

Tenuta
Etna

Sul Vulcano 2022

Etna Rosato Doc

Sul Vulcano rosato affascina per la notevole fragranza che esprime le tipiche caratteristiche dell'Etna e del Nerello Mascalese. Presenta delicati sentori floreali accompagnati da note fruttate. Spicca per freschezza e mineralità.



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Nerello Mascalese.

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 controsपालiera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con rese di 45-65 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

Manuale, in cassetta, con selezione dei grappoli; la vendemmia del Nerello Mascalese per la produzione del *Sul Vulcano* rosato si è svolta tra il 17 ed il 24 settembre, in lieve anticipo rispetto agli ultimi anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo in pressa per 6-12 ore a 10°C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Affinamento in vasca per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosa tenue, *Sul Vulcano* rosato presenta delicati sentori floreali (glicine) accompagnati da piacevoli note fruttate di fragoline di bosco, pesca e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e raffinata mineralità. (16/03/2023)

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

La chioma di una dea-vulcano campeggia sull'etichetta. I suoi colori delicati rappresentano le sfumature che si trovano sulla bocca fumante 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.

A TAVOLA

Perfetto con crudi di crostacei, piatti vegetariani, formaggi freschi, pietanze della cucina asiatica non troppo speziati e carni bianche. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza. Apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

DATI ANALITICI

Alcol 12,74 % vol., acidità totale 6,5 g/l, pH 3,21.

PRIMA ANNATA

2018.