

## Sul Vulcano 2016



**Collezione Vini sorprendenti:** Dagli angoli nascosti della Sicilia.

*Un vino che dispiega grande eleganza e complessità. Sul Vulcano 2016 si presenta con raffinate note di erbe aromatiche, agrumi e pietra focaia. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da spiccata mineralità e persistenza.*

**DENOMINAZIONE:** Etna Bianco DOC

**UVE:** Carricante - E' un antico vitigno a bacca bianca coltivato alle pendici dell'Etna.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia orientale, versante nord dell'Etna.

**TERRENI:** 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.

**VIGNETO:** Allevamento ad alberello o controspalliera costituita con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con una resa dai 45 ai 65 q.li per ettaro.

**ANNATA:** con un autunno ed un inverno poco piovosi, l'annata 2016 ha registrato 519 mm di pioggia, rispetto ad una media\* di 799 mm che caratterizza il versante nord del Vulcano, tra Randazzo e Passopisciaro, dove Donnafugata ha i propri vigneti in 5 diverse contrade. Le minori precipitazioni non hanno comportato conseguenze; in questi terreni vulcanici, sabbiosi, l'apparato radicale è in grado di spingersi in profondità per catturare l'umidità necessaria. L'estate non ha avuto picchi di caldo eccessivi; alcuni eventi piovosi di fine agosto hanno certamente giovato. La maturazione delle uve è stata lenta e regolare, grazie anche alle miti temperature di molte giornate tra settembre ed ottobre. Ottima dal punto di vista qualitativo, l'annata 2016 ha dato vini dai profumi intensi, dalla spiccata mineralità e morbidezza; vini di particolare finezza ed armonia. (\*ANNATA AGRARIA: per l'Etna/Randazzo si considera dall'1 novembre al 31 ottobre; PRECIPITAZIONI: sono rilevate dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano, e la loro media è calcolata a Randazzo dal 2007.)

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia del Carricante si è aperta il 30 settembre e conclusa i primi di Ottobre.

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in acciaio, alla temperatura di 14-16°C. Affinamento per 10 mesi parzialmente 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 12,70 % vol. - acidità totale 6,7g/l - pH 3,26

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso presenta raffinate note di erbe aromatiche, agrumi e pietra focaia. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da spiccata mineralità e persistenza; un vino che dispiega grande eleganza e complessità.

**LONGEVITA':** Oltre 5 anni

**CIBO&VINO:** Perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini. Servire a 10-12 °C.

**QUANDO DESIDERI:** Esplorare territori diversi dal solito. Sorprendere gli altri con selezioni originali. Vivere emozioni da raccontare.

**DIALOGO CON L'ARTE:** Una dea-vulcano campeggia sull'etichetta dell'Etna Bianco di Donnafugata "Sul Vulcano". 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, dalla spiccata mineralità, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

**PRIMA ANNATA:** 2016.