

Tenuta
Etna

Sul Vulcano 2021

Etna Rosato Doc

Sul Vulcano rosato affascina per la notevole fragranza che esprime le tipiche caratteristiche dell'Etna e del Nerello Mascalese. Presenta delicati sentori floreali accompagnati da note fruttate di pesca e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e mineralità.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia.

UVE

Nerello Mascalese.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 730 a 750 m s.l.m.; la composizione del suolo lavico a tessitura sabbiosa, offre una reazione subacidamente neutra, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione radicale. Questa area a Nord del vulcano è 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 controspaliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con rese di 45-65 quintali per ettaro.

ANNATA

Sull'Etna, l'annata 2021, ha fatto registrare piogge pari a 803 mm, nella media di questo territorio di 801 mm. La quantità di uva raccolta è in linea con le annate precedenti; ottima la qualità delle uve rosse che hanno raggiunto un'eccellente maturazione grazie al clima mite registrato nella prima decade di ottobre; i vini di quest'annata si distinguono per grande finezza e mineralità.

VENDEMMIA

Manuale, in cassetta, con selezione dei grappoli; per esaltare la freschezza di *Sul Vulcano* rosato, a raccolta si svolge in anticipo di circa 1-2 settimane rispetto a quella delle uve destinate alla produzione dei vini rossi; nel 2021 la raccolta nei diversi appezzamenti è iniziata il 22 settembre per concludersi in pochi giorni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo in pressa per 6-12 ore a 10°C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Affinamento in vasca per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosa tenue, *Sul Vulcano* rosato presenta delicati sentori floreali (glicine) accompagnati da piacevoli note fruttate di pesca e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e raffinata mineralità. (16/03/2022)

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

La chioma di una dea-vulcano campeggia sull'etichetta. I suoi colori delicati rappresentano le sfumature che si trovano sulla bocca fumante 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, fragrante ed elegante, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

A TAVOLA

Perfetto con crudi di crostacei, piatti vegetariani, formaggi freschi, pietanze della cucina asiatica non troppo speziati e carni bianche. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza. Apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

DATI ANALITICI

Alcol 12,91% vol, acidità totale 6,5 g/l, pH 3,20.

PRIMA ANNATA

2018.