

Sul Vulcano 2020



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

Sul Vulcano rosato affascina per la notevole fragranza che esprime le tipiche caratteristiche dell'Etna e del Nerello Mascalese. Presenta delicati sentori floreali accompagnati da note fruttate di susina e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e mineralità.

DENOMINAZIONE: Etna Rosato Doc.

UVE: Nerello Mascalese

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 con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con rese di 45 - 65 q.li/ha.

ANNATA: L'annata 2020 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno freddo, una primavera mite ed un'estate con buone escursioni termiche; 792 mm è stato il totale delle precipitazioni registrate, in linea con la media del territorio che è pari a 801 mm. Il ciclo vegetativo si è pertanto svolto in modo equilibrato e ha prodotto uve sane e ben mature. La quantità prodotta è stata in linea con le aspettative aziendali; i vini di quest'annata si distinguono per grande finezza e mineralità.

VENDEMMIA: manuale, in cassetta, con selezione dei grappoli; per esaltare la freschezza di Sul Vulcano rosato, a raccolta si svolge in anticipo di circa 1-2 settimane rispetto a quella

delle uve destinate alla produzione dei vini rossi; nel 2020 la raccolta nei diversi appezzamenti è iniziata il 21 settembre per concludersi in pochi giorni.

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo in pressa per 6-12 ore a 10°C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Affinamento in vasca per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 12,46 % vol. - acidità totale 6,7 g/l. - pH 3,28.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (24/03/2021): dal color rosa tenue, Sul Vulcano rosato presenta delicati sentori floreali (glicine) accompagnati da piacevoli note fruttate di susina e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e raffinata mineralità.

LONGEVITA': da godere nell'arco di 3 anni.

CIBO&VINO: perfetto con crudi di crostacei, piatti vegetariani, formaggi freschi, pietanze della cucina asiatica non troppo speziati e carni bianche. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza. Apertura al momento, ottimo 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: la chioma di una dea-vulcano campeggia sull'etichetta. I suoi colori delicati rappresentano le sfumature che si trovano sulla bocca fumante 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, fragrante ed elegante, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

PRIMA ANNATA: 2018.