



LICCIARDELLO  
VIGNETI E CANTINA

## MARIA ELENA ROSSO 2020

Un vino che riflette l'essere donna nelle sue forme più naturali. Questo è stato il principio ispiratore di un progetto che ha avuto in Maria Elena (mia moglie) la sua unica musa ispiratrice.

Ho pertanto rivisitato, in questa prospettiva, i parametri classici del vino rosso dell'Etna per renderli più simili all'essere donna. Questo non vuole essere sinonimo di semplicità, così come non lo è l'universo femminile, ma di armoniosa complessità e di struttura poliedrica. Moderato grado alcolico, tannino setoso, colore suadente e aromi di frutta rossa fresca, sono le caratteristiche volute. Nelle annate in cui le condizioni climatiche sono piuttosto estreme, è la Natura a decidere. A noi non rimane che assecondarne il volere evitando che il vino prenda strade indesiderate.

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 rosso

**Zona vitivinicola:** Versante Nord Est nel comune di Piedimonte etneo in contrada San Gerardo.

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

**Altitudine:** 550 m s.l.m.

**Densità di ceppi per ha:** 6000

**Resa di uva:** tra i 65 q/ha

**Epoca di vendemmia:** 23/09/2020

**Prima annata:** 2018

**Grado alcolico:** 13%vol

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

**Operazioni in cantina:**

abbiamo eseguito una diraspatura manuale delle uve cercando di mantenere intatta l'integrità degli acini. La fermentazione alcolica è avvenuta mediante l'impiego di un piede di lieviti indigeno (fermentazione spontanea) attivato qualche giorno prima con lieviti presenti sulle uve. Dopo una mecerazione sulle bucce di 30 giorni il vino è maturato in vasche di acciaio e sottoposto a batonnage (messa in sospensione della feccia fine) con cadenza quindicinale, fino all'imbottigliamento.

Il vino non viene chiarificato né filtrato.