

Sul Vulcano 2017



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

Un vino che dispiega grande eleganza e complessità. Sul Vulcano 2017 si presenta con raffinate note di erbe aromatiche, agrumi e pietra focaia. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da spiccata mineralità e persistenza.

DENOMINAZIONE: Etna Bianco DOC

UVE: Carricante - E' un antico vitigno a bacca bianca. Il terroir unico del vulcano dà vita alla prestigiosa denominazione Etna.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Passopisciaro.

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 gode di una "sacca climatica" 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 costituita con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con una resa dai 45 ai 65 q.li per ettaro.

ANNATA: nell'annata 2017 si sono avuti **678 mm* di pioggia**, meno della media (788 mm) che si registra sul versante Nord dell'Etna. La neve nel mese di gennaio ha lentamente rilasciato un ulteriore apporto di acqua nel terreno. La potatura verde – effettuata tra giugno e luglio – ha favorito l'equilibrio vegeto-produttivo dando vita ad uve molto sane. Complessivamente la produzione è stata leggermente inferiore alla media aziendale con **una qualità che raggiunge punte di eccellenza:** i vini sono caratterizzati da un'estrema pulizia, freschezza ed intensità aromatica (*ANNATA AGRARIA: per l'Etna/Randazzo si considera dall'1

novembre al 31 ottobre; PRECIPITAZIONI: sono rilevate dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano, e la loro media è calcolata a Randazzo dal 2007.)

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. Le elevate temperature estive hanno determinato un anticipo di circa 10 giorni rispetto alla tradizionale epoca di maturazione delle uve in questo territorio: la vendemmia del Carricante è così iniziata il 22 e si è conclusa il 25 settembre.

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio, alla temperatura di 14-16°C. Affinamento per 10 mesi parzialmente in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 9 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 12,65 % vol. - acidità totale 5,7g/l - pH 3,25

NOTE DI DEGUSTAZIONE (03/06/19): Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso presenta un raffinato bouquet di fiori bianchi uniti a delicati sentori agrumati e vegetali, seguite da note minerali di pietra focaia. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da spiccata mineralità e persistenza; un vino che dispiega grande eleganza e complessità.

LONGEVITA': Oltre 5 anni

CIBO&VINO: Perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini. Servire 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: Una dea-vulcano campeggia sull'etichetta dell'Etna Bianco di Donnafugata "Sul Vulcano". I suoi colori intensi, il rosso, i gialli, i neri cangianti, sono quelli 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, dalla spiccata mineralità, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

PRIMA ANNATA: 2016.