



## Eruzione 1614 Carricante 2015

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:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,60 g/l.

**PH:** 3,31.

**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 limoni 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.