

# Etna Bianco 2020

Etna DOC

100% Carricante

*Dalla nostra cantina di Feudo di Mezzo, ubicata nel cuore della viticoltura Etna, nasce questo vino da uve Carricante parzialmente fermentate in barriques, alla ricerca di una espressione contemporanea di questo vitigno, coltivato nello splendido e unico terroir dell'Etna.*

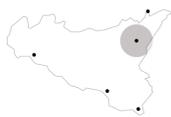


**PRIMA ANNATA**  
2012

**COMUNE DEL VIGNETO**  
Castiglione di Sicilia (CT)

**VIGNETO**  
Montelaguardia

**CANTINA**  
Feudo di Mezzo



**CERTIFICAZIONI**  
SOSStain®; 10.1 B



**TIPO DI SUOLO:** terreni dalla perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche e per questo straordinariamente ricchi di minerali con struttura abbondante e di grosse dimensioni; attorno, boschi e colate laviche più recenti.

**ALTIMETRIA:** 690–720 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 88 quintali

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.050 piante per ettaro.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; suoli inerbiti con flora spontanea per aumentare la sostanza organica, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 6-7 e 23-24 ottobre..

**VINIFICAZIONE:** le uve, raccolte manualmente in cassette da 15-17kg, sono state subito refrigerate a 6-8 °C per una notte; il giorno successivo sono state selezionate a mano su tavolo vibrante e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato per 3/4

giorni è stato travasato e ha fermentato a intorno ai 15 °C, per l'80% in vasche d'acciaio, e per il 20% del volume in botti di rovere da 25 e 50 hl e in tonneau di rovere Nevers e Allier.

**AFFINAMENTO:** fino a marzo negli stessi.

contenitori con movimentazione delle fecce fini.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** agosto 2021.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,47% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,9 g/l

**PH:** 3,32

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da 5 a 7 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l; 1,5 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 400 g (0,75 l)

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo; DIAM®.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Le uve di Carricante sull'Etna regalano sempre enormi soddisfazioni perché il matrimonio tra le sabbie nere e l'altitudine fornisce aromi articolati e sapori tridimensionali. In questa annata incontriamo al naso note di fiori di acacia bianca, mandorle fresche e pesche di montagna; al palato succoso e pieno con note di susine gialle e fichi d'india. **ABBINAMENTO:** Perfetto con pesce crudo e frutta fresca, con primi di pesce, formaggi a pasta filata. È anche un raffinato aperitivo.

## NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2020

Mai come in questo 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

Le piogge sull'Etna sono state in linea con la media del decennio, anche se con una distribuzione diversa del solito: gennaio e febbraio sono stati asciutti, luglio e agosto invece hanno portato delle piogge ben cadenzate, che sul vulcano sono fondamentali per la qualità! Un'annata che con qualche sbalzo termico in estate e in autunno ha mostrato ancora di più la gerarchia delle altimetrie che osserviamo ormai da anni: meglio in quota che più a valle!