

ERSE ROSSO CONTRADA MOSCAMENTO 1911

Erse, il richiamo del sorgere del sole e della rugiada all'alba.
L'azzurro delle gocce della rugiada.
L'azzurro del cielo dell'Etna.



DENOMINAZIONE: Etna Rosso D.O.C.

VARIETA: Nerello Mascalese 100%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rubino chiaro

PROFUMI: violetta, inchiostro, pepe rosa, ferro e frutta rossa selvatica

GUSTO: tannini setosi e rotondi. Speziato ed avvolgente, dalla spiccata acidità verticale ed un finale erbaceo che termina con una nota dolce e suadente.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE: *Rovittello Eruzione 1911*

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 la aggiunge l'eruzione 1911, zona di selezione del nostro Erse, che nasce da una vendemmia spargola dei nostri Alberelli vecchi, che sviluppano le loro radici su un suolo sabbioso, vulcanico e ricco di scheletro e residui alluvionali carichi di basalto e pomice, che regalano vini femminili ed estremamente eleganti, territoriali e complessi.

SUPERFICIE VITATA: 1/2 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 Nerello 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 femminili, ferrose e finemente speziate. Le circa 8000 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 macerazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE: da 6 a 9 giorni di macerazione a seconda delle annate, temperature di fermentazione tra 23 e 26 ° c per estrarre colore e profumi

AFFINAMENTO: affinamento in tonneaux e botte grande da 35hl di Rovere Francese per 24 mesi, successivamente un anno in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.300