

Sul Vulcano 2018

Collezione *Impronte di territorio*: vini sorprendenti di grande nitidezza.

Un vino che dispiega grande eleganza e complessità. Sul Vulcano 2018 si presenta con un raffinato bouquet di frutta (mela golden) con delicati sentori di agrumi ed erbe mediterranee. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da spiccata mineralità e persistenza.



DENOMINAZIONE: Etna Bianco DOC

UVE: Carricante

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 730 a 750 m s.l.m; la composizione del suolo lavico a tessitura sabbiosa, offre una reazione subacida- neutra, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione radicale. Questa area a Nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, caratterizzate da forti escursioni termiche tra giorno e notte.

VIGNETO: allevamento ad alberello o controspalliera costituita con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con una resa dai 45 ai 65 q.li per ettaro.

ANNATA: sull'Etna quella del 2018 è stata più fresca e piovosa degli ultimi due anni; una tipica annata etnea con precipitazioni registrate in primavera ed in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m. sul livello del mare; in particolare, alcune precipitazioni tra la metà di agosto ed i primi di settembre hanno esaltato freschezza e aromaticità. 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 vini bianchi del

2018 risultano particolarmente fragranti e di ottima struttura acida.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La raccolta del **Carricante** è iniziata il 26/9 e si è conclusa in pochi giorni.

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio, alla temperatura di 14-16°C. Affinamento per 10 mesi parzialmente in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 9 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 12,18 % vol. - acidità totale 6,2g/l - pH 3,32

NOTE DI DEGUSTAZIONE (23/04/2020): Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso presenta un raffinato bouquet di frutta (mela golden) con delicati sentori agrumati e di erbe mediterranee, seguite da note minerali di pietra focaia. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da spiccata mineralità e persistenza; un vino che dispiega grande eleganza e complessità.

LONGEVITA': oltre 5 anni.

CIBO&VINO: perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini. Servire a 10-12 °C.

QUANDO DESIDERI: esplorare profumi e sapori di una Sicilia che non ti aspetti.Cogliere la meraviglia attraverso vini di grande nitidezza. Sorprendere gli altri con un regalo insolito.

DIALOGO CON L'ARTE: 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.

PRIMA ANNATA: 2016.