

Eruzione 1614 Carricante 2021

Sicilia DOC

100% Carricante



PRIMA ANNATA
2009

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®



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, da questa annata, 100% Carricante.

Terre nere in altitudine conferiscono uno stile fresco, sapido e minerale.

TIPO DI SUOLO: terrazze sulle pendici dell'Etna e 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: 815 – 860 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 80 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 SOStain®; 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: 14 settembre -12 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassa, sono state subito refrigerate ad 8 °C; selezionate a mano e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato è stato travasato e ha fermentato tra i 10 e 18 °C, in

acciaio inox. Il vino così ottenuto è rimasto sulle fecce fini sino ad agosto.

AFFINAMENTO: acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2022

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 7,01 g/l

PH: 3,12

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

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

PESO DELLA BOTTIGLIA: 460 gr (0,75 l)

TAPPO: sughero naturale monopezzo.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore dorato molto tenue; al naso il vulcano si manifesta con profumi di fiori bianchi e gialli (di pero selvatico, di sambuco, e di alastro); note di cera d'api, di fiori di castagno: se la mineralità avesse un profumo, sarebbe quella di Eruzione 2021. In degustazione il vino mostra la sua autorevolezza/altitudine; con una acidità spiccata e lineare. Sapori di mela verde, di legno di arancio, di grano appena mietuto.

ABBINAMENTO: Straordinario compagno di piatti a base di pesce; di carni bianche e formaggi non troppo stagionati.

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".