

Tenuta
Etna

Sul Vulcano 2021

Etna Rosso Doc Sicilia

Sul Vulcano 2021 stupisce per la sua eleganza che rispecchia le tipiche caratteristiche dell'Etna; presenta un bouquet con intense note speziate e di 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.

UVE

Nerello Mascalese, il principale vitigno a bacca nera della prestigiosa denominazione Etna, e 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 controsparliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con rese di 45-65 quintali per ettaro.

ANNATA

L'annata 2021 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno freddo, una primavera mite ed un'estate con buone escursioni termiche; 803 mm è il totale delle precipitazioni registrate, in linea con la media* del territorio 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; le uve rosse hanno raggiunto un'eccellente maturazione grazie al clima mite dei primi di Ottobre. I vini di quest'annata si distinguono per grande finezza e mineralità. **Media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007, e rilevate 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 del Nerello Mascalese per la produzione dei rossi è cominciata a fine settembre con alcuni giorni di anticipo, e si è conclusa il 15 ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino chiaro, *Sul Vulcano* presenta un bouquet che si distingue per le note di spezie orientali (cardamomo e anice stellato), frutta rossa (fragola e amarena) accompagnato da piacevoli e freschi sentori balsamici. Al palato è piacevolmente succoso, con tannini setosi ed un finale elegante. (26/7/2023)

LONGEVITÀ

Oltre 5 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

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.

A TAVOLA

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 16-18° C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,97% vol., acidità totale 5,2 g/l, pH 3,56.

PRIMA ANNATA

2016.