

## CARTELLA STAMPA

### L'AZIENDA

Palmento Costanzo nasce sul versante nord dell'Etna, in contrada Santo Spirito, nella frazione di Passopisciaro, all'interno del Parco Naturale dell'Etna. In questo prezioso scrigno di biodiversità, Patrimonio dell'Umanità dal 2013, Mimmo Costanzo e Valeria Agosta circa dieci anni fa cominciano a lavorare al sogno di raccontare l'Etna attraverso i loro vini. Attorno all'antico palmento ottocentesco, utilizzato sino ai primi anni del '900 dai viticoltori della zona, si estende il vigneto secolare che Palmento Costanzo coltiva in regime biologico. I circa quattordici ettari vitati nella caratteristica disposizione a terrazzamento si trovano tra i 600 e gli 800 metri sul livello del mare, nella zona della DOC Etna.

### IL PALMENTO E LA CANTINA

**L'antico palmento** in pietra lavica, che risale alla fine del '700 è il cuore di Palmento Costanzo; restaurato secondo una visione conservativa e riportato a nuova vita, è tornato ad essere zona di produzione del vino grazie all'integrazione con le moderne tecnologie. Ogni dettaglio è stato progettato per ottenere il meglio dalle uve coltivate nei vigneti.

Il palmento si sviluppa su più livelli: nella parte più alta c'è la pista, zona di pressatura e fermentazione dell'uva. Accanto si trovano i serbatoi di acciaio, oltre alla cisterna ad "arancia", che si sviluppa in verticale, suddivisa in spicchi per consentire l'affinamento di vini diversi. Nel livello inferiore è stata mantenuta la bottaia; vi si trovano le preziose botti Ovum, in legno di rovere francese, che sfruttano i moti convettivi per favorire un *bâtonnage* naturale. La costruzione della **cantina moderna**, voluta per ampliare la produzione, ha seguito i principi della bioarchitettura. Grazie a delle aperture praticate in alto, in corrispondenza della terrazza che si affaccia sui vigneti accanto al palmento, la cantina è illuminata da cinque coni che convogliano al suo interno luce, limitando la necessità di corrente elettrica per l'illuminazione, soltanto alle fasi più buie della giornata.

### I VIGNETI

La grande parte dei vigneti di Palmento Costanzo si trova in contrada Santo Spirito, nella frazione di Passopisciaro, versante nord dell'Etna. Nel tempo si sono aggiunti altri vigneti nelle contrade Feudo di Mezzo, Bragaseggi e Cavaliere. Tutti i nostri vigneti sono coltivati in regime biologico.

Le varietà coltivate sono vitigni autoctoni che hanno reso l'Etna celebre nel mondo: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio per i vini rossi, Carricante e Catarratto per i vini bianchi, un blend di vigna che caratterizza la DOC Etna. Il vulcano è uno scrigno di biodiversità: le differenze microclimatiche e di composizione del terreno caratterizzano le diverse contrade. Le condizioni pedoclimatiche e i detriti vulcanici, le escursioni termiche giornaliere significative, rendono la terra fertile e adatta alla coltivazione della vite. Una piovosità fino a dieci volte superiore alla media dell'isola e alla neve accumulata in inverno

Palmento Costanzo

C.da Santo Spirito, 95012 Passopisciaro CT – t. 0942 983239

[info@palmentocostanzo.com](mailto:info@palmentocostanzo.com)

sulla sommità dell'Etna alimenta le viti in maniera irripetibile altrove. Il vigneto è attraversato dalla colata lavica del 1879, che in estate offre un suggestivo spettacolo, abbandonando il colore nero per vestirsi del giallo dei piccoli fiori di ginestra. Le viti dell'antico vigneto sono ad alberello su pali di castagno; alcune delle piante raggiungono i 120 anni di età con viti prefillossera e a piede franco.

La vendemmia sull'Etna è tardiva, con tempistiche diverse rispetto a quelle del resto dell'Isola. La raccolta dell'uva inizia generalmente da metà settembre e si protrae per il mese di ottobre.

## I VINI

Fare vino sull'Etna è un atto dove la pratica agricola si unisce alla tradizione culturale: significa entrare in contatto con un territorio ricco di storia e tradizione, ma anche con un'energia sempre nuova che muta con le stagioni e le giornate. I nostri vini raccontano l'espressione autentica di un territorio, accompagnata dalla visione che abbiamo scelto come filo conduttore: rispettosa dei vigneti, anzitutto, votata ad una piena agricoltura biologica e sostenibile e radicata nel territorio attraverso l'utilizzo di lieviti naturali. Tutti i nostri vini sono prodotti utilizzando lieviti indigeni appositamente selezionati, sulla base di una ricerca sviluppata su diversi campioni del nostro vigneto ed impiegati anno dopo anno durante la vinificazione.

La nostra cantina attualmente produce circa 100mila bottiglie. Le due linee di produzione, Mofete e Di Sei, sono affiancate dal cru Contrada Santo Spirito e dal nostro vino più pregiato Prefillossera.

Mofete, la linea classica, prende il nome dall'ultima manifestazione gassosa dell'attività vulcanica, mentre la linea Di Sei fa riferimento alla classificazione geologica dell'Etna.

I vini Mofete sono più giovani ed esprimono la parte fresca e irruente del vulcano; sono un rosso, un bianco ed un rosato e nascono dalle uve delle piante con un'età fino a 30 anni.

**Mofete rosso.** Prodotto con 80% di Nerello Mascalese e 20% di Nerello Cappuccio, macera sulle bucce dieci giorni e viene affinato sei mesi in acciaio con un breve passaggio in legno. Il suo colore è un bel rosso rubino di media intensità; al naso risulta speziato con sentori di erbe selvatiche fresche, rose e ceneri vulcaniche. Al palato è succoso, equilibrato ed elegante con un finale sapido.

**Mofete bianco.** Prodotto con 70% Carricante e 30% Catarratto; il suo colore è giallo paglierino di media intensità, fruttato e floreale al naso, con polpa di agrumi gialli, rimandi balsamici e minerali. Al palato è fresco, lungo e penetrante, con una buona struttura. Dopo una pressatura soffice viene affinato sei mesi in acciaio.

**Mofete Rosato.** Interamente prodotto con le prime uve di Nerello Mascalese vendemmiate nell'ultima decade di settembre. Dopo una macerazione di circa dodici ore, viene affinato in acciaio per sei mesi.

Palmento Costanzo

C.da Santo Spirito, 95012 Passopisciaro CT – t. 0942 983239

[info@palmentocostanzo.com](mailto:info@palmentocostanzo.com)

La linea “**Di Sei**” comprende un bianco ed un rosso aromatici ed intensi, realizzati con le uve delle viti che arrivano fino a un secolo di vita.

**Nero di Sei.** Prodotto con 80% di Nerello Mascalese e 20% di Nerello Cappuccio. Macera in tini tronco-conici per dieci giorni, poi viene affinato in botti da 30 e 50 ettolitri, per ventiquattro mesi ed, infine, riposa dodici mesi in bottiglia.

**Bianco Di Sei.** Prodotto con il 90% di uve Carricante e il 10% di Catarratto. Dopo un breve sgrondo sulle bucce, passa dalla pressa soffice a cui segue un affinamento di sei mesi in acciaio, e di ulteriori sei in bottiglia. Il suo colore è giallo paglierino; al naso risulta fruttato ed intrigante, saporito e minerale, con note di fiori bianchi ed agrumi, salvia e menta. Sapido e persistente, ha una buona freschezza e persistenza al palato.

Il **Contrada Santo Spirito** nasce dalla selezione delle viti più vecchie e porta il nome della contrada di appartenenza, secondo quanto consentito dal disciplinare; figlio delle viti impiantate nella particella n°466, è il nostro primo vino di contrada, dal color rosso rubino brillante; una visione dell'Etna attraverso il 90% di Nerello Mascalese e solo il 10% di Nerello Cappuccio.

Dopo una fermentazione di venti giorni in tini tronco conici e un affinamento di ventiquattro mesi nelle botti Ovum in legno di rovere francese che grazie alla loro particolare forma favoriscono un batonnage naturale, viene imbottigliato e riposto in cantina dove affinerà ancora un anno.

Il **Prefillossera** nasce, infine, delle viti impiantate prima dell'arrivo dell'afide fillossera in Europa, che distrusse gran parte dei vigneti.

**Questi ultimi due vini** sono la massima espressione del nostro vulcano perché provengono dalle viti più vecchie e condensano l'essenza antica del vulcano.