



Lu Disiù



Il nostro passito è il frutto di un uvaggio.

I vitigni interessati sono il Gewürz Traminer, vitigno aromatico originario della zona teutonica, ma che ben si adatta ai terreni vulcanici ed al clima unico dell'Etna ed il moscato, vitigno tradizionale della nostra terra. Infatti, le nostre uve sono prodotte da vitigni coltivati alle pendici dell'Etna ad una quota di circa 1000 Metri slm. Lo scenario è da favola.

Il vulcano, con le sue bocche effusive relativamente vicine, fa sentire di giorno la sua voce, mentre di notte si intravedono bagliori di luce. La densità d'impianto è di 8900 ceppi per Ettaro. La forma di allevamento è un alberello adagiato a spalliera con una potatura a doppio cordone speronato con tre e quattro speroni per ceppo. Il tutto per facilitare le lavorazioni e cure colturali del tutto manuali. La terra è grigia, vulcanica, ricca di minerali, fine e soffice. La vegetazione tutto intorno è rigogliosa e "selvaggia".

Solo la pazzia dell'uomo, la passione ed il rispetto del territorio, ha portato la vite così in alto e il premio è stato grande: "un vino" unico nel pieno rispetto del terroir. La raccolta avviene da sempre a metà di ottobre manualmente. L'uva, raccolta in cassette, grappolo per grappolo, viene poggiata su dei graticci e riposta in un luogo ventilato e all'ombra per circa 20 giorni. Dopo questa fase di appassimento, che permette all'uva di aumentare la sua carica zuccherina ed aromatica, viene fatta una seconda cernita per eliminare gli eventuali acini rovinati. Si procede, quindi, ad una vinificazione in rosso per estrarre il massimo da ogni singolo acino. Trascorse 72

ore dall'inizio della fermentazione alcolica, avviene la svinatura. Il mosto raccolto continua e termina la fermentazione in serbatoi di acciaio con temperature di 14 -16° C per circa una settimana, dopo di che il nostro vino viene posto in botti di rovere. La botte sarà il luogo che accoglierà il passito per circa un anno, vino che affinando sul suo "feccino" nobile esprimerà il meglio di sé.

Appena versato nel nostro calice il vino ci colpisce per il suo colore giallo oro intenso; lungo le pareti del nostro calice si aprono piccolissimi e numerosi archi che ci fanno percepire la forza che esprimerà in bocca. Avvicinandolo al naso colpisce la nota classica di uva passa e frutta sciroppata, ma poco dopo colpisce per la complessità aromatica che lo contraddistingue, la vaniglia, il miele, il caramello donati dall'affinamento in legno che si controbilanciano con le note iniziali, rendendolo fresco e innovativo.

In bocca si presenta fresco, ampio, voluminoso, dotato di una buona sapidità. Ci lascia soddisfatti di ciò che ci aveva annunciato versandolo nel calice.

Consiglio di berlo a circa 21° C.

Suggerimenti: abbinare a formaggi stagionati, paste con la ricotta, dolci di conserva, dolci di pistacchio e tutte le innumerevoli varianti che la nostra terra di Sicilia è in grado di offrire.

Grado alcolico come da etichetta.

Scheda Tecnica

Nome: Lu Disiù

Indicazione: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Categoria: Passito

Varietà: Gewürz Traminer 80%; moscato 20%

Superficie vitata: 1 ettari traminer; 0,5 ettaro di moscato

comune di produzione: Maletto (Ct) marsala (Tp)

contrada: nave; case della vigna

Densità delle vigne: 7.000 piante per ettaro

Altitudine: 1000 metri di altezza 250 metri di altezza

Tipo di suolo: Il terreno è vulcanico ricco di minerali e con molta struttura di colore grigio scuro; terreni di medio impasto, scheletro magro e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione argillosa di colore chiaro

Età delle vigne: 5 anni media

Resa: 40 Hl per ettaro

Fertilizzazione: Nessuna

Appassimento: in fruttai per 20 giorni

Fermentazione: 15 giorni

Malolattica: indotta, segue la fermentazione alcolica

Produzione: 1000 Bottiglie

Prima annata: 2007

Annate: 2008

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

Acidità totale: 5

pH: 3,7

Capacità di affinamento: Da bere subito o da invecchiare sino a 3-5 anni