

IL MUSMECI

Abbiamo deciso di dedicare il nostro CRU di Nerello Mascalese alla famiglia Musmeci, e in particolar modo al signor Ignazio Musmeci, colui che per molti anni ha conservato "I Vigne di Fessina" con così tanto amore da permetterci di lavorare viti di oltre ottant'anni. È la storia di questa terra straordinaria, con i suoi paesaggi, i suoi colori, la sua civiltà che si intreccia al destino delle persone. E a quello del vino che ne nascerà.



IL MUSMECI

DENOMINAZIONE: Etna Rosso D.O.C. Riserva

VARIETÀ: Nerello Mascalese 100%

ENOLOGO/AGRONOMO: Giandomenico Negro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rubino scarico con riflessi granati

PROFUMI: frutta rossa sotto spirito, sottobosco, mentolato e balsamico, cenere, goudron, humus, liquirizia, tabacco, capperi, rosmarino

GUSTO: centro tannico setoso e vellutato, acidità persistente, goudron, menta glaciale, frutta rossa matura, marasca, noce moscata, finale rotondo, avvolgente e complesso

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE: *Rovittello*

Fessina ha una particolare giacitura: le sciere semicircolari che cingono il vigneto creano un microclima che consente alle uve di maturare lentamente e completamente conferendo al vino eleganza e complessività uniche che si affinano in bottiglia dando austerità e longevità. Una singolarità tra i vini della parte nord della "Muntagna" che non concede nulla alla muscolarità e tutto alla finezza

SUPERFICIE VITATA: 6 ha

ANNO IMPIANTO VIGNETI: 1932

ESPOSIZIONE: Nord-Est

ALTITUDINE S.L.M.: 700 mt

NATURA DEL TERRENO: *Rovittello*, cuore pulsante di Fessina, è raccolto tra due sciere laviche semicircolari, un nido che riporta alla mente l'antico concetto di clos francese. Il suolo è fine e profondo, composto prevalentemente da pomici, fini argille destrutturate e ciprie antiche. Il terroir accoglie sesti d'impianto centenari, prevalentemente composti da alberelli di Nerello Mascalese, una piccola porzione di Cappuccio ed alcune piante di Carricante e Minnella. I terrazzamenti scandiscono i secoli dividendo i vari genotipi e le varie età. Questo calderone di biodiversità si svela nascosto, un anfiteatro che protegge e sviluppa una specificità unica tale da conferire note femminee, ferrose e finemente speziate. Le circa 8.000 piante per ettaro e la differenza di carattere genotipico ed età sono simbolo evidente dell'agricoltura contadina sul vulcano, fatta di vigneti antichi lavorati a mano, tradizione e storia passata

DATA VENDEMMIA: Ottobre

RESA PER HA: 5.000 kg

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice a rulli dopo accurata selezione delle uve in vigna e sul nastro di cernita in cantina

FERMENTAZIONE: fermentazione con temperatura tra i 25 e 28°C

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE: macerazione sulle bucce per 10-15 giorni

AFFINAMENTO: 10 -12 mesi in tonneaux di rovere francese da 5 hl, passaggio successivo in botte grande di rovere francese da 35 hl per 6-8 mesi, affinamento finale in bottiglia per minimo 4 anni

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000 bottiglie da 75 cl e 200 magnum da 1,5 lt