

Sul Vulcano 2023

Etna Bianco Doc
Sicilia

Sul Vulcano 2023 si presenta con un bouquet dalle note minerali, agrumate e floreali. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da spiccata persistenza.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nella Tenuta del Comune di Randazzo e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Carricante.

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 contropalliera 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 2023 è stata caratterizzata dalle abbondanti piogge a maggio e da temperature oltre la media nel mese luglio. Grazie all'accurato lavoro in vigna, il ciclo vegeto-produttivo ha dato vita ad uve che hanno raggiunto il desiderato livello di maturazione. L'annata ha registrato un calo produttivo; la qualità delle uve portate in cantina è stata pienamente in linea con gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna; la vendemmia si è svolta prevalentemente nella terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione dei grappoli sul tavolo vibrante. Dopo la pressatura soffice, la fermentazione del mosto è svolta in acciaio a temperatura controllata. Affinamento della durata di 8 mesi, prevalentemente in vasca e in parte in barrique di secondo e terzo passaggio; è seguito l'affinamento in bottiglia di circa 24 mesi prima del rilascio sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, presenta un bouquet con note minerali, freschi sentori agrumati di bergamotto e pompelmo accompagnati da note di fiori bianchi. Ben integrate vi sono anche note terziarie di zenzero e vaniglia. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da mineralità e persistenza (15/6/2026).

LONGEVITA'

Oltre 10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Una dea-vulcano campeggia sull'etichetta dell'Etna Bianco di Donnafugata "Sul Vulcano". 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, dalla spiccata mineralità, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

A TAVOLA

Da abbinare a crostacei e piatti a base di pesce, primi piatti vegetariani, funghi porcini e carni bianche. Servire a 10-12° C.

DATI ANALITICI

alc 12,5% vol, acidità totale 6,6 g/L, pH 3,25.

PRIMA ANNATA

2016



Donnafugata is
certified Sustain