

HEROUS

Frizzante Metodo Ancestrale 2019

Denominazione: IGT Terre Siciliane

50% Nerello Mascalese e 50% carricante.

Herous in latino significa "eroico", così come era ed è tuttora eroica la viticoltura in alcuni vigneti terrazzati del vulcano. L'eroe è raffigurato da un equilibrista che incarna le abilità del vignaiolo a districarsi, come su un filo, lungo gli stretti e ripidi muretti. Le uve con cui è prodotto questo vino sono coltivate nella frazione di Solicchiata, ad una altitudine di 850 m.s.l.m, da viti ad alberello impiantate negli anni 40.

PRIMA ANNATA

2019

COMUNE DEL VIGNETO

Castiglione
di Sicilia (CT)
Fraz. Solicchiata

VIGNETO

Contrada
Grotta della Paglia

CANTINA

Randazzo (CT)



VARIETÀ: Nerello Mascalese e Carricante.

TIPO DI SUOLO: sabbioso, ricco di scheletro con una buona dotazione di sostanze minerali a reazioni sub-alcalina.

ALTIMETRIA: 850 m s. l. m..

RESA PER ETTARO: 30 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: 100% ad alberello.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 9.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 28 Settembre.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO : 12 Ottobre 2019.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,40% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 7,0 g/l.

PH: 3,20.

SO2 totale: Non contiene solfiti aggiunti.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: La leggera feccia presente in bottiglia conferisce al vino una longevità pressoché illimitata.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi.

OPERAZIONI COLTURALI IN VIGNA: durante l'intera campagna viticola abbiamo praticato:

- tre arature annuali del terreno con l'impiego della motozappa;
- una sconcatura alla base di ciascuna vite (circa 6000) con l'impiego della zappa;
- un trattamento in polvere a base di zolfo, bentonite e litotamnio;
- quattro trattamenti liquidi a base di rame, zolfo, tisana di ortica, decotto di equiseto e propoli;
- due trattamenti, previa dinamizzazione, di cornoletame (preparato 500) e cornosilice (preparato 501);
- una semina di favino a filari alterni (leguminosa azoto-fissatrice);
- interventi di sfalcatura dell'erba mediante l'impiego di decespugliatore, ogniqualvolta necessari;
- interventi di potatura verde a mano (spollonatura, scacchiatura, sfemminellatura, cimatura, legatura), ogni qualvolta necessari;
- un intervento di trituratura fine dei sarmenti raccolti durante la potatura secca che unitamente ai raspi e alle vinacce (sottoprodotti della vinificazione) vengono compostati per l'autoproduzione di concime organico da spandere sul terreno l'anno successivo;
- una operazione di spandimento del compost prodotto l'anno precedente.

OPERAZIONI IN CANTINA: abbiamo eseguito una pressatura diretta delle uve (a grani tondi) prelevando la parte di succo più pulita. Dopo una sfeccatura statica di due giorni, agevolata dal freddo naturale, è stata avviata sul mosto la fermentazione alcolica mediante l'impiego di un piede di lieviti indigeni (fermentazione spontanea) attivato qualche giorno prima con i lieviti presenti sulle uve. L'imbottigliamento è stato realizzato prima del termine della F.A. (metodo ancestrale) con uno zucchero residuo tale da garantire in bottiglia una pressione di circa 2,5 bar. La leggera feccia presente in bottiglia conferisce al vino una longevità pressoché illimitata unitamente ad una evoluzione organolettica lenta e graduale.