Sul Vulcano 2023

Etna Rosato Doc

Sul Vulcano rosato esprime con fragranza 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, 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
Sull'Etna, nell'annata 2023, le abbondanti piogge in maggio e temperature oltre la media nel mese luglio hanno imposto scrupolose pratiche agronomiche di lotta integrata e gestione eco sostenibile. Grazie a questo accurato lavoro in vigna, il ciclo vegeto-produttivo si è concluso regolarmente dando vita ad uve che hanno raggiunto il desiderato livello di maturazione. Complessivamente si è registrato un calo produttivo per la produzione del Nerello Mascalese con grappoli un po' meno compatti e con acini più piccoli e leggeri. La qualità delle uve portate in cantina è stata perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale, in cassetta, con selezione dei grappoli; la raccolta del Nerello Mascalese per il Sul Vulcano rosato si è svolta tra il 14 ed il 28 settembre.

Donnafugata è certificata Sostain

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Macerazione a freddo in pressa per 6 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 2023 presenta delicati sentori floreali di glicine accompagnati da note fruttate di pesca bianca e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e mineralità (27/2/2024).

LONGEVITÀ
Da godere nell'arco di 2-3 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
Da abbinare a 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, da servire a 10-12° C.

DATI ANALITICI
alc 12,5% vol., acidità totale 6,8 g/L, pH 3,22.

PRIMA ANNATA
2018.