



SANTA MARIA LA NAVE

VITICOLTURA ESTREMA SULL'ETNA

MILLESULMARE SICILIA DOC BIANCO

un bianco vulcanico da grappoli autoctoni coltivati ad altitudini estreme

A 1100 metri sul livello del mare, nel cuore di secolari colate laviche e di luoghi incontaminati in cui la natura selvaggia regna sovrana, da splendide viti di Grecanico Dorato della nostra vigna Casa Decima nasce il Millesulmare, un vino dalla mineralità straordinaria e dagli eleganti sentori di montagna e mare.

Sull'impervio versante Nord-Ovest dell'Etna, in uno dei vigneti più alti in Europa, nei secoli si è creato il contesto perfetto in cui coltivare questo affascinante vitigno autoctono, che gli antichi vignaioli hanno curato con passione e fatica per generazioni. Sebbene caratterizzato da un imponente scheletro lavico, questo luogo estremo è ricco di piccoli frutteti e boschi che crescono lussureggianti. Questo è lo scenario della nostra vigna Casa Decima in Contrada Nave, che ci regala una bellezza senza tempo in cui l'uomo scende a patti con la natura in uno scambio vicendevole di amore e fiducia.

Frutto di una lunga selezione massale, durata oltre quindici anni, il Millesulmare è un vino autentico, vulcanico, espressione vera di un *terroir* antico e mistico, di cui esprime meravigliose note di mineralità e sapidità. Un vino dalla profonda identità, realizzato seguendo la tradizione vitivinicola etnea nel totale rispetto del grappolo, le cui fragranze, sia al naso che al palato, raccontano un territorio e disarmano, grazie a un'escursione termica imponente che solo vigneti eroici, ad altitudini estreme, sono in grado di sopportare.

Un progetto che stiamo portando avanti dal 2004, animati soltanto dall'amore e dal desiderio di preservare e valorizzare questi antichi vitigni e un territorio di straordinaria bellezza.

Denominazione: Sicilia DOC Bianco

Vitigni: Grecanico Dorato, vari cloni autoctoni derivanti da antichi vigneti del posto a *pie' franco*, innestati su Richter 110 e Paulsen 1103. Circa il 15% del vigneto è stato riprodotto con il metodo della propagagine, ed è quindi a *pie' franco*.

Zona di produzione: Vigneto Casa Decima in Contrada Nave, versante Nord-Ovest dell'Etna, quota 1100 metri sul livello del mare

Caratteristiche del vigneto: Terreno altamente minerale il cui scheletro lavico è il risultato di secolari colate.

Impianto a spalliera *guyot* con la densità di 1.5 x 0.8 metri. Alcuni filari sono invece potati a doppio cordone speronato e stiamo osservando l'evoluzione e la qualità delle piante, allevate con tale metodo, nel corso anni. L'impianto è avvenuto in maniera assolutamente non invasiva, e attorno e all'interno della vigna crescono rigogliose diverse piante da frutta, cespugli spontanei e un'ampia zona di bosco, coltivazioni che rispettano al massimo l'impostazione agricola tradizionale del posto e il micro-ecosistema della contrada.

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

Clima: Clima di montagna, caldo e secco durante le lunghe giornate estive, con temperature vicine allo 0 la notte, con imponenti escursioni termiche nel periodo di maturazione delle uve. Durante l'inverno il vigneto è coperto da una spessa coltre di neve.

Le condizioni microclimatiche perfette e l'assenza di inquinamento non consentono la formazione di malattie, nè di *botritis cinerea*.

Vendemmia: Vendemmia rigorosamente manuale, come vuole l'antica tradizione contadina etnea, condotta nell'ultima settimana di Ottobre o nelle prime settimane di Novembre, dai nostri viticoltori autoctoni che vivono in quelle zone da generazioni, conoscono perfettamente le caratteristiche del vitigno, ed effettuano un'accurata selezione dei grappoli in fase di raccolta. L'uva viene sistemata in cassette da 18kg e trasportata in cantina immediatamente dopo la raccolta.

Note di vinificazione: Il processo di vinificazione è molto delicato per non alterare la vera identità del grappolo e dell'annata, e consentire di ottenere un vino autentico nel rispetto la tradizione vitivinicola etnea.

L'uva viene diraspata, non pigiata, e trasferita in pressa soffice per circa due ore ottenendo così il 60% di mosto fiore. Nella pressatura non si superano mai gli 0,6 bar. Il mosto fiore, travasato in serbatoio d'acciaio coibentato, viene fatto decantare a freddo (a 10°C) per 36 ore, poi viene travasato, sfeciato ed instillato con lieviti rigorosamente autoctoni. La fermentazione alcolica si svolge a temperatura controllata di 18-20°C per preservare il corredo aromatico. Una settimana dopo la fine della fermentazione, il vino viene travasato per separarlo dalle fecce grossolane e dopo 10 giorni si inizia il *batonage* sulle fecce fini 1 volta a settimana. Il vino si stabilizza a freddo, anche dal punto di vista tartarico. Questo rende il Millesulmare meno acido, più morbido al palato e preserva gli aromi originari del grappolo. Dopo una leggera chiarificazione e filtratura, il Millesulmare viene imbottigliato e affinato per diversi mesi in bottiglia prima di essere condiviso con i suoi amatori.

Caratteristiche organolettiche: Il Millesulmare si caratterizza per un luminoso colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati.

Al naso è un'esplosione di fragranze, note di mele dell'Etna lasciano il posto a delicate sfumature di pesca bianca, ananas e agrumi, mentre intense *nuance* di ginestra, vaniglia e pepe bianco si fondono con eleganza alla spiccata nota minerale, quasi sulfurea. Secco e fresco al palato, è equilibrato da accenni di sapidità che gli conferiscono un finale armonico e persistente.

Gradazione alcolica: 12-12,5% in base all'annata

Abbinamenti gastronomici: Si abbina elegantemente a tutti i piatti di pesce, carni bianche e verdure. Perfetto con i crostacei, tempura di gamberi, pasta alle sarde e finocchietto selvatico, arancini, "crispelle con acciuga". Sublime in abbinamento al sushi e sashimi. Ottimo come ingrediente base della cucina di pesce. Temperatura di servizio ideale 7-8°C. Alcuni sommelier richiedono una temperatura di servizio più elevata (circa 10°C) per apprezzare al meglio le note olfattive e la struttura minerale

Bottiglie prodotte: Una produzione di nicchia di pochissime bottiglie. Dall'annata 2015 tutte le bottiglie sono rigorosamente numerate in etichetta

Capacità di invecchiamento: 8-10 anni in base all'annata

Prima vendemmia prodotta: Micro-vinificazioni dal 2004 con uve provenienti dalle piante madri del vigneto di Grecanico Dorato, e dal 2007 in poi con uve del vigneto