

Tenuta
Etna

Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2019

Dal color rosso rubino chiaro, il cru Etna Rosso Doc Contrada Marchesa presenta un raffinato bouquet dai sentori fruttati, floreali e balsamici. In bocca si distingue per il grande equilibrio e la fine tessitura tannica che ne fanno un'icona di eleganza vulcanica.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, in contrada Marchesa nel territorio del comune di Castiglione di Sicilia.

UVE

Nerello Mascalese.

TERRENI E CLIMA

Altitudine circa 750 m s.l.m.; il suolo lavico a tessitura sabbiosa, ha un pH subacido-neutro, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una notevole espansione dell'apparato radicale. Questa area a Nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori agli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, caratterizzate da buone escursioni termiche tra giorno e notte. Per la sua esposizione contrada Marchesa è ben soleggiata e ventilata; il vigneto si trova in un anfiteatro naturale circondato da millenarie sciere 'nude' (con poca vegetazione) che accentuano le escursioni termiche. In questa contrada le temperature medie sono più fredde e pertanto le maturazioni più tardive.

VIGNETO

Circa 2 ettari; allevamento in parte ad alberello etneo con piante che superano gli 80 anni di età, e in parte a contropaliera con potatura a cordone speronato. La densità media è di circa 5.000 piante per ettaro; la resa produttiva è di circa 50 quintali a ettaro.

ANNATA

Sull'Etna quella dell'annata 2019 è stata fresca e con una piovosità (802 mm) in linea con la media* del territorio (801 mm); una tipica annata etnea con precipitazioni registrate anche in primavera e in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m s.l.m.; in particolare, le piogge tra la metà di agosto e i primi di settembre hanno esaltato freschezza e fragranza. Su questo versante del vulcano le settimane successive sono state asciutte; questo fattore climatico insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti hanno favorito la maturazione desiderata e lo svolgimento regolare della vendemmia. I rossi si presentano molto eleganti e con un tannino estremamente fine e ben integrato.

**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

Attenta selezione delle uve in vigna, e raccolta manuale in cassette; in contrada Marchesa il Nerello Mascalese è stato vendemmiato il 19 e il 21 ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie a una diraspatrice in grado di selezionare solo gli acini perfettamente maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25°C. Affinamento per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 22 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosso rubino chiaro, l'Etna Rosso Doc *Contrada Marchesa* presenta un fragrante bouquet dai sentori fruttati di lampone e ciliegia, note balsamiche e di erbe aromatiche (rosmarino e timo) che si fondono con quelle speziate di cannella e di sottobosco. In bocca si distingue per il grande equilibrio tra freschezza e struttura. La fine tessitura tannica esalta questo cru icona di eleganza vulcanica. (28/10/2022)

LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

La protagonista dell'etichetta ideata dall'illustratore Stefano Vitale, è carica di fascino e mistero. Una dea-vulcano dal volto aristocratico, adornata da gioielli preziosi: fiori e frutti che rispecchiano il prestigio di questa zona così vocata. L'etichetta raffigura inoltre il borgo medievale di Castiglione di Sicilia e le sue vigne inframmezzate da ceneri vulcaniche.

A TAVOLA

Ottimo con risotti, carni e selvaggina. Da provare anche con zuppe di legumi o verdure delicatamente speziate. Da servire in calici di ampia grandezza a 18°C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,78% vol, acidità totale 5,6 g/l, pH 3,53.

PRIMA ANNATA

2017.