

Eruzione 1614 Riesling 2020

Terre Siciliane IGT

100% Riesling renano

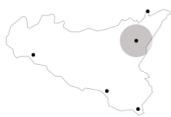


PRIMA ANNATA
2014

COMUNE DEL VIGNETO
Castiglione di Sicilia (CT)

VIGNETO
Sciaranuova

CANTINA
Feudo di Mezzo



CERTIFICAZIONI
SOSStain®; 10.1 B



Quando abbiamo messo gli occhi su Sciaranuova, la ricerca sui vini bianchi è stato il nostro pensiero preminente. Per questa ragione abbiamo piantato, dal primo anno e successivamente, 4.500 piante di Riesling renano. Una varietà straordinaria, che ama le terre laviche e che trae giovamento dagli oltre 800 m s.l.m. dei terrazzamenti ai margini della sciarata creatasi dopo l'eruzione del 1614, con i suoi dieci anni di durata la più lunga in epoca storica.

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: 815 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 65 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura 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: 18 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassette da 13-15 kg, sono state subito refrigerate a 8 °C; quindi selezionate a mano, inviate alla diraspatura e, dopo circa 6 ore di macerazione sulle bucce, alla pressatura soffice. Il mosto decantato viene travasato e fermenta intorno ai 15-17 °C, in acciaio inox. Il vino così ottenuto sosta sino a marzo sulle fecce fini.

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2021.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,55% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,2 g/l

PH: 3,25

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 460 gr

TAPPO: STELVIN® Deluxe.

NOTE ORGANOLETTICHE: un vino unico, primo Riesling sull'Etna e in Sicilia. Colore tenue con riflessi verdi, naso ancora giovane con tutti i precursori tipici della "varietà dei re": mela bianca, susina, limone, fiori gialli. Al palato è perfettamente secco, con un'acidità non eccessiva. Il palato è forse il suo punto di forza in questa fase giovanile, con quel gusto "minerale" sul quale esperti tanto dibattono per poterlo descrivere.

ABBINAMENTO: la sua acidità vibrante e sapidità pronunciata sposa bene con tutti i gusti "puri": sgombro al forno o dentice al vapore, piatti a base di riso e verdure, ortaggi crudi e, nelle cucine etniche, con i sashimi o, cambiando continente, con la quesadilla.

NOTE DI VENDEMMIA - ETNA 2020

Mai come nel 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

Le piogge sull'Etna sono state in linea con la media del decennio, anche se con una distribuzione diversa del solito: gennaio e febbraio sono stati asciutti, luglio e agosto invece hanno portato delle piogge ben cadenzate, sul vulcano fondamentali per la qualità! Un'annata che con qualche sbalzo termico in estate e in autunno ha mostrato ancora di più la gerarchia delle altimetrie che osserviamo ormai da anni: meglio in alto che in basso! Riesling forse meglio che mai.