

In evidenza

Alessandro, viaggio da Camporeale all'Etna. Dieci ettari, due vini

di: Redazione

18 febbraio 2020



Per la famiglia Alessandro è il momento della ufficializzazione. L'ultima generazione, la quarta, la più giovane, quella di Anna e dei due Benedetto – tra loro cugini – ha raccolto la sfida del Vulcano. Da Camporeale presso Palermo, sembra un gran salto e, in effetti, lo è. La decisione risale al 2015 con l'acquisto del primo appezzamento. In meno di cinque anni gli appezzamenti sono quattro, più un vecchio palmento. Dieci gli ettari totali, il versante è quello nord, tra Castiglione e Linguaglossa.

Contrada Piano Filici

Si estende per quasi cinque ettari nel territorio di Castiglione di Sicilia, al confine con il comune di Linguaglossa. Acquistato nel 2015, è stato impiantato con viti di Nerello Mascalese e Carricante, e alcune piante di Catarratto. L'appezzamento – delimitato a ovest dal bosco e ad est dal Monte Pomiciaro – è idealmente suddiviso in due diverse porzioni: la parte orientale è caratterizzata da un'alta percentuale di pietra pomice rossa, una maggiore esposizione al sole e una ventilazione che la rendono ideale alla coltivazione delle uve a bacca rossa; la parte occidentale, invece, ha un suolo con profonde sabbie vulcaniche e gode di maggiore ombreggiamento, caratteristiche ideali per le varietà a bacca bianca. In questo vigneto nascono le uve che hanno dato vita ai primi due vini dell'azienda: **Trainara Etna bianco** e **Croceferro Etna rosso**.

Contrada Borriglione

A Linguaglossa, in prossimità di una vecchia cava di pietra pomice di colore rosso, un *Palmento* ospita la cantina di vinificazione. Giovani la vigna di Nerello Mascalese su due ettari di terrazzamenti.

Contrada Sciamanica

Il vigneto è un piccolo anfiteatro che si sviluppa su terrazzamenti realizzati con muretti a secco che ospitano vecchie vigne di diverse varietà.

Contrada Pontale Palino

Tre gli ettari a Pontale Palino, nel comprensorio di Castiglione di Sicilia. Sono caratterizzati da una parte centrale, con sabbie vulcaniche molto profonde, circondata da terrazzamenti più esposti e ventilati e ricchi di scheletro.

Doc Etna Bianco, Trainara 2018

Il progetto *Generazione Alessandro* ha già dato i suoi primi frutti. Pronto il vino **Doc Etna bianco Trainara 2018** (anche se ancora non indicato sul sito). Proviene da contrada Piano Filici, il vigneto è stato impiantato nel 2016, le percentuali 80% Carricante e 20% Catarratto.

La fermentazione alcolica, in acciaio, dura 20 giorni circa; i lieviti selezionati. Il vino rimane per 10 mesi sulle fecce fini a 10-12°C. Segue affinamento in bottiglia di 4 mesi.

Il colore è giallo paglierino luminoso. Naso fresco e fragrante con piacevoli note di citronella, timo, salvia e nepitella, accompagnati da un delicato accenno minerale di pietra focaia. In bocca è sapido; svela il suo legame più intimo con il territorio, lasciando spazio ad una vivace freschezza. Il finale vira su note di pompelmo rosa.

www.alessandrodicamporeale.it
