

Palmento Costanzo, ricercata wine experience da vivere

scritto da Amanda Arena | 03/12/2021



La cantina etnea celebra il legame con il territorio d'origine attraverso una viticoltura sostenibile, rispettosa della valorizzazione delle varietà autoctone e dell'ambiente naturale. Nascono vini che ne leggono le diverse sfaccettature con un'impronta elegante

Cinque assaggi per scoprire un lembo del versante nord dell'Etna, dove nasce la storia di **Palmento Costanzo**, una delle realtà più dinamiche del panorama vitivinicolo siciliano che esprime nelle sue etichette l'essenza intangibile del vulcano.

La mescolanza di colori, profumi e sensazioni fa da contorno a uno scrigno di biodiversità unico al mondo, disegnato dal sovrapporsi di eruzioni e colate laviche, frammenti vulcanici, cenere e lapilli,

plasmato dall'uomo che da sempre si confronta col fascino ambiguo di sua maestà "a' Muntagna".

Palmento Costanzo, regno di biodiversità e tradizione culturale

Siamo nel **borgo di Passopisciaro**, frazione di Castiglione di Sicilia (CT), in Contrada Santo Spirito, incastonato nel Parco dell'Etna. Qui il sogno di **Mimmo Costanzo** e della moglie **Valeria Agosta** ha preso forma circa dieci anni fa con la creazione di un'incantevole **boutique winery** in cui vino, natura e tradizione si uniscono per accogliere chiunque desidera scoprirla.

Con i vini Palmento Costanza, la famiglia racconta la bellezza del vulcano grazie a sorsi identitari nei quali il rispetto delle antiche tradizioni vitivinicole locali si intreccia a una **visione aziendale ben ponderata**, votata all'agricoltura biologica e sostenibile. La scelta di lavorare solo con lieviti indigeni dimostra la scrupolosa cura dei vigneti e l'attenzione per la salvaguardia ambientale della famiglia Costanzo.

Territorio, vigneto e bioarchitettura

Diciotto ettari nella zona della DOC Etna che parlano di un territorio pregno di valore culturale. Questa è la vastità dei vigneti di Palmento Costanzo, suddivisi in quattro contrade: **Contrada Santo Spirito, Feudo di Mezzo, Cavaliere e Bragaseggi**.

Terreni coltivati in regime biologico, con diverse composizioni e condizioni pedoclimatiche, dove le forti escursioni termiche giornaliere e le scorie vulcaniche rendono la terra fertile per la coltivazione di vitigni autoctoni quali il Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Cattarratto e Minnella.

È una sorpresa la magnifica vista che si gode dall'altro, passeggiando tra i filari a fianco della colata del 1879. Oltre cento terrazzamenti con muretti a secco in pietra lavica incorniciano le vigne ad alberello, che s'aggrappano sulle pendici del vulcano dai 600 agli 800 metri d'altitudine.

Le viti, anche con più d'un secolo d'età, sono sostenute da pali di castagno e abbracciano il palmento del XVIII secolo, struttura che testimonia l'antico patrimonio enologico della zona. Per secoli, in questo edificio, i vignaioli si dedicavano alla lavorazione delle uve per produrre vino. Un microcosmo di memoria restituito a nuovo splendore mediante un progetto di restauro conservativo, secondo i dettami della bioarchitettura, con l'obiettivo di riprodurre fedelmente il processo di vinificazione tradizionale in uso sull'Etna. Ancora oggi qui si vinificano e affinano i vini firmati Palmento Costanzo.

Avanguardia e tecnologia affiancano la tradizione

Una cantina all'avanguardia nata da un sapiente mix tra sapere antico e moderne soluzioni tecnologiche, per ampliare la **produzione aziendale che si aggira sulle 100.000 bottiglie**. L'ottimizzazione dell'impatto ambientale energetico è garantita dalle mura in pietra lavica - ideali per l'isolamento termico - e un termo labirinto al di sotto del pavimento. In corrispondenza della terrazza antistante i vigneti, l'edificio è illuminato da cinque coni che convogliano all'interno la luce limitando la necessità di corrente elettrica per l'illuminazione alle fasi più buie della giornata.

I vini Palmento Costanzo: 5 etichette da provare

Il fascino della valorizzazione, ricerca e rispetto del retaggio culturale rappresentano i plus dell'azienda e si riflettono nelle **etichette di Palmento Costanzo**. Accanto alle due linee di produzione, Mofete e Di Sei, si accostano il cru **Contrada Santo Spirito** e il vino di punta: il

Prefillossera.

La **linea Mofete** trae il nome dal termine con cui è designata in vulcanologia l'ultima manifestazione gassosa dell'attività vulcanica, mentre la **Di Sei** si riferisce alla classificazione geologica dell'Etna e sancisce un legame forte con il territorio d'origine tramite la scelta di un packaging multisensoriale realizzato con un pigmento materico estratto dalla polvere del vulcano e stampabile. **Abbiamo degustato cinque referenze della cantina: due bianchi, un rosato e due rossi.**

Etna DOC Bianco "Mofete" 2019

Ottenuto da Carricante 70% e Catarratto 30% da uve di **viti sino a 30 anni d'età** che donano un vino dall'olfatto esplosivo di fiori gialli, sentori agrumati, rimandi di macchia mediterranea e cenni balsamici. L'impatto in bocca è fresco, dal sorso agile, sapido, con un finale che riecheggia le note floreali. Matura 4 mesi in acciaio a contatto con le fecce fini e altri 2 in bottiglia.

Bianco di Sei Etna DOC Bianco 2019

Carricante 90% e saldo di Catarratto provenienti dal vigneto di Contrada Santo Spirito. Nasce da una selezione di uve da piante sino a cent'anni d'età. Una coccola di fiori bianchi, miele, zafferano e idrocarburi, impreziosita da una tonalità paglierino luminoso. Sinuoso, elegante, morbido, sapido, [minerale](#), si snoda al palato con ritmo dinamico tra intriganti nuance agrumate, ricordi di erbe officinali e sensazioni sulfuree, attraversato da una vena acida, chiude con una bella persistenza. **Affinamento per 10 mesi in acciaio ed elevazione per 8 in vetro.**

Etna DOC Rosato "Mofete" 2019

Nerello Mascalese in purezza. Dal colore rosa corallo brillante, affascina l'olfatto con un elegante bouquet giocato su netti sentori di fragoline di bosco, violetta, melograno, macchia mediterranea, timo, salvia. Sorso aggraziato, lineare, fresco, che ricama un quadro gustativo dalla personalità seducente, impreziosito da una bella scia salmastra sul finale. **È affinato 4 mesi in acciaio sulle fecce fini e 2 in bottiglia.**

Nero di Sei Etna DOC Rosso 2018

Figlio di viti a piede franco, fino a cent'anni d'età, si svela nel calice con un accattivante rosso rubino brillante. **Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%** da vigne a circa 750 metri s.l.m. Profuma di piccoli frutti rossi, pietra focaia, sfumature speziate che si abbracciano a echi balsamici. Cattura la bocca con il marchio del terroir vulcanico, la dissetante mineralità e i golosi aromi del naso in perfetta corrispondenza. Elegante, ritmato da una piacevole lama acida che lo rende slanciato, verticale, con tannini setosi e bevibilità capace di richiamare un altro sorso. **Affina due anni in botti grandi di rovere e 12 mesi in bottiglia.**

Etna DOC Rosso Contrada Santo Spirito Particella 466 2016

Sensuale e avvolgente il **cru di Palmento Costanzo** che ne rappresenta la massima espressione identitaria. **Nerello Mascalese 90% e 10% Cappuccio**, è frutto di un'accurata selezione delle **vigne più vecchie di Contrada Santo Spirito**, in particolare della particella 466. Rosso rubino di splendida luminosità, al naso traccia un percorso sensoriale unico che parla di sentori di ciliegia, sottobosco, erbe aromatiche, pietra focaia, cenni balsamici su uno sfondo di effluvi speziati. Ampio nell'attacco al palato, ha una progressione intensa, elegante, con trama tannica raffinata e setosa. Minerale, sapido e lungo. Due anni di affinamento in botti di rovere francese a uovo (Ovum), è

elevato in bottiglia per un anno.

Cantine Palmento Costanzo

C.da Santo Spirito, Passopisciaro (CT)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram