



ACQUISTATO IL .....

"Eruzione 1614" Carricante Sicilia DOC 2023

2023

## Salino e vibrante



### La Vigna

**Terreno** terrazze sulle pendici dell'Etna e 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.

**Esposizione Allevamento** spalliera con sistema di potatura Guyot e a cordone speronato

**Densità imp.** 5050

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** carricante 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** Le uve, raccolte in cassa, sono state subito refrigerate ad 8 °C. selezionate a mano e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato è stato travasato e ha fermentato tra i 10 e 18 °C, in acciaio inox. Il vino così ottenuto è rimasto sulle fecce fini sino ad agosto. Affinamento: acciaio inox

**Sensazioni** Colore dorato molto tenue. Al naso il vulcano si manifesta con profumi di fiori bianchi e gialli (di pero selvatico, di sambuco, e di alastro). Note di miele di sulla, di cera d'api, di fiori di castagno: se la mineralità avesse un profumo, sarebbe quella di Eruzione 2021. In degustazione il vino mostra la sua autorevolezza/altitudine, con una acidità spiccata e lineare. Sapori di

mela verde, di legno di arancio, di grano appena mietuto.

Cosa succede quando un vitigno abituato all'aria di montagna decide di mettere radici su un vulcano ancora vivo? Nasce un bianco dall'energia tellurica, scolpito nella pietra lavica. Ecco a voi Eruzione?1614, Sicilia DOC?Carricante di Planeta. Ci troviamo nella contrada Sciaranuova, versante nord dell'Etna. Qui si trova la colata dell'eruzione più lunga di sempre, ben dieci anni, dal?1614?al?1624. Si fermò a pochi passi dall'attuale vigneto, lasciando un tappeto di sabbie nere cariche di minerali. Le viti prosperano fra?820?e?860?metri, accarezzate da brezze marine che risalgono la vallata dell'Alcantara e da notti frizzanti che fissano acidità cristalline. Chi passeggia fra i filari scorge ancora, incastonate nel basalto, antiche "nevère" dove un tempo si stipava la neve dell'Etna per rinfrescare le vivande nelle locande di Catania: un piccolo museo a cielo aperto che ricorda il legame secolare fra uomo e vulcano. 100?% Carricante, figlio di rese contenute (circa?70?q/ha) e raccolta tardiva, nella seconda parte di ottobre. Questo permette agli acini di sviluppare aromi complessi senza perdere slancio. In cantina si gioca di finezza: cassette refrigerate a?8?°C, diraspatura soffice, pressatura leggera e fermentazione a?temperatura controllata in acciaio. Il vino sosta poi sui lieviti fini fino a giugno, con bâtonnage calibrati che aggiungono materia ma non fa alcun passaggio in legno per raccontare il vulcano senza filtri. Giallo delicato, appena venato di paglia, il primo impatto olfattivo è tattile: pietra focaia bagnata, gesso, scorza di cedro, mela verde, sambuco e un tocco di cera d'api. In bocca si rivela vibrante, con un ingresso setoso, un cuore sapido e una chiusura lunghissima su arancia amara e mandorla fresca. A tavola esalta un cous?cous di pesce spada e verdure, gamberi rossi alla piastra e risotti freschi alle verdure.

Quando si parla di vino siciliano contemporaneo, Planeta è uno dei primissimi nomi che viene in mente. La famiglia coltiva vigne da diciassette generazioni, ma il vero salto di qualità arriva negli anni Novanta, quando i cugini Francesca e Alessio Planeta trasformano l'azienda agricola di famiglia in un progetto enologico diffuso su tutta l'isola. Oggi Francesca è presidente, mentre Alessio, enologo, coordina una produzione che sfiora i 2,4?milioni di bottiglie senza rinunciare a un approccio artigianale al dettaglio. La filosofia è semplice quanto ambiziosa: raccontare l'intera Sicilia valorizzando le differenze di suolo, clima e cultura di ogni area. Per questo Planeta non ha un'unica cantina, ma cinque tenute -?Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo?Milazzo - pensate come tappe di un viaggio ideale fra coste, altopiani e vulcani. Ogni sede è un presidio di biodiversità e un laboratorio di micro?vinificazioni, perché «ogni suolo merita la sua voce». Il rispetto dell'ambiente è l'altro pilastro. Dal 2022 l'intera gamma è certificata biologica. In più Planeta aderisce al protocollo SOStain, il primo standard di sostenibilità pensato per la viticoltura siciliana. Il progetto "Planeta?Terra" va oltre: bottiglie alleggerite prodotte al?100?% sull'isola, energia da fonti rinnovabili, riforestazione di macchia mediterranea e coperture vegetali permanenti tra i filari. Un impegno concreto che trasforma la sostenibilità da slogan a prassi quotidiana.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821