

## Sul Vulcano 2020



**Tenuta dell'Etna:** Sul vulcano attivo più alto d'Europa

**Sul Vulcano 2020 stupisce per la sua eleganza che rispecchia le tipiche caratteristiche dell'Etna; presenta un bouquet con intense note speziate e di frutta frutti di bosco accompagnati da delicate nuances balsamiche. Al palato è piacevolmente succoso, con tannini setosi, ed elegante nel finale.**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia.

**DENOMINAZIONE:** Etna Rosso Doc

**UVE:** Nerello Mascalese, il principale vitigno a bacca nera della prestigiosa denominazione Etna, ed una piccola percentuale di Nerello Cappuccio.

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

**ANNATA:** l'annata 2020 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno freddo, una primavera mite ed un'estate con buone escursioni termiche; 792 mm è stato il totale delle precipitazioni registrate, in linea con la media\* del territorio che è pari a 801 mm. Il ciclo vegetativo si è pertanto svolto in modo equilibrato e ha prodotto uve sane e ben mature. La quantità prodotta è stata in linea con le aspettative aziendali; i vini di quest'annata si distinguono per grande finezza e mineralità. \*media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007, e rilavate a Randazzo dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; 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 si è svolta tra la seconda metà di settembre e la prima metà di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** 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 per 8-10 giorni alla temperatura di 25° C. Affinamento per 12 mesi, in parte in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 7 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**DATI ANALITICI:** alcol 13,35 % vol. - acidità totale 5,4 g/l - pH 3,56.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (18/1/2023):** al colore rosso rubino chiaro, Sul Vulcano presenta un bouquet che si distingue per le note di spezie orientali (cardamomo), frutta di bosco (ribes e mirtilli) accompagnato da piacevoli e freschi sentori balsamici. Al palato è piacevolmente succoso, con tannini setosi ed un finale elegante.

**LONGEVITA':** oltre 5 anni.

**CIBO&VINO:** perfetto con antipasti e piatti della cucina mediterranea a base di melanzane o funghi, ideale con carni arrosto o in umido. È un vino versatile che può abbinarsi al pesce arrosto così come può accompagnare piatti di diverse tradizioni gastronomiche, da quella nord-americana (come chicken wings o hamburger) fino a quella asiatica purché non troppo speziata. Può andare molto bene anche con una cucina fusion come quella Tex-Mex, con i piatti a base di carne e legumi. Servire a 18 °C.

**COLLEZIONE Impronte di territorio:** vini sorprendenti di grande nitidezza. **Quando desideri** cogliere la meraviglia esplorando profumi e sapori di una Sicilia che non ti aspetti. Sorprendere gli altri con un regalo insolito.

**DIALOGO CON L'ARTE:** una dea-vulcano campeggia sull'etichetta. 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, fragrante ed elegante, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

**PRIMA ANNATA:** 2016.