

Eruzione 1614

Sicilia DOC 2014

Planeta

L'Eruzione 1614 Sicilia Doc Planeta nasce dal ricordo di un evento realmente accaduto. La storia dell'Etna è costellata da storiche eruzioni che ne hanno plasmato la forma. Leggendaria quella del 1614, durata 10 anni, la più lunga di tutti i tempi, arrestatasi proprio al confine dei vigneti di Sciaranuova. Un nome fortemente evocativo per il nostro Cru dell'Etna; Carricante con una piccola aggiunta di Riesling. Terre nere in altitudine conferiscono uno stile fresco, sapido e minerale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Sicilia
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	Passopisciaro
Vitigno	Carricante 95% ; Riesling 5%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo, con riflessi verdognoli
Gusto	Di grande freschezza e mineralità, persistente e sapido
Profumo	Piacevoli note di fiori bianchi e mele selvatiche, con un finale mentolato
Abbinamenti	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	8° - 10°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	510 - 850 m s.l.m. m
Allevamento	Cordone speronato e alberello
Densità impianto	5.000/10.000 piante per ettaro
Epoca vendemmia	Ottobre
Vinificazione	Le uve, raccolte in cassa, vengono subito refrigerate a 10 °C di temperatura, poi selezionate a mano; dopo pigiadiraspatura, fermentano a 25 °C in vasche di acciaio
Maturazione	Rimangono sulle bucce per 21 giorni, con brevi rimontaggi; vengono svinate in modo soffice con la pressa verticale; segue fermentazione malolattica in acciaio;
Affinamento	In botti di rovere per 12 mesi