANNATA: 2017.