

Vini

La vendemmia 2025 sull'Etna, nel racconto di Palmento Costanzo

di: Redazione

12 novembre 2025



"Quella del 2025, sull'Etna, sarà ricordata come un'annata molto positiva, tra le migliori degli ultimi decenni": esordisce così **Serena Costanzo**, agronoma ed enologa di Palmento Costanzo, quando inizia a raccontare i trend della vendemmia da poco conclusa nei diversi vigneti di proprietà, tra cui quello a Passopisciaro, quartier generale della cantina.

"Le stagioni si sono succedute in maniera equilibrata: il ciclo fenologico delle viti è stato costante, merito di una primavera piovosa ma con temperature nella norma, che ha permesso di affrontare i picchi di caldo dell'estate siciliana senza particolari criticità, grazie alla riserva idrica accumulata. Con un agosto tutto sommato fresco e nonostante le grandinate di inizio settembre, la salute delle uve non è stata compromessa e la qualità degli acini è stata molto alta" prosegue Serena Costanzo.

A beneficiare in particolare modo di un 2025 così ben calibrato è stato il Carricante, la cui resa è stata il 60% superiore rispetto allo scorso anno.

La raccolta (sempre a mano) di questa varietà, fondamentale per la nascita di un vino identitario per Palmento Costanzo come Bianco di Sei (ma anche di cru d'élite come Contrada Cavaliere) è cominciata a inizio ottobre, in linea con le tipiche vendemmie tardive etnee. Un profilo organolettico di grande equilibrio quello fin qui mostrato dal vitigno a bacca bianca, autoctono della *Muntagna*, che fa ben sperare per la sua futura vinificazione.

Ma anche il Nerello Mascalese (vendemmiato in prima battuta il 29 agosto per la base spumantizzata del Metodo Classico Brut e successivamente a metà ottobre), rispecchia l'andamento dell'annata: gli acini sani e ben maturi promettono di dare vita a vini di grande carattere, intensità e potenziale di longevità, sia per Nero di Sei – prima, storica etichetta prodotta da Palmento Costanzo con la vendemmia del 2011 – che per Contrada Santo Spirito Rosso, che negli anni si è conquistato un ruolo da protagonista tra gli Etna DOC Rossi.

“La vendemmia di quest’anno” spiega Valeria Agosta, fondatrice di Palmento Costanzo “è stata molto soddisfacente: il Nerello Mascalese e il Carricante raccolti presentano grande qualità e siamo convinti che la loro evoluzione futura in cantina ci permetterà di produrre vini indimenticabili. La nostra volontà è di essere sempre ‘Rigorosamente Etna’, interpretando con fedeltà la Muntagna e i suoi continui cambiamenti”.

