



LICCIARDELLO
VIGNETI E CANTINA

GROTTA PAGLIA 2021

Le uve con cui viene fatto questo vino sono figlie di un'unico vigneto a quasi 900 m s.l.m. sito in Contrada "Grotta della Paglia", sul versante Nord dell'Etna. Viste le difficili condizioni climatiche a tali altitudini soltanto nelle annate migliori, quelle che garantiscono uve di qualità, avviene la loro raccolta. Nasce con queste premesse, un vino che se un tempo veniva definito "montagnuolo", sinonimo di qualità inferiore a quelli di pianura e collina, nell'era contemporanea viene considerato, sì meno robusto, ma più fine ed elegante con una profondità senza eguali. Questo "cru" rappresenta senza dubbio un sorso di Etna, quella in cui la viticoltura si può ancora chiamare "eroica". Il vino non subisce filtrazioni né chiarifiche, pertanto l'eventuale leggero deposito in bottiglia è sinonimo esclusivo di genuinità.



Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Zona vitivinicola: Versante Nord dell'Etna- Contrada Grotta della Paglia- Frazione di Solicchiata- Castiglione di Sicilia (CT)

Terreni: formazione di origine vulcanica di diversa caratterizzazione litologica. Ricchi in sostanza organica, con poco scheletro e a reazione sub-alcalina.

Anno d'impianto: 1940

Altitudine: da 856 a 900 m s.l.m.

Esposizione del vigneto: Nord -Esr

Sistema di allevamento: alberello etneo con tutore in castagno

Densità di ceppi per ha: 12.000

Resa di uva: 35q/ha

Epoca di vendemmia: 12/10/2021

Prima annata: 2021

Grado alcolico: 13,5

Condizione agronomica: agricoltura biodinamica con impiego di cornoletame, cornosilice, decotti naturali, propoli e minerali silicei, piccole quantità di zolfo e rame.

Operazioni in cantina:

Le uve subiscono una pigia-diraspatura soffice e l'avvio della fermentazione alcolica mediante un piede di lieviti indigeno in vasca d'acciaio non termo-condizionata. La macerazione sulle bucce è durata 23 giorni con follature giornaliere. Successivo affinamento in acciaio per un periodo variabile dagli 8 ai 12 mesi con batonnage quindicinali.

Il vino non viene chiarificato né filtrato.