

# ERSE ROSSO

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



## ERSE ROSSO

**DENOMINAZIONE:** Etna Rosso D.O.C.

**VARIETA:** Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 8%, Minnella, Carricante 2%

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rubino chiaro

**PROFUMI:** more selvatiche, coriandolo, chiodi di garofano, pimento e pepe rosa

**GUSTO:** tannini soffici ed austeri. Rotondo e speziato, erse racconta una storia antica legata alla vinificazione etnea artigianale, dove per centinaia di anni la bacca rossa fu miscelata con quella bianca, un matrimonio tra varietali indigeni. Un'istantanea del nostro vigneto composto da bacca mista i cui sapori e le radici si fondono, regalando una complessità femminile

### 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:** 1950

**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 pomice, fini argille destrutturate e ciprie antiche. Il terroir accoglie viti d'impianto centenarie, prevalentemente composte 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:** 6.000 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 bottiglia per minimo 12 mesi

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 25.000