



## Profumo di Vulcano 2022

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	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2030 - 2032
Vitigni	Nerello Capuccio, Nerello Mascalese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322154
Adatto a	Cucina mediterranea, Formaggi, Selvaggina, Risotto



### 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 prefillosera e con un'età media di 100 anni, rappresentano le migliori specie autoctone etnee - Nerello Mascalese e Cappuccio, Alicante e Francisi

