

# 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%

### 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 sciare 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 sciare 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 tonneau 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