

Brut Metodo Classico

Sicilia DOC

100% Carricante

Metodo Classico da uve autoctone coltivate in un ambiente climaticamente vocato.

Carricante vendemmiato in anticipo e lavorato con la massima cura.

Tutte le operazioni sono svolte manualmente per un brut che esprime le nere terre dell'Etna.



PRIMA ANNATA
2010

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciarianuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
SOSStain®



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: 850 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 88 quintali.

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

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; 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: 19-20 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state vendemmiate precocemente in cassette, in modo da preservarne l'acidità; successivamente sono state pigiadraspate ed avviate in pressa soffice. Il mosto decantato viene travasato e fermenta a 13 °C in vasche di acciaio. Il vino così ottenuto rimane sino a gennaio sulle fecce fini con continue agitazioni; a fine marzo viene preparato per il *tirage* e viene imbottigliato.

AFFINAMENTO: rimane sulle fecce mediamente per 20 mesi, intorno ai 12 °C, e in seguito si effettua la sboccatura.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,50 g/l

PH: 3,11

ZUCCHERI RESIDUI: 4,4 g/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l; 1,5 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 835 g (0,75 l)

TAPPO: sughero naturale.

NOTE ORGANOLETTICHE: un Metodo Classico Etneo? Si-può-fare! Una sorpresa straordinaria che questa La Montagna siciliana ci ha regalato, grazie alla freschezza del Carricante raccolto leggermente prima del tempo e grazie alle sabbie fini che riescono assieme a generare non solo profumazioni di floreali e mai invadenti, ma anche un fruttato citrico di grande mineralità che supporta un perlage raffinato e persistente. In bocca il vino scorre morbidissimo con un sapore delicato di cedro e frutto della passione. Incanto gustativo sorprendente, ricco e punteggiato da aromi di macchia mediterranea sul finale.

ABBINAMENTO: Perfetto per iniziare, o finire, qualunque serata, la sua freschezza acida gli consente di arrivare laddove molti vini non possono osare come una frittura o piatti di marcata untuosità.

NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2021

La vendemmia 2020 era stata in Sicilia una vendemmia di alta qualità ma bassa produzione. Anche per questo motivo, le vigne avevano abbastanza energie per affrontare la successiva annata.

Per Planeta dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione, era la prima con certificazione bio: tutto è andato benissimo e il clima ci è venuto in aiuto.

L'inverno 2020/2021 in Sicilia è stato decisamente poco piovoso a est (sia nel sud che, stranamente, sull'Etna e a Capo Milazzo); leggermente meno piovoso della media a ovest.

Nell'annata agraria (da ottobre 2020 a settembre 2021) nel sud-est le piogge sono state il 40% in meno della media decennale. Un dato decisamente notevole, e si è posto rimedio con delle irrigazioni di soccorso.

Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo.

Nei mesi estivi – cruciali per la qualità in Sicilia – se è vero che ci sono stati alcuni giorni molto caldi, è anche vero che ci sono state, numericamente, meno giornate di caldo straordinario rispetto ad annate come il 2017: la temperatura media a sud est è stata nella media decennale. Più alta sull'Etna, dove non vi è dubbio che l'estate ha ridotto le quantità di uva, spingendoci a praticare dei diradamenti.

Ma quello che ha determinato una vendemmia decisamente felice sono state alcune piogge, abbondanti per le estati siciliane: una a giugno, una a luglio e una ad agosto. Nel mezzo, giornate asciutte perfette per la raccolta. Bacchetta magica!

Dopo una estate più calda e asciutta del solito, l'andamento climatico ideale dell'autunno ha portato grande qualità delle uve. Uve sanissime; produzione giù del 15/20%; Carricante pieno e equilibrato. Meglio le vigne in altezza; ma in generale una vendemmia con poca necessità di selezione e vini all'insegna del "pochi ma buoni".