



LES VOLCANIQUES
PARTIE 1
ITALIE

VULCANI: TIPOLOGIE



HAWAIANA

Caratterizzata da colate di lava basaltica molto fluida. Le esplosioni sono limitate creando zampilli di lava incandescente. Possono formarsi dei plateau basaltici quando la lava esce dalle fessure laterali. La forma del vulcano è piuttosto appiattita proprio per effetto dell'estremo flusso della lava che scivola anche con pendenze limitate. A parte la tipologia ancora attiva nelle Hawaii e in Islanda sono da ricordare a questa tipologia i vulcani dell'area del Soave e della Lessinia, comunque inattivi da circa 40 milioni di anni.



STROMBOLIANA

La lava in questo caso è ricca di gas e piuttosto viscosa tanto da formare dei laghi nel cratere originando esplosioni più importanti. Qui si osservano effusioni di lava con emissioni pirotecniche. Generalmente questi vulcani hanno pendenze più accentuate (Esempio: Stromboli).



VULCANIANA

Questi vulcani emettono lava molto viscosa e povera di gas tanto da generare delle forti esplosioni con emissioni di gas e cenere. La forma è quella tipica dei coni di cenere generati dai più strati di emissioni pirotecniche (Esempio: Etna).



PELEANA

Formazione tipica del Monte Pelée nella Martinica. La lava è così viscosa da solidificare già dentro al cratere. Si creano delle colature che originano esplosioni molto violente con emissione di nubi ardenti che scendono lungo le pareti del vulcano.



PLINIANA

Qui le eruzioni sono altamente esplosive in genere dopo lunghi periodi di quiete. Infatti il cratere è in genere colmato da lava solida. L'esplosione è caratterizzata da alti coni vulcanici con nubi ardenti al ricadere. Ciò genera dei coni vulcanici e calore derivanti dal crollo dell'intero edificio vulcanico (Esempio: Vesuvio).



LEGENDA

- VULCANO ATTIVO
- VULCANO INATTIVO (formazione di lago d'origine vulcanica)
- VULCANO INATTIVO
- ROCCE PLUTONICHE
- VENEZIA** CAPOLUOGO DI REGIONE
- ETNA** VULCANO
- MARE** MARE
- LAGO D'AVERNO** LAGO DI ORIGINE VULCANICA
- SOAVE** ZONA DI ORIGINE VULCANICA
- VITIGNI COLTIVATI
- ETARI VITATI
- TIPOLOGIA VINI

Progetto: Aldo Lorenzoni
 Contorni facciali: Giovanni Porcchia
 Realizzazione mappa: Elica Salsiccia
 Elaborazione mappa: F. S. Judo
 Testi di una carta realizzata in occasione dell'Edizione 2013 di Volcano.
 elaborata su informazioni pervenute al Consorzio Soave. Qualunque voglia implementare, correggere o suggerire aggiornamenti è pregato di contattare il Consorzio Tutela Vini Soave consorzio@isoave.com



MALVASIA BIANCA SECCA SALINA IGP 2017 (SICILE)

Az. Agr. Punta dell' Ufala (Paola Lantieri) - www.lantieri.it

Contrada Gelso Vulcano

98050 Lipari ME

Cépage(s) : Malvasia di Lipari 100%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Isola di Vulcano (Iles Eoliennes). Versant sud. Vigneto Gelso

Vinification : En cuve inox

Elevage : En cuve inox

Divers / Prix : 8,80 EUR





SALISIRE CONTRADA MARTINELLA ETNA BIANCO DOC 2016 (SICILE)

Vivera Azienda Vinicola - www.vivera.it
C. da Martinella SP 59 / IV 95015 Linguaglossa CT

Cépage(s) : Carricante 100%
Vignes plantées en 2003

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada San Lorenzo, Linguaglossa.
Versant nord-est de l'Etna. Alt. 600 m

Vinification : Pressurage sous vide puis FA en cuve inox à 14-16°

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 2 ans puis en bouteilles pendant un an et demi

Divers / Prix : 18,50 EUR





ARCURIA ETNA BIANCO DOC 2016 (SICILE)

Az. Agr. Alberto Graci - www.graci.eu

SP7

95012 Passopisciaro ME

Cépage(s) : Carricante 100%
Rendement 40qt/ha

Mode de culture : Biologique (non certifié)

Terroir : Contrada Arcuria. Piémont nord-est de l'Etna Alt. 600 m

Loc. Pissopisciaro (commune de Castiglione di Sicilia)

Vinification : En cuves ciment et foudres.

Elevage : En cuves ciment et foudres pendant 12 mois

Divers / Prix : 38,54 EUR





ALTA MORA ETNA BIANCO DOC 2016 (SICILE)

Cusumano S.r.l. - www.altamora.it

SS 113 Km 307

Contrada San Carlo 90047 Partinico

Cépage(s) : Carricante 100%

Vignes de 15 ans. Rendement 65 qt/ha

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Contrada Praino. Milo. Versant Sud de l'Etna Alt. 600 m

Contrada Verzella. Castiglione di Sicilia. NE Etna. Alt. 600 m

Vinification : En cuve inox.

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 4 mois

Divers / Prix : 12,71 EUR





NERINA ETNA BIANCO DOC 2016 (SICILE)

Girolamo Russo - www.girolamorosso.it

Via Regina Margherita, 79-80

95012 Passopisciaro CT

Cépage(s) : Carricante 70% Catarratto, Insolia, Minella 30% ensemble
Vignes plantées en 1924 et 1964

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada San Lorenzo, Feudo et Calderara Sottana.

Versant nord de l'Etna. Alt. 700-800 m

Vinification : En cuve inox.

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 10 mois

Divers / Prix : 30,40 EUR





PASSOBIANCO TERRE SICILIANE BIANCO IGP 2016 (SICILE)

Passopisciaro (Andrea Franchetti) - www.vinifranchetti.com

Via Val d'Orcia 15
53047 Sarteano (SI)

Cépage(s) : Chardonnay 100%

Vignes de 15 ans. Rendement 48 hl/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada Guardiola (Castiglione di Sicilia).

Versant nord de l'Etna. Alt. 1000 m

Vinification : En cuve inox à 23°

Elevage : En barriques et cuves ciment pendant 10 mois puis 6 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 28,37 EUR





LE VECCHIE NICHE CALDERARA SOTTANA ETNA BIANCO DOC 2016 (SICILE)

Tenuta delle Terre Nere (Marc De Grazia) - www.tenutaterrenere.com
Contrada Calderara, 95036 Randazzo CT

Cépage(s) : Carricante 100%

Age des vignes 15 à 60 ans. Rendement 60 qt/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Versant nord de l'Etna. Alt. 850—900 m

Contrada Calderara (Randazzo)

Vinification : En foudres de 5 et 10 hl à basse température.

Elevage : En barriques (chêne français) pendant 10 mois puis 8 mois en bouteilles

Divers / Prix : 25,32 EUR





IL TASCANTE ETNA ROSSO DOC 2015 (SICILE)

Conte Tasca d'Almerita - www.tascadalmerita.it

Via dei Fiori, 13

90129 - Palermo

Cépage(s) : Nerello mascalese

Vignes plantées en 1961. Rendement 62 qt/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Vigna Sciaranova et Piano Dario. Nord de l'Etna. Alt. 750 m

Commune de Randazzo

Vinification : En cuve inox. Macération de 8 jours à 25-30°

Elevage : En foudres de 30 hl (chêne de Slavonie) pendant 18 mois

Divers / Prix : 26,90 EUR





LE SABBIE DELL'ETNA ETNA ROSSO DOC 2016 (SICILE)

Az.Agr. Firriato (Salvatore und Vinzia Novara Di Gaetano) - www.firriato.it
Via Trapani, 4
91027 Paceco TP

Cépage(s) : Nerello mascalese et nerello capuccio
Rendement 75 qt/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Versant nord de l'Etna. Alt. 700 m

Tenuta di Cavanera Etnea (Castiglione di Sicilia)

Vinification : En cuve inox. Macération de 14 jours

Elevage : En foudres de 12 hl (chêne de Slavonie) pendant 12 mois puis
6 mois en bouteilles

Divers / Prix : 13,50 EUR





ARCURIA ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Az. Agr. Alberto Graci - www.graci.eu

SP7

95012 Passopisciaro ME

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%
Rendement 40qt/ha

Mode de culture : Biologique (non certifié)

Terroir : Contrada Arcuria. Piémont nord-est de l'Etna Alt. 600-700 m
Loc. Pissopisciaro (commune de Castiglione di Sicilia)

Vinification : En cuves bois tronconiques avec longues macérations (30 à 90 jours. Levures indigènes pas de contrôle des températures.

Elevage : En foudres pendant 24 mois

Divers / Prix : 39,55 EUR





CONTRADA MARTINELLA ETNA ROSSO DOC 2013 (SICILE)

Vivera Azienda Vinicola - www.vivera.it

C. da Martinella SP 59 / IV

95015 Linguaglossa CT

Cépage(s) : Nerello mascalese 90% et nerello capuccio 10%
Vignes plantées en 2003

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada Martinella, Linguaglossa.

Versant nord-est de l'Etna. Alt. 600 m

Vinification : FA en cuve inox à 26-29° avec macération de 15 jours

Elevage : En barriques de plusieurs vins pendant 2 ans puis en bouteilles pendant 16 mois

Divers / Prix : 21,00 EUR





ALTA MORA GUARDIOLA ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Cusumano S.r.l. - www.altamora.it

SS 113 Km 307

Contrada San Carlo 90047 Partinico

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%
Vignes de plus de 120 ans

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Contrada Guardiola. Nord-est de l'Etna Alt. 800-1000 m
Commune de Castiglione di Sicilia

Vinification : En cuve. Vendange égrappée. Macérations de 18-21 jours.

Elevage : En foudres de 25 hl et tonneaux pendant 12 mois

Divers / Prix : 30,40 EUR





ROVITTELLO ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Benanti - www.vinicolabenanti.it

Via Giuseppe Garibaldi, 361

95029 Viagrande CT

Cépage(s) : Nerello mascalese 90%, nerello capuccio 10%

Age des vignes : 80 à 130 ans. Rendement 65 qt/ha

Mode de culture : Biologique (non certifié)

Terroir : Parcelle Rovittello (Commune de Castiglione di Sicilia)

Piémont nord de l'Etna Alt. 750 m

Vinification : Classique avec longues macérations

Elevage : En barriques pendant 12 mois puis en bouteilles pendant 8.

Divers / Prix : 47,69 EUR





GUARDIOLA ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Tenuta delle Terre Nere (Marc De Grazia) - www.tenutaterrenere.com

Contrada Calderara

95036 Randazzo CT

Cépage(s) : Nerello mascalese 98% et nerello capuccio 2%
Age des vignes 50 à 60 ans. Rendement 40 qt/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Versant nord de l'Etna. Alt. 850—900 m

Contrada Guardiola (Castiglione di Sicilia)

Vinification : En cuve inox à 28°

Elevage : En foudres et barriques (chêne français) pendant 16 à 18 mois
puis 1 mois en cuve inox

Divers / Prix : 39,90 EUR





SAN LORENZO ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Girolamo Russo - www.girolamorosso.it

Via Regina Margherita, 79-80

95012 Passopisciaro CT

Cépage(s) : Nerello mascalese 98% et nerello capuccio 2%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada San Lorenzo à Randazzo.

Versant nord de l'Etna. Alt. 750-780 m

Vinification : En cuve inox. Macération de 13 jours

Elevage : 40% en fût de chêne (1/3 bois neuf) et 60% en cuve ciment pendant 18 mois

Divers / Prix : 46,67 EUR





CONTRADA GUARDIOLA ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Passopisciaro (Andrea Franchetti) - www.vinifranchetti.com

Via Val d'Orcia 15

53047 Sarteano (CT)

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%

Vignes de 100 ans. Rendement 13 hl/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada Guardiola (Castiglione di Sicilia).

Versant nord de l'Etna. Alt. 800 m

Vinification : En cuve inox. Macération de 15 jours

Élevage : En foudres pendant 18 mois (pas de bois neuf)

Divers / Prix : 50,74 EUR





CONTRADA ZOTTORINOTO ETNA ROSSO RISERVA 2011 (SICILE)

Cottanera S.r.l. Agricola (Famille Cambria) - www.cottanera.it

Strada Provinciale, 89 - Contrada Iannazzo

95030 Castiglione di Sicilia CT

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%

Age des vignes 60 ans. Rendement 40 qt/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada Zottorinoto (Castiglione di Sicilia).

Versant nord de l'Etna. Alt. 750-800 m

Vinification : Vendange égrappée. Macération de 30 jours à 24°

Elevage : En foudres de chêne français pendant 24 mois puis en bouteilles pendant 2 ans supplémentaires.

Divers / Prix : 60,91 EUR





CONTRADA RAMPANTE ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Pietradolce (Michele und Mario Faro) - www.pietradolce.it

SP 117 N. 34

95018 Riposto (CT)

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%

Vignes non greffées de 80 à 90 ans

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Contrada Rampante Loc. Solicchiata (Castiglione di Sicilia).

Versant nord de l'Etna. Alt. 850 m

Vinification : En cuve inox. Macération de 18 jours

Elevage : En tonneaux de chêne français (chauffe faible) pendant 14 mois

Divers / Prix : 30,40 EUR





MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC 2012 (SICILE)

Az. Agr. Punta dell' Ufala (Paola Lantieri) - www.

Contrada Gelso Vulcano

98050 Lipari ME

Cépage(s) : Malvasia di Lipari 100%

Rendement 25 qt/ha

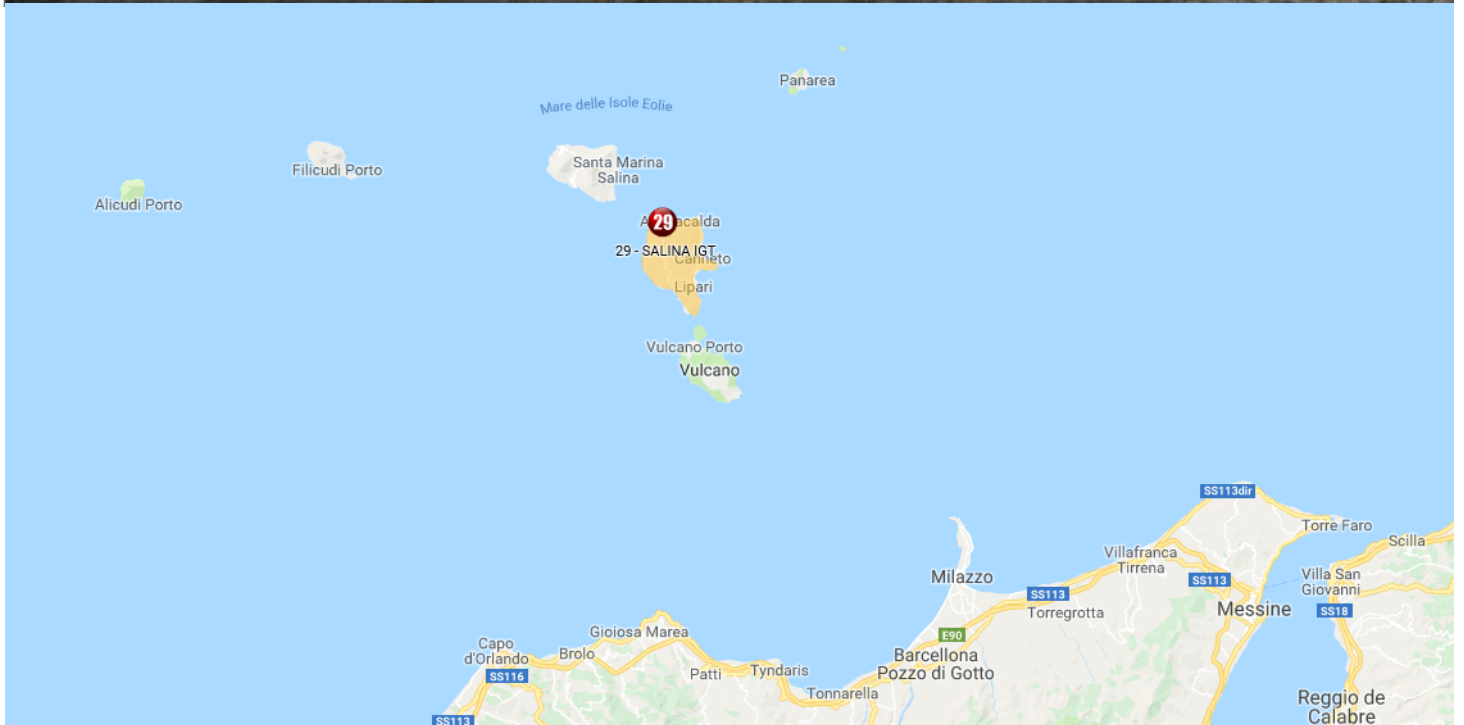
Mode de culture : Biologique

Terroir : Isola di Vulcano (Iles Eoliennes). Versant sud. Vigneto Gelso

Vinification : Passerillage sur claie à l'extérieur puis FA en cuve inox

Elevage : En cuve inox

Divers / Prix : 20,00 EUR (50 cl)





SANGUE D'ORO PASSITO DI PANTELLERIA DOC 2015 (SICILE)

Carole Bouquet - www.sanguedoro.it

Cépage(s) : Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100%

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Ile de Pantelleria. Diverses parcelles en terrasses

Vinification : Passerillage sur claie à l'extérieur pendant 2 à 3 semaines puis
FA en cuve inox avec ajout régulier de grains surmûris.

Elevage : En cuve pendant 12 mois puis un an en bouteilles

Divers / Prix : 52,50 EUR (50 cl)





BEN RYE PASSITO DI PANTELLERIA DOC 2015 (SICILE)

Donnafugata srl (famille Rallo) - www.donnafugata.it

Via San Lipari 18

91025 Marsala ME

Cépage(s) : Moscato di Alessandria (Zibbibo) 100%

Rendement 40 à 50 qt/ha

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Ile de Pantelleria. Diverses parcelles

Alt. 20—400 m

Vinification : Passerillage sur claie à l'extérieur pendant plusieurs semaines puis FA en cuve inox avec ajout régulier de grains surmûris.

Elevage : En cuves inox pendant 7 mois puis 12 mois en bouteilles

Divers / Prix : 25,99 EUR (37,5 cl)

