

Dea Vulcano 2022

Etna Rosso Doc
Sicilia

Dea Vulcano 2022 si distingue per un bouquet fragrante con intense note di frutti di bosco e nuances speziate. Al palato è fresco, con tannini integrati ed un finale equilibrato e succoso.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nella Tenuta del Comune di Randazzo e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Nerello Mascalese.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine tra i 600 e i 750 m s.l.m., orografia montagnosa e suoli sabbiosi di origine vulcanica. Clima continentale con influenze mediterranee, caratterizzato da inverni rigidi ed estati con forti escursioni termiche giorno-notte. Questo versante a Nord del vulcano è inoltre caratterizzato da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna favorendo così la maturazione delle uve.

VIGNETO

Vigneti con allevamento ad alberello etneo e a controspalliera con potatura a cordone speronato. I terreni in pendenza sono tradizionalmente coltivati su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

ANNATA

L'annata 2022 ha fatto registrare 764 mm di pioggia, un dato leggermente inferiore alla media di 799 mm del versante nord dell'Etna; oltre alla neve che ha coperto i vigneti tra la fine di gennaio e i primi di febbraio, è da notare che le precipitazioni si sono concentrate in autunno ed in inverno ma si sono avute anche in primavera; in estate le temperature sono state leggermente sopra la media ma poi si sono abbassate nella seconda metà di agosto grazie a nuove piogge; queste ultime hanno avuto un'influenza molto positiva sul ciclo vegeto produttivo e sulla maturazione completa delle uve. La quantità di uva raccolta è stata e perfettamente in linea con gli obiettivi di qualità dell'azienda. **Media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007 a Randazzo; 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. La vendemmia del Nerello Mascalese si è prevalentemente svolta nelle ultime due settimane di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 a temperatura controllata. Affinamento della durata di circa 16 mesi, prevalentemente in vasca; una piccola parte è stata invece affinata in barrique di secondo e terzo passaggio; segue affinamento in bottiglia di circa 10 mesi prima del rilascio sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosso rubino, Dea Vulcano offre un fragrante bouquet di frutti di bosco (ribes rosso) e sentori speziati di pepe nero e chiodi di garofano. Al palato è fresco e caratterizzato da tannini morbidi; finale equilibrato e succoso (27/11/2024).

LONGEVITA'

Da godere al meglio nell'arco di 5-6 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Etna è una Dea Vulcano, figlia di Urano e Gea, frutto divino della fusione tra cielo e terra: le chiome fiammeggianti tra le nuvole e le radici nelle profondità della terra. La sua complessità ha sempre ispirato poeti ed artisti, come l'illustratore Stefano Vitale che in questo bozzetto interpreta il mito della Dea Vulcano a cui in tempi remoti, si offrivano libagioni di vino ed erbe odorose. Oggi come allora, dedichiamo alla Dea un vino fragrante, dal bouquet floreale.

A TAVOLA

Da abbinare ad antipasti (salumi e formaggi semi-stagionati) e piatti della cucina mediterranea a base di verdure o funghi; da provare con legumi, piatti di carne o anche con il pesce arrosto. Servire a 16-18° C.

DATI ANALITICI

alc 14 % vol., acidità totale 5,1 g/L, pH 3,55.

PRIMA ANNATA

2018.



Donnafugata è
certificata Sustain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato