# Tenuta Etna Isolano 2022

# Etna Bianco Doc Sicilia

Isolano è il bianco nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, due eccellenze del Made in Italy accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. Un vino di avvolgente eleganza e straordinaria mineralità vulcanica, frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.



#### **ZONA DI PRODUZIONE**

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia.

#### UVE

Carricante, vitigno autoctono e identitario dell'Etna, e piccole percentuali di altre varietà autoctone.

#### 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 controspalliera costituita con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con una resa dai 45 ai 65 quintali per ettaro.

#### 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 ottimale delle uve. La quantità di uva raccolta è stata buona 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; la vendemmia del Carricante si è svolta nella terza decade di settembre.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è stata svolta in acciaio alla temperatura di 14-16 °C. Il vino è stato affinato per 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per oltre 14 mesi prima dell'uscita in commercio.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino; al naso presenta un raffinato bouquet con fragranti sentori agrumati e minerali (pietra focaia), note di frutta a polpa gialla e di erbe mediterranee. *Isolano* è un vino elegante che al palato si distingue per la persistenza e la straordinaria mineralità vulcanica (08/11/2024).

#### LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

### ETICHETTE D'AUTORE

L'immagine coordinata ideata da Dolce&Gabbana esalta i colori della Sicilia sia nella grafica dell'etichetta e dell'astuccio, sia nella scelta cromatica della capsula e del nastro in gros-grain: i motivi e le forme geometriche sono quelle tipiche del carretto siciliano, in cui dominano il rosso, il verde, il blu e il giallo. Al centro vi è l'Etna fumante: imponente e solitario nella sua maestosa grandezza, il vulcano sembra fluttuare fra terra e cielo, fra sogno e realtà, continuando a incantare con la sua bellezza genuina e autenticamente siciliana. Oltre che nella bottiglia da 750 ml, Isolano è anche disponibile nel formato Magnum.

#### A TAVOLA

Perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani, funghi porcini, piatti a base di pesce o carni bianche. Servire a 10-12 °C.

#### DATI ANALITICI

Alcol 12,40 % vol., acidità totale 6 g/L, pH 3,25.

## PRIMA ANNATA

2019.