

## Sul Vulcano 2020

**Tenuta dell'Etna:** *Sul vulcano attivo più alto d'Europa*

*Un vino che svela grande eleganza e complessità. Sul Vulcano 2020 si presenta con un raffinato bouquet minerale e agrumato con delicate note terziarie date dall'affinamento. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, caratterizzato da spiccata persistenza.*



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

**DENOMINAZIONE:** Etna Bianco Doc.

**UVE:** Carricante e piccole percentuali di altre uve.

**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 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:** l'annata del 2020 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno freddo, una primavera mite ed un'estate con buone escursioni termiche; 792 mm è stato il totale delle precipitazioni registrate, in linea con la media del territorio che è pari a 801 mm. Il ciclo vegetativo si è pertanto svolto in modo equilibrato e ha prodotto uve sane e ben mature. *\*media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007, e rilate a Randazzo dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono*

*all'annata agraria intesa dall'1 novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna; la vendemmia si è svolta nella terza decade di 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 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**DATI ANALITICI:** alcol 12,11 % vol. - acidità totale 6,6 g/l - pH 3,20.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (1/6/2022):** dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, presenta un elegante bouquet con note minerali di pietra focaia, agrumate di mandarino e delicate note terziarie di miele e fieno date dal lungo affinamento. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con una spiccata mineralità e persistenza; un vino bianco che esprime grande finezza e complessità.

**LONGEVITA':** oltre 10 anni.

**CIBO & VINO:** perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini. Servire a 10-12 °C.

**COLLEZIONE *Impronte di territorio vini*** sorprendenti di grande nitidezza. **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.