

## Sul Vulcano 2017



**Collezione *Impronte di territorio*:** vini sorprendenti di grande nitidezza.

*Sul Vulcano 2017 stupisce per la sua eleganza che rispecchia le tipiche caratteristiche dell'Etna; presenta un bouquet fragrante con intense note di frutta rossa 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, il principale vitigno a bacca nera della prestigiosa denominazione Etna, ed una piccola percentuale di Nerello Cappuccio.

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

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

**ANNATA:** nell'annata **2017** si sono avuti **678 mm di pioggia**, meno dei 788 mm di media\* che si registra sul versante Nord dell'Etna. La neve nel mese di gennaio ha lentamente rilasciato un ulteriore apporto di acqua nel terreno. La potatura verde – effettuata tra giugno e luglio – ha favorito l'equilibrio vegeto-produttivo dando vita ad uve molto sane. Complessivamente la produzione è stata leggermente inferiore alla media aziendale con **una qualità che raggiunge punte di eccellenza:** i vini sono

caratterizzati da un'estrema pulizia, freschezza ed intensità aromatici. \*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. Il Nerello Mascalese è stato raccolto tra il 5 ed il 12 ottobre, il Nerello Cappuccio il 6 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 14,10 % vol. - acidità totale 5,4 g/l - pH 3,50

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (14/10/2019):** dal color rosso rubino chiaro, Sul Vulcano offre un bouquet elegante con note di frutta rossa (lamponi e ciliegia) e sentori floreali di violetta; si aggiungono delicate nuances di spezie tra cui la cannella e la noce moscata. Al palato è fresco e dalla buona struttura, con tannini maturi ed un finale equilibrato e persistente.

**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. E' 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.

**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.