

Sul Vulcano 2021

Etna Rosso Doc

Sicilia

Sul Vulcano 2021 rispecchia le caratteristiche dell'Etna per il bouquet di note speziate e frutti di bosco accompagnati da nuance balsamiche. Al palato è succoso, con tannini setosi.



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 contospalliera 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 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 mature. La quantità prodotta è stata in linea con le aspettative aziendali; le uve rosse hanno raggiunto la completa maturazione grazie al clima mite dei primi del mese di Ottobre.

**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 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 a temperatura controllata. Affinamento per 12 mesi, parte in vasca e parte in 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 freschi sentori balsamici. Al palato è succoso, con tannini setosi (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 che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

ATAVOLA

Da abbinare ad antipasti e piatti della cucina mediterranea a base di melanzane o funghi, 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 (chicken wings e hamburger) fino a quella asiatica purché non troppo speziata. Può andare 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

alc 14% vol., acidità totale 5,2 g/L, pH 3,56.

PRIMA ANNATA

2016.



Donnafugata è
certificata Sostain