Profumo di Vulcano 2021

Colore rosso granato. Aromi di lampone e mirtillo selvatico seguiti da note di agrumi, macchia mediterranea, arancia, mandarino, maggiorana e mirto. Al palato è armonico e complesso, con una sensazione dolce-salata che dimostra personalità e persistenza.

Produttore	Federico Graziani
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Sottoregione	Etna DOC
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2029 - 2031
Vitigni	Nerello Capuccio, Nerello Mascalese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320392
Adatto a	Risotto, Selvaggina, Formaggi, Cucina mediterranea
Valutazioni	James Suckling 94/100

Vinificazione

La fermentazione avviene in modo spontaneo, in tini di legno, e senza il controllo della temperatura.Dopo una maturazione di almeno ventiquattro mesi in tonneaux di primo e secondo passaggio, il vino passa in bottiglia con una minima filtrazione e senza travasi, secondo il metodo tradizionale, dove si affina per altri 12 mesi.

Terroir

Profumo di Vulcano nasce in un piccolo vigneto risalente alla fine dell'Ottocento, circa mezzo ettaro di terreno sulle pendici settentrionali dell'Etna a 600 metri sul livello del mare, in Contrada Feudo di Mezzo, frazione di Passopisciaro, nel comune di Castiglione di Sicilia.

L'altitudine e la posizione rivolta a nord offrono riparo dai forti venti di scirocco, determinando un'escursione termica estiva giornaliera di circa 28°C: sono queste condizioni particolari a garantire all'uva una maturazione più lunga, che ne arricchisce il gusto e la complessità.

Le piante, alcune prefillossera e con un'età media di 100 anni, rappresentano le migliori specie autoctone etnee – Nerello Mascalese e Cappuccio, Alicante e Francisi