

Sul Vulcano 2022

Etna Bianco Doc Sicilia

Sul Vulcano 2022 si presenta con un bouquet dalle note minerali, agrumate e floreali. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da spiccata persistenza.



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Carricante.

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 contropalliera 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 positiva sul ciclo vegeto produttivo e sulla maturazione delle uve. La quantità di uva raccolta è stata 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 dal 1° novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna; la vendemmia si è svolta tra il 20 ed il 29 settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione dei grappoli sul tavolo vibrante. Dopo la pressatura soffice, la fermentazione del mosto è svolta in acciaio a temperatura controllata. Affinamento della durata di 10 mesi, prevalentemente in vasca e in parte in barrique di secondo e terzo passaggio; è seguito l'affinamento in bottiglia di circa 16 mesi prima del rilascio sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, presenta un bouquet con note minerali, freschi sentori agrumati di cedro e pompelmo e note di fiori bianchi. Ben integrate vi sono anche note terziarie di zenzero e vaniglia. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con mineralità e persistenza (27/11/2024).

LONGEVITA'

Oltre 10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

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.

A TAVOLA

Da abbinare a crostacei e piatti a base di pesce, primi piatti vegetariani, funghi porcini e carni bianche. Servire a 10-12° C.

DATI ANALITICI

alc 12,5% vol, acidità totale 6,3 g/L, pH 3,25.

PRIMA ANNATA

2016



Donnafugata is
certified Sustain