



HADRIANUS

IL VINO DELL'IMPERATORE





L'AZIENDA AGRICOLA NATURADIVINA

L'azienda vitivinicola NaturaDivina è ubicata **nel cuore del parco dell'Etna**, nell'antico e panoramico **Monte Arso**, in agro di Nicolosi (CT) ad un'altitudine compresa tra gli 850 e 900 metri sul livello del mare.

L'estensione complessiva dell'azienda è dieci ettari, di cui circa 5,5 sono coltivati a vigneto, mentre la rimanente parte è costituita da bosco e sciara (accumulo di detriti vulcanici solidificati che si depositano ai lati o sulla superficie di una colata lavica).

VITICOLTURA SOCIALE

La produzione del vino Hadrianus rappresenta un segmento importante del progetto di **agricoltura sociale** "NaturaDivina", nato nel 2014 dalla collaborazione tra la cooperativa sociale **BIOS** e l'**Arcidiocesi** di Catania. NaturaDivina significa recuperare terreni incolti per favorirne la coltivazione e agevolare l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati. NaturaDivina rende il vino Hadrianus un esempio concreto di **viticoltura sociale**.

I VIGNETI

I vigneti, impiantati progressivamente tra la fine degli anni sessanta e il 2016, hanno una tipologia di allevamento ad alberello, secondo la tradizione vitivinicola etnea; si coltivano senza alcun impianto d'irrigazione, esclusivamente **antichi vitigni autoctoni etnei**.

Il vigneto più vecchio si estende per 2,5 ettari ed è coltivato con i vitigni a bacca nera, Nerello Mascalese.

Da questa vigna nasce l'Etna Rosso DOC - Hadrianus.

Il vigneto recentemente impiantato nel 2016, si estende su una superficie di 3 ettari ed è coltivato con raro vitigno a bacca bianca Carricante. Sarà destinato secondo le naturali tempistiche alla produzione dell'Etna Bianco DOC - Carricante.



HADRIANUS
IL VINO DELL'IMPERATORE



LA GESTIONE DEI VIGNETI

La conduzione dei vigneti, avviene nel massimo rispetto dell'ambiente ed in equilibrio con l'ecosistema che lo circonda. L'alta densità d'impianto, le impervie pendenze e i terrazzamenti, non consentono nessuna forma di meccanizzazione rendendo necessario il sapiente lavoro manuale dell'uomo in tutte le fasi di coltivazione.

Gli eroici viticoltori adottano con strumenti non invasivi, tutte le buone pratiche viticole utili alla produzione di naturali e pregiate uve, frutto di un territorio unico ricco di storia e tradizione vitivinicola.

IL TERROIR

Il terreno è vulcanico, sabbioso, ricco in cenere vulcanica e lapilli (frammenti di lava, espulsi dal vulcano Etna, durante eruzioni di tipo esplosivo). L'influenza del vulcano, l'ottima esposizione, l'altitudine, l'elevata escursione termica ed il clima fresco montano e ventilato, rendono questo vigneto un "cru" dalle caratteristiche uniche e irriproducibili, che si rispecchiano positivamente sulla qualità del vino prodotto.

LA VINIFICAZIONE

Con il supporto tecnologico e scientifico, si adottano esclusivamente pratiche di vinificazione e affinamento non invasive, nel massimo rispetto del terroir di origine e dell'annata.



HADRIANUS
IL VINO DELL'IMPERATORE



IL NERELLO MASCALESE

Il nerello mascalese è un vitigno che cresce nella zona dell'Etna in provincia di Catania. Esso concorre per l'80% - 100% alla produzione del **vino rosso Etna Doc**. Vitigno autoctono delle pendici dell'Etna, dalle antichissime origini, probabilmente dai tempi dei greci VIII secolo A.C.

Il suo nome è dovuto al fatto che da secoli viene coltivato nella zona della **Contea di Mascali** tra i 350 e i 1100 metri sul livello del mare, su dei terreni costituiti, per gran parte, da **sabbie vulcaniche**. La sua uva ha una caratteristica forma oblunga e di colore rosso chiaro.

Matura molto tardi e la sua vendemmia viene effettuata fra la seconda e la terza settimana di ottobre. I vini prodotti ottenuti dalla vinificazione di questo vitigno hanno una grande variabilità a seconda della zona di coltivazione. Il nerello mascalese, infatti, come altri **vitigni nobili**, ha una notevole sensibilità all'annata ed al territorio di provenienza.



vino hadrianus.it

HADRIANUS
IL VINO DELL'IMPERATORE



L'ETNA DI ADRIANO

Hadrianus - Il vino dell'Imperatore - Etna Rosso Doc, celebra uno dei più grandi imperatori della storia di Roma Antica, l'**imperatore Adriano**; nel suo impero Roma visse l'età dell'oro, un'epoca di pace, prosperità e rinnovamento culturale. Adriano, primo tra tutti gli imperatori, intraprese numerosi viaggi per conoscere l'impero e il suo popolo. Nel 128 d.C. visitò la Sicilia per salire sull'Etna ed estasiarsi dinnanzi all'ascensione del sole; duemila anni dopo quelle "varietà di colori" raccontate dalla Historia Augusta e le "iridescenze" narrate da Marguerite Yourcenar in "Memorie di Adriano" sono ancora visibili, inalterate nel tempo. È ancora l'Etna di Adriano.

"Poi si recò per mare in Sicilia e là salì sull'Etna per vedere il sorgere del sole che, a quanto si dice, vi appare in una varietà di colori, come un arcobaleno".

DE VITA HADRIANI | HISTORIA AUGUSTA

"Avevo sentito parlare delle iridescenze stupende dell'aurora sul Mare Jonio, quando la si contempla dalla vetta dell'Etna. Stabili di intraprendere l'ascensione di quella montagna; passammo dalla regione delle vigne a quella della lava, poi della neve. [...] Questa infine spuntò: un'immensa sciarpa d'Iride si distese da un orizzonte all'altro; strani fuochi brillarono sui ghiacci della vetta; la vastità terrestre e marina si dischiuse al nostro sguardo sino all'Africa, visibile, e alla Grecia che s'indovinava. Fu uno dei momenti supremi della mia vita. Non vi mancò nulla, né la frangia dorata di una nube, né le aquile, né il coppiere dell'immortalità." (*Memorie di Adriano - Marguerite Yourcenar*).

ETICHETTA D'ARTISTA

Il tondo dell'etichetta è stato disegnato dall'artista **Georges de Canino**. Vive e opera a Roma; è uno dei più acclamati artisti ebrei di fama internazionale. La sua sensibilità artistica lo ha portato a una crescente carriera che nel corso degli ultimi venti anni ne ha consolidato la struttura di pittore, scultore, poeta, scrittore e narratore e non da ultimo "memoria" dei sopravvissuti della Shoah viventi in Italia. È stato insignito del titolo di "Cittadino illustre di Roma".



HADRIANUS
IL VINO DELL'IMPERATORE



LA SCHEDA TECNICA

VINIFICAZIONE: Le uve vendemmiate nella prima decade di Ottobre, vengono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce a temperatura controllata.

MATURAZIONE: in acciaio e tonneau da 500 litri di rovere francese per circa un anno. Dopo naturale fermentazione malolattica e senza alcuna stabilizzazione viene preparato all'imbottigliamento

AFFINAMENTO BOTTIGLIA: diversi mesi prima della commercializzazione, in base all'annata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino brillante

Odore: ampio, finemente fruttato con eleganti sentori di piccola frutta rossa di sottobosco e delicate note speziate

Sapore: piacevolmente fresco, con eleganti note minerali, asciutto e di buona persistenza in bocca.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol.

MODO DI CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.



Tappo **sughero naturale** monopezzo 24x49 mm classe A.

DENOMINAZIONE: Etna Rosso

VITIGNO: Nerello Mascalese 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Monte Arso, comune Nicolosi (CT).

ALTITUDINE: 850- 900 mt. slm.

TERRENO: vulcanico, sciolto, ricco in lapilli e cenere vulcanica

ALLEVAMENTO: Alberello

DENSITA' D'IMPIANTO: 6000 ceppi/ha

ESTENSIONE VIGNETO: 2,5 ettari

ETA' VIGNETO: da 12 a 60 anni

RESA PER ETTARO: 50 q/ha



HADRIANUS
IL VINO DELL'IMPERATORE



LA VALUTAZIONE ECONOMICA

La valutazione del vino Hadrianus si fonda sul confronto di alcuni fondamentali indici di misurazione della materia prima, del prodotto finale e dei metodi di coltivazione e produzione. L'equilibrata maturazione tecnica, fenolica ed aromatica delle componenti essenziali dell'uva, i parametri organolettici e sensoriali del vino e l'equilibrio delle componenti sono frutto di un'attenta analisi impiegata con grande cura in tutte le fasi di produzione, dalla coltivazione della pianta fino alla fase di imbottigliamento.

Uno dei punti di forza della nostra produzione è il **basso contenuto di solfiti**; attraverso un attento controllo nel processo di fermentazione è possibile ottenere un vino più "naturale" con colori e sapori diversi dalla produzione convenzionale.

Un altro aspetto significativo nella valutazione del vino Hadrianus è rappresentato dal fondamentale **lavoro manuale** necessario nelle fasi di coltivazione; le difficili pendenze di gran parte del terreno che si estende sulle pendici del vulcano, rendono impossibile l'utilizzo di qualsiasi strumento meccanico. Questo tipo di **viticoltura**, definita "**eroica**" permette di valorizzare la tipicità, incentivando tecniche compatibili con il rispetto delle tradizioni e dell'ecosistema.

♦ NERELLO MASCALESE IN PUREZZA





HADRIANUS
IL VINO DELL'IMPERATORE



HADRIANUS
IL VINO DELL'IMPERATORE

www.vinohadrianus.it