

# VINUDILICE – Vino Rosato dell'ETNA Nord-Ovest

Contrada: **Nave** nel comune di **Bronte** - Etna Ovest a **1.200 mt** di altitudine

Parcella: **VignaBosco**, il vigneto più alto dell'Etna (e forse di'Italia).

Vitigni: **Granache, Minnella Nera, Grecanico, Minnella Bianca** e altri vitigni



Minnella Nera



Granache -Alicante



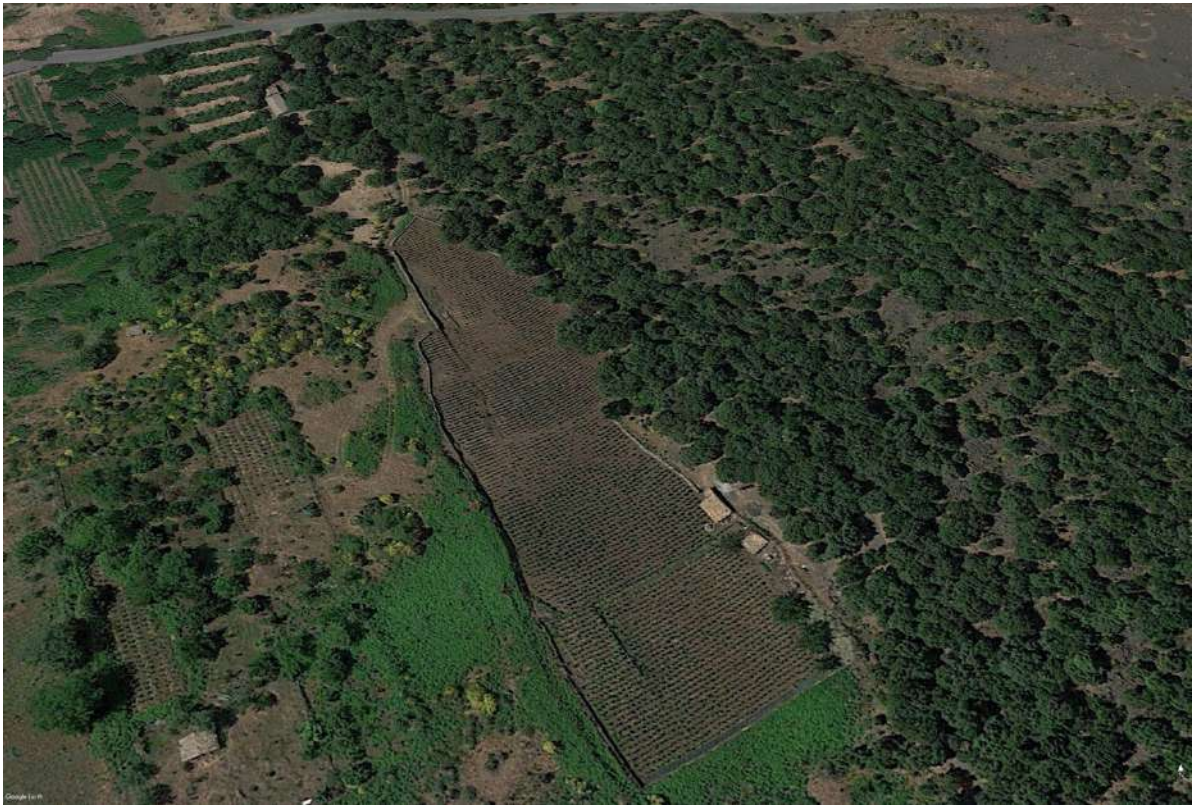
Coda di Volpe



Minnela Bianca



Grecanico



Piovosità media anno: **1.100 mm**

Suoli: terra **vulcanica** caratterizzata da un placcone lavico di notevole estensione areale. Affiorano le "**Lave e piroclastiti a morfologia superficiale degradata**" (CARTA GEOLOGICA DEL MONTE ETNA, C.N.R. 1979), ove i processi pedogenetici, favoriti dalla morfologia lievemente depressa (canalone) hanno generato un suolo non eccessivamente profondo e ricco di scheletro.

Numero Viti circa: **5.000**

Superficie della parcella ettari circa: **0,50**

Densità Viti per ettaro: **10.000**

Anno d'impianto del vigneto: **Ultracentenario**

Coltivazione del vigneto: **Alberello Etneo con tutore in castagno dell'Etna**

Kg uva selezionata prodotta mediamente per ettaro: **8.500**

Litri di vino prodotto mediamente per ettaro: **5.000**

Numero bottiglie da 0,75 l totali mediamente prodotte: **2.500**

Periodo vendemmia: **fine ottobre – prima decade di novembre**

Vinificazione: **Pressatura diretta delle uve intere** con decantazione statica e naturale del mosto per circa 30 ore

Lieviti: aggiunta di lieviti **autoctoni** (Piede de uve)

Durata della fermentazione alcolica: **16 giorni**

Durata dell'affinamento: in **serbatoio di acciaio** per **5 mesi**

Filtrazione: **solo durante imbottigliamento**

Chiarifica: **decantazione naturale**

Travasi durante l'affinamento numero: **3**

Aggiunta della solforosa: **NO**

Grado alcolico medio: **12,0%**

Acidità totale media grammi per litro: **8,5**

pH medio: **2,95**

Solforosa totale nel vino appena imbottigliato (mg/l) media: **25**

Imbottigliamento: nel **maggio** successivo alla vendemmia.

**IL VINUDILICE** è un rosato che nasce tale direttamente nel vigneto: un misto di uve bianche e rosse raccolte e vinificate tutte insieme. La coltivazione del vigneto è fatta a mano e con il **Mulo**, utilizzando prodotti naturali. In vinificazione non sono utilizzate biotecnologie. Travasi e imbottigliamento vengono svolti secondo le fasi lunari. Nelle annate in cui il vino non raggiunge, per difficoltà climatiche, in modo naturale un grado alcolico di 11%, è prodotto in **versione spumante** con metodo classico e con sosta sui lieviti, dopo la rifermentazione in bottiglia, per almeno 17 mesi.

**VignaBosco**, l'unico vigneto della zona, è ubicato in un luogo selvatico, incontaminato e ricchissimo di biodiversità. Almeno dieci vitigni diversi, bianchi e rossi, convivono da più di cento anni insieme. Il Vinudilice prende il suo nome dall'esteso bosco di lecci in cui è immerso. In latino il leccio è denominato *Quercus Ilex*, **Ilice** in lingua siciliana. La parola **Vinudilice** significa Vino della bosco dei Lecci.

**IL VINUDILICE è un vino selezionato da PropostaVini come Vini Estremi**



**Vini estremi**  
[www.propostavini.com](http://www.propostavini.com)