

Dea Vulcano 2018



Collezione *Impronte di territorio*: vini sorprendenti di grande nitidezza. *Il nuovo rosso dell'Etna Dea Vulcano 2018 si distingue per un bouquet raffinato e fragrante con intense note di fragolina di bosco e sentori floreali accompagnati da delicate nuances speziate. Al palato è fresco, con tannini ben integrati ed un finale equilibrato e succoso. Un rosso di grande piacevolezza.*

DENOMINAZIONE: Etna Rosso Doc

UVE: Nerello Mascalese, il principale vitigno a bacca nera della prestigiosa denominazione Etna, ed una piccola percentuale di Nerello Cappuccio.

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

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 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 controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con rese di 45 - 65 q.li/ha.

ANNATA: sull'Etna quella del 2018 è stata più fresca e piovosa degli ultimi due anni; una tipica annata etnea con precipitazioni registrate in primavera ed in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m. sul livello del mare; in particolare, alcune precipitazioni tra la metà di agosto ed i primi di settembre hanno esaltato freschezza e aromaticità. Su questo versante del vulcano le settimane successive sono state asciutte;

questo fattore climatico insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti hanno favorito la maturazione desiderata e lo svolgimento regolare della vendemmia. I vini rossi si presentano molto eleganti e con un tannino estremamente fine e ben integrato.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La raccolta del Nerello Mascalese si è svolta tra il 5/10 ed il 12/10. Il Nerello Cappuccio è stato vendemmiato il 9/10.

VINIFICAZIONE: alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di selezionare solo gli acini perfettamente maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni alla temperatura di 25° C. Affinamento per 14 mesi, in vasca di cemento e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 13,02 % vol. - acidità totale 5,5 g/l - pH 3,52

NOTE DI DEGUSTAZIONE (12/10/2020): dal color rosso rubino chiaro, Dea Vulcano offre un bouquet raffinato con note di frutta rossa (fragolina di bosco) e sentori floreali di violetta; si aggiungono delicate nuances terziarie tra cui pepe nero e tabacco dolce. Al palato è fresco e fragrante, con tannini ben integrati ed un finale equilibrato e succoso.

LONGEVITA': oltre 5 anni

CIBO&VINO: ottimo con antipasti (salumi e formaggi semi-stagionati) e piatti della cucina mediterranea a base di verdure o funghi; ideale anche con piatti di carne o con legumi. Un vino versatile che può abbinarsi anche al pesce arrostito così come a molti piatti di diverse tradizioni gastronomiche del mondo. Servire a 18°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: Etna è una Dea Vulcano, figlia di Urano e Gea, frutto divino della fusione tra cielo e terra: le chiome fiammeggianti tra le nuvole e le radici nelle profondità della terra. La sua complessità ha sempre ispirato poeti ed artisti, come l'illustratore Stefano Vitale che in questo bozzetto interpreta il mito della Dea Vulcano a cui in tempi remoti, si offrivano libagioni di vino ed erbe odorose. Oggi come allora, dedichiamo alla Dea un vino fragrante, dal raffinato bouquet floreale.

PRIMA ANNATA: 2018.