



LICCIARDELLO
VIGNETI E CANTINA

HEROUS FRIZZANTE ANCESTRALE 2021

Questo vino frizzante è prodotto con il “metodo ancestrale” nel suo protocollo originario, cioè imbottigliando il vino prima del termine della fermentazione alcolica, quando lo zucchero residuo è tale da garantire una sovrappressione di circa 2,5 atmosfere in bottiglia. Il lavoro svolto sulle uve di partenza, senza ulteriori correzioni o ritocchi, lo si ritrova direttamente in bottiglia. Il leggero deposito ne rappresenta un vero e proprio corredo "ancestrale" e contraddistingue i vini chiamati “col fondo”. La permanenza del proprio sedimento naturale deve essere quindi considerata un valore di genuinità e non un difetto e permette al vino una evoluzione controllata e graduale, nel tempo. A seconda della richiesta da parte dell'utente finale, il vino può essere commercializzato col fondo o, a seguito di remuage, sboccato nella versione senza fondo, ovvero completamente pulito.



Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Zona vitivinicola: Versante Nord dell'Etna, nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo.

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

Altitudine: Tra i 700 e gli 800 m s.l.m.

Densità di ceppi per ha: tra i 6000 e gli 8000

Resa di uva: tra i 50 e i 65 ql/ha

Epoca di vendemmia: 20/09/2021

Prima annata: 2019

Grado alcolico: 13%

Sboccatura: Aprile 2023

Conduzione agronomica: agricoltura convenzionale con impiego di minerali silicei e piccole quantità di zolfo e rame.

Operazioni in cantina:

Le uve subiscono una pigia-diraspatura e la successiva macerazione del succo sulle bucce per qualche ora permette l'estrazione del colore desiderato. La resa uva-mosto è del 60%. Al termine della sfecciatura statica a freddo segue la fermentazione alcolica che avviene mediante un piede di lieviti indigeno. Prima del termine della stessa, il vino viene imbottigliato, tappato con tappo a corona e continua, fino al suo termine, la fermentazione alcolica. Successivo affinamento in bottiglia (sur lies) da 6 a 12 mesi prima della sboccatura di rifinitura "à la volée". Dopo circa 4 mesi il vino è pronto per la commercializzazione.