



SANTA MARIA LA NAVE

VITICOLTURA ESTREMA SULL'ETNA

CALMAROSSA ETNA DOC ROSSO

da un antico vigneto su sabbie vulcaniche sul ripido fianco di un cratere

Monte Ilice, bellissimo cratere avventizio sito sul versante Sud-Est dell'Etna, dove nasce il nostro Calmarossa.

Questo splendido monte si affaccia sul Mar Ionio e si caratterizza per l'estrema pendenza e per le nere sabbie e ceneri vulcaniche. Il suolo è ricco di minerali che arrivano dalle profondità pure e ataviche del nostro pianeta e che lo rendono perfetto per la coltura di viti e di alberi da frutto.

Qui, per secoli, molte generazioni di vignaioli si sono succedute nella cura e nella gestione di queste vigne estreme, lavorando con passione e fatica, ma sempre ricompensate da madre natura con vini autentici e testimoni di un *terroir* puramente vulcanico.

Negli ultimi 50 anni questo antico vigneto dal cuore prefillosserico, a 800 metri sul livello del mare, è stato curato con vero amore e intima dedizione, in regime biodinamico da Don Alfio, contadino appassionato, integerrimo, e grande conoscitore dell'Etna.

Da lui abbiamo ereditato questo straordinario "santuario" di biodiversità: alberi da frutta rari e antichi vitigni autoctoni ad alberello, che abbiamo intenzione di riportare allo splendore di un tempo, di custodire e tramandare alle generazioni future.

Il nostro Calmarossa è forgiato da secoli di tradizione vitivinicola Etna, da cui nasce un vino forte e caparbio, ma allo stesso tempo elegante, come le antiche piante da cui proviene. Un vino vulcanico, rosso rubino, che rievoca la lava, la sua intensità, il suo furore, ma che grazie alle sue fragranze etnee sa donare la calma e quieta l'anima ad ogni sorso, come uno splendido tramonto goduto dalla cima del vulcano osservando il mare da cui nasce o le candide nevi di cui si copre d'inverno.

Un vino evocativo che racconta la tradizione e profuma di Etna.

Denominazione: Etna DOC Rosso

Vitigni: Antica vigna dal cuore pre-fillosserico di Nerello Mascalese 85% e Nerello Cappuccio 15% attualmente in un processo di accurato restauro. Nel vigneto esistono diverse varietà autoctone etnee, alcune molto rare e altre ancora non identificate; l'uva di tali viti però non viene utilizzata nella vinificazione del Calmarossa.

Zona di produzione: Versante Sud-Est dell'Etna, a circa 800 metri sul livello del mare

Caratteristiche del vigneto: Terreno di sabbia nera e ceneri vulcaniche, ricco di minerali e in fortissima pendenza che in alcuni punti supera il 40%. Il vigneto costituito da antichi impianti ad alberello, secondo la tradizione vitivinicola etnea, con circa 7-8000 piante per ettaro.

Resa: La resa è di circa 800 grammi di uva per vite

Clima: Secco e ventilato durante il periodo estivo, con picchi di caldo torrido. Rilevanti precipitazioni nel periodo invernale e primaverile con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte nel corso di tutto l'anno. Da giugno in poi la contrada è esposta a forti siccità, che sono però contrastate dai profondi apparati radicali delle antiche viti che affondano nelle sabbie vulcaniche alla ricerca di acqua e minerali.

Vendemmia: Rigorosamente manuale, così come da tradizione, condotta nella prima metà di ottobre. L'uva viene raccolta in cassette da 18 kg e trasportata in cantina immediatamente dopo la raccolta

Note di vinificazione: Il processo di vinificazione è assolutamente delicato e per niente invasivo, in modo da mantenere intatto il carattere del grappolo e le note distintive dell'annata, e consentire di produrre un vino autentico, così come insegna la tradizione vitivinicola etnea. Terminata la vendemmia, le cassette vengono svuotate nella diraspa pigiatrice. Dalla diraspa pigiatura si ricavano i raspi, che vengono successivamente utilizzati come concime. Il pigiato, formato da bucce e mosto, viene immesso nei vinificatori in acciaio inox. Quando il vinificatore è pieno, si innesta con il lievito autoctono selezionato e si porta la temperatura a 26°C, mantenendola tale per tutta la durata della macerazione. La fermentazione viene monitorata giornalmente e con la stessa frequenza si effettuano dei rimontaggi con pompa per bagnare il cappello di vinacce. Dopo circa tre settimane di fermentazione e macerazione si effettua la svinatura e quindi la separazione del vino dalle vinacce. Il vino viene travasato in un altro serbatoio, mentre le vinacce vengono trasferite tramite pompa mono nella pressa per la torchiatura e successivamente conferite in distilleria. Dopo qualche giorno il vino rosso viene travasato, liberato dalla fecce e messo in un altro serbatoio per svolgere la *fermentazione malolattica* ad una temperatura controllata di 18°C. Durante questa fase si ha la trasformazione dell'acido malico (ad opera di *batteri malolattici*) in acido lattico ed anidride carbonica, ottenendo così un abbassamento dell'acidità totale del vino che lo rende più morbido al palato. Finita la fermentazione malolattica, il vino viene liberato ancora una volta delle fecce e travasato in barrique di rovere francese, dove resta per almeno 9 mesi in affinamento. Dopo l'affinamento in legno il vino viene travasato in acciaio, filtrato, stabilizzato e quindi imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento avviene un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima di dividerlo con i suoi amatori

Caratteristiche organolettiche: Il Calmarossa si caratterizza per un brillante manto rubino e delicati riflessi purpurei.

Al naso i profumi sono ampi ed eleganti. I penetranti sentori di rosa e violetta selvatica si mescolano alle note di frutta, ciliegia e lampone, per poi lasciare spazio a sfumature di cannella e sottobosco accompagnati da sfumature di grafite, accenni di cacao e liquirizia. Lievi note eteree di smalto ne esaltano la complessità del bouquet. Pieno e avvolgente l'ingresso al palato. Secco, caldo e morbido per la vulcanica glicerina. La vivace freschezza mitiga l'intensa nota alcolica che si fonde armonicamente ad un elegante tannino. Persistente ed equilibrato dal finale ricco e avvolgente. Un'esplosione di Etna nel bicchiere.

Gradazione alcolica: 13.5%-14.5% in base all'annata

Abbinamenti gastronomici: Il Calmarossa è perfetto in abbinamento a tutti i piatti a base di carne rossa, e con formaggi maturi. Un altro abbinamento interessante, anche se inusuale, è l'abbinamento con ostriche, sashimi, frittura di pesce, e king krab alla catalana. Ottimo in abbinamento con pasta sarde e pomodoro, polipo arrosto su letto di cicerchia.

Consigliamo di degustarlo a una temperatura di 16-18°C. Negli abbinamenti con pesce crudo suggeriamo una temperatura di servizio di 12-14°C.

Bottiglie prodotte: Produzione di nicchia di pochissime bottiglie, nel formato 0,75l. dall'annata 2015 tutte rigorosamente numerate

Capacità di invecchiamento: circa 20 anni in base alle annate

Prima vendemmia prodotta: Microvinificazioni artigianali già dal 1980