

Sul Vulcano 2016

Collezione Vini sorprendenti: dagli angoli nascosti della Sicilia.

Sul Vulcano 2016 stupisce per la sua eleganza che rispecchia le tipiche caratteristiche dell'Etna. Il nuovo rosso di Donnafugata presenta un bouquet fragrante con intense note di frutti di bosco e sentori floreali accompagnati da delicate nuances speziate. Al palato è morbido ed avvolgente; equilibrato e persistente il finale.

DENOMINAZIONE: Etna Rosso DOC

UVE: Nerello Mascalese – E' un vitigno a bacca nera. Il terroir unico del vulcano dà vita alla prestigiosa denominazione Etna.

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

TERRITORI: 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 contropalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con rese di 45 - 65 q.li/ha.

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 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. Il Nerello Mascalese è stato raccolto tra il 14 ed il 28 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 13,45 % vol. - acidità totale 5,7g/l - pH 3,48

NOTE DI DEGUSTAZIONE: dal color rosso rubino chiaro, Sul Vulcano offre un bouquet elegante con note di frutti di bosco (fragolina e ribes rosso) e sentori floreali; si aggiungono delicate nuances di cannella e noce moscata. Ottima corrispondenza gusto-olfattiva con una buona freschezza e un tannino armonico. Lungo ed equilibrato nel finale.

LONGEVITA': oltre 5 anni

CIBO&VINO: perfetto con antipasti e piatti della cucina mediterranea a base di melanzane o funghi, carni arrosto o in umido. E' un vino versatile anche per accompagnare piatti di diverse tradizioni gastronomiche: da quella nord-americana (come chicken wings o hamburger) fino a quella asiatica purché non troppo speziata: per esempio *Thai beef stir-fried* (carne a tocchetti fritti in padella), o *Dumpling* (ravioli ripieni di carne o verdure). 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.

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. 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.

