



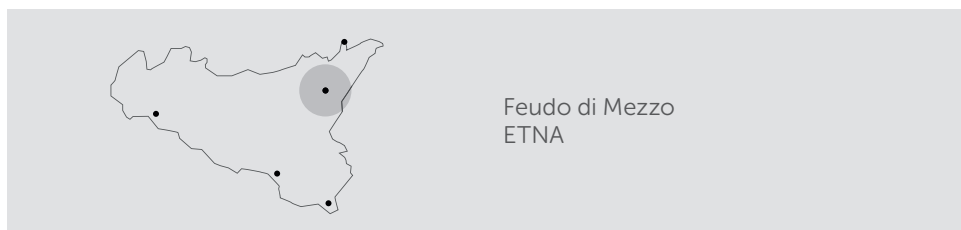
Eruzione 1614 Carricante 2017

Denominazione: Sicilia DOC

90% Carricante, 10% Riesling

La storia dell'Etna è costellata da storiche eruzioni che ne hanno plasmato la forma. Leggendaria quella del 1614, durata 10 anni, la più lunga di tutti i tempi, arrestatasi proprio al confine dei vigneti di Sciaranuova. Un nome fortemente evocativo per il nostro Cru dell'Etna; Carricante con una piccola aggiunta di Riesling. Terre nere in altitudine conferiscono uno stile fresco, sapido e minerale.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2009	Castiglione di Sicilia (Catania)	Sciaranuova	Feudo di Mezzo



VIGNETO: Sciaranuova.

VARIETÀ: Carricante, Riesling.

TIPO DI SUOLO: i terreni hanno perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche, e per questo straordinariamente ricchi di minerali; attorno boschi e colate laviche più recenti.

ALTIMETRIA: CARRICANTE 820 – 860 metri s.l.m.
RIESLING 815 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: CARRICANTE 70 q.li.
RIESLING 60 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: CARRICANTE 15-25 ottobre.
RIESLING 5 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassa, vengono subito refrigerate ad 8°C; selezionate a mano e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato viene travasato e inoculato con lieviti e fermenta a 15°C, in acciaio inox. Il vino così ottenuto rimane sino a marzo sulle fecce fini con continue agitazioni.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: fine marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,40 g/l.

PH: 3,06

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: grande potenziale, da 7 a 10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: In questo caso, il colore dorato molto tenue non fa presagire l'esplosione di profumi di frutti maturi e la carica aromatica di fiori bianchi che magicamente trasportano il degustatore alle pendici della montagna etnea. Anche al palato il vino riesce a coniugare morbidezza e grinta gustativa con una bevibilità ricca di un fruttato sincero di scorza di limone e mela verde legati ad una mineralità trascinante che ne allunga il finale.

ABBINAMENTO: Straordinario compagno di piatti a base di pesce di una certa grassezza e comunque ideale per qualunque idea gastronomica pensata in riva al mare.