

Etna Rosso 2020

Etna DOC

100% Nerello Mascalese

Dalla nostra cantina di Feudo di Mezzo, ubicata nel cuore della viticoltura etnea, nasce questo vino. Da uve Nerello Mascalese, alla ricerca di una espressione attuale di questo nobile vitigno coltivato nello splendido ed unico terroir dell'Etna.



PRIMA ANNATA
2012

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETI
Feudo di Mezzo;
Pietramarina

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
SOStain®; 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: Feudo di Mezzo 610 m s.l.m.; Pietramarina 510 m s.l.m.

RESA PER ETTARO: 70 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSain®; 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: 2-22 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte in cassette da circa 15-17 kg e refrigerate intorno ai 10 °C di temperatura e poi selezionate a mano. Dopo la diraspatura, la fermentazione, fino ai 24 °C in tini di legno e vasche di acciaio; sono rimaste così sulle bucce per 12-18 giorni, sottoposte quotidianamente a un paio di follature manuali ovvero a un rimontaggio; poi sono state svinate con l'aiuto della pressa verticale.

AFFINAMENTO: tini di legno e acciaio per 6-8 mesi.

PRIMO MBOTTIGLIAMENTO: maggio 2021.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,20% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 4,85 g/l

PH: 3,62

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o invecchiare fino a 6-7 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g

TAPPO: sughero naturale monopezzo; DIAM®, Nomacorc®.

NOTE ORGANOLETTICHE: Vaniglia, amarena, fragolina di bosco, un tocco floreale pulitissimo. Bocca carnosa eppure scorrevole. Frutto molto espressivo con incursioni aromatiche più complesse di sottobosco, mirto e spezie orientali. Vino che inaspettatamente si trasforma in un campione tra i rossi beverini, dalla sapidità marcata e un profilo gustativo che fa emergere una traccia ferrosa, di rabarbaro e pepe nero molto coinvolgenti.

ABBINAMENTO: Vino da bere a tavola tutti i giorni. La sua duttilità gastronomica gli consente di stare accanto sia ai piatti più semplici, come una pasta al pomodoro, che a quelli più complessi, sia di carne che di pesce.

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!