

TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

PRESS KIT

12 anni di emozionanti vini vulcanici declinati al femminile, e oggi anche attraverso uno stile unico di ospitalità.

TENUTA DI FESSINA: A' Fimmina su la Muntagna.

Il desiderio di Silvia Maestrelli è stato, sin dall'inizio, quello di creare "un luogo di bellezza, tra terra e spirito", più che una cantina in senso stretto nel quale potessero convergere persone, competenze, energie che a loro volta si fondessero per arricchire il patrimonio immateriale della Tenuta, fatto di relazioni, scambi ed idee sia professionali che umane intorno alla cultura del vino e del buon vivere.

Pioniera e donna - tra i produttori che hanno dato nuovo slancio all'enologia sull'Etna, Silvia Maestrelli – di una famiglia imprenditoriale fiorentina, emigrata a Milano per amore - arriva sull'Etna già nel 2006, sulla scia di un innamoramento per questa terra ricca di contrasti. Un vero coup de foudre per una terra difficile, fortemente maschile, ma di enorme fascino e di altrettanto grandissimo potenziale enologico. Inizia così una nuova fase per la propria vita ed una ricerca, sia personale che professionale, che darà vita nel 2007 – dopo lunghe ed articolate trattative con gli antichi e numerosi proprietari della terra – alla nascita di Tenuta di Fessina. Un progetto in cui la sensibilità di una visione enologica "al femminile", unita all'indiscussa capacità tecnica dei consulenti e dei collaboratori, ha permesso di creare in soli 10 anni dalla fondazione - una delle cantine di maggior successo e riconoscibilità della zona etnea, perfetta ambasciatrice nel mondo della nuova viticoltura siciliana.

Il **progetto** prende corpo nel 2007 quando la produttrice toscana acquista un vecchio vigneto di Nerello Mascalese risalente al secolo scorso. Al centro del vigneto, un vero scrigno: un palmento del Settecento in pietra lavica, con l'antica "chianca" - torchio per la pressatura delle vinacce - ancora intatta.

"I' vigne" di Fessina, come la gente di queste terre chiama da sempre la tenuta di Rovittello, nel Comune di Castiglione di Sicilia, raccontano bene la cura e l'amore con cui sono state coltivate e conservate dai precedenti proprietari, a cui è stato dedicato, come forma di ringraziamento per non aver mandato in fumo i vigneti sull'Etna, il cru di Nerello Mascalese "Il Musmeci, ETNA DOC Riserva Rosso". A colpo d'occhio, Fessina appare come un vero giardino dai frutti d'oro o un bosco nano di brillanti chiome verdi spettinate dal vento nutriente della Montagna di fuoco, incastonato tra due fertissime colate laviche, con alberelli centenari avvitati su se stessi ed espressivi come sculture naturali. Impossibile non innamorarsene a prima vista.

TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

OSPITALITA' IN VIGNA

Uno degli obiettivi odierni più importanti per Tenuta di Fessina – giunta alla prima decade di vita - è quello di “aprire” il giovane territorio etneo alla divulgazione ed all’**ospitalità enologica**, permettendo così agli ospiti di vivere e condividere un’ esperienza unica e di grande qualità. L’intenzione è promuovere il territorio dell’Etna, unico per le condizioni pedoclimatiche eccezionali che lo caratterizzano, capaci di donare vini di una qualità eccellente. In quest’isola così ricca di cultura che sta in mezzo al mare e alle terre – al centro del Mediterraneo – il vino diviene un ambasciatore straordinario, e grande connettore, di culture e linguaggi differenti. Tenuta di Fessina oggi propone sei camere dedicate all’accoglienza, tre esterne con ingresso indipendente Viddirami, Litturina ed Istenna. Quattro interne ricavate direttamente sopra l’antico Palmento del diciassettesimo secolo, Tina, Canedda, Carateddu e Cufina. Una dimensione rifugio, un luogo dove riconnettersi con la natura pura e vibrante del Vulcano. Così, merletti siciliani, pietra lavica decorata, ferro arrugginito, oggetti d’arte e siciliane memorie si mescolano con la natura primitiva di forme e materiali ma senza nostalgia, lasciando che il segno della visione contemporanea si esprima in modo autentico. Una visione umanistica che mette al centro i sensi: vedere la terra, sentire la pietra, entrare nella memoria del vino, negli odori dei tessuti e negli aromi sfuggenti delle stagioni

ESPERIENZE ETNEE

La Tenuta ha sviluppato un progetto legato ad un percorso esperienziale, uno step dedicato all’apprendimento del territorio attraverso un insieme di momenti atti alla convivialità ed alla comprensione di ciò che fa parte del patrimonio culturale Etna. La visione didattica si lega a ciò che il luogo trasmette ed esprime, un nido nascosto tra due sciare che proteggono il terroir, un anfiteatro tra il Vulcano ed i Nebrodi le cui condizioni pedo climatiche sono particolarissime, un calderone di biodiversità selvaggia e contadina, un ritorno alla viticoltura tradizionale che trasporta i nostri ospiti in una dimensione umana strettamente legata all’energia di madre natura. Le attività sono svariate e si snodano su diversi step, le degustazioni e visite ruotano su differenti proposte didattiche e conviviali che vanno dalla degustazione in abbinamento alle nostre etichette fino alla cooking class privata con il nostro Chef, i nostri percorsi puntano a valorizzare la visibilità agli artigiani del luogo, che attraverso la loro arte ritornano alle origini dei sapori. Fessina ha creato una percorso degustazione basandosi sulla materia prima tradizionale, con piatti che rispecchiano la storicità del gusto sul Vulcano. Un piccolo orto organico funge da polmone per le preparazioni ed una ricerca continua delle ricette contadine alimenta i nostri menù stagionali. Fessina è una realtà che intende regalare un’esperienza emozionale attraverso un approccio dedicato alla cura del dettaglio e dell’ospite, un percorso dedicato alla convivialità raccontata attraverso un luogo unico, vibrante di energia e passione.

TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

IL TERRITORIO

‘A MUNTAGNA // Etna // L'Etna, il più alto vulcano attivo d'Europa, è entrato a fare parte dal 2013 del Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. 'A Muntagna – come è chiamata da sempre dai locali - è un luogo molto particolare, che riconduce alla nostra dimensione. Un'organismo vivo, che cambia tutti i giorni, come noi. Tutti i giorni lancia in cielo un po' di cenere, un po' di polvere, qualche sbuffata di fumo. Ed il paesaggio muta visibilmente. Questo fumo apporta nuova terra alla montagna, che cresce, si rigenera. Racchiuso tra la valle dell'Alcantara, una delle bellezze naturalistiche più scenografiche della Sicilia, il bacino del Simeto e la piana di Catania da un lato ed il mare dall'altro, il massiccio dell'Etna è il grande "padre custode" dell'isola, in un misto di rispetto e timore. Esteso per 1570 Km² e con un perimetro di 221 Km, la sua vetta sfiora i 3350 m. con falde dolci, fino i 1550 m., coltivate ed abitate. Si evidenziano colate di lava scura con chiazze di bosco e macchie di ginestre fino ai 2400 m. e poi, a finire, nuda roccia. La base del vulcano appare ben rilevata sul livello marino, mentre il cono si erge fino ai 2900 m., dove si appiattisce in un altipiano ellittico come il residuo di un vecchio cratere, per arrivare al cono terminale, ancora attivo. Centinaia di coni lavici secondari si trovano sparsi lungo il pendio, dai quali occasionalmente fuoriesce materiale lavico che arriva spesso fino alla zona popolata. Nel 1669 una colata raggiunse Catania distruggendone alcuni quartieri, mentre nel 1928 distrusse Mascali. Il terreno vulcanico è costituito da lava, basalti, tufi, lapilli e ceneri molto permeabili all'acqua. Sulla cima è sempre presente la neve nel periodo invernale, ma la zona risulta essere arida in quanto priva di fiumi e ruscelli. Questi ultimi si trovano abbondanti in basso, insieme a sorgenti e pozzi.

LA MEZZALUNA ETNEA ED I TERRENI VOCATI

Dal punto di vista enologico, l'Etna si presenta come una "mezzaluna" vitata, compresa tra i comuni di Randazzo sul versante Nord e quello di S. Maria Licodia sul versante Sud. I due versanti hanno vocazioni e climi diversi, più freddo e ventilato quello a Nord con forti escursioni e nevicate - dove prevalgono le varietà locali vocate ai grandi rossi, come il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e la rara varietà della Minnella mentre nei quadranti meridionali - più soleggiati, prossimi al mare e con piovosità più accentuata - danno il meglio di sé le uve da bianchi, in particolare Carricante, che acquistano così mineralità e rotondità, a complemento di una acidità strutturale di base che garantisce ai vini una lunga e felice vita.

TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

LA CANTINA e LE SUE VIGNE

Il cuore pulsante di Fessina batte a 670 mt slm., in contrada Rovitello, Castiglione di Sicilia (CT). Le vigne – circa 7 ettari - sono situate tra due antiche sciere semicircolari, colate laviche del passato che isolano il vigneto come vecchi muri dei “clos” francesi, creando un microambiente unico. I noccioli si alternano alla vite, qualche pianta di olivo completa il puzzle agrario delle rasole, che ritagliano i terreni coltivabili ingabbiandoli in scuri muri di pietra lavica. A Fessina si trovano ancora vecchi vigneti, prevalentemente piantati col metodo tradizionale ed antichissimo dell'alberello etneo in quadro, con età variabili tra i 70 ed i 110 anni e con alte densità di viti per ettaro ma una produzione limitata di grappoli. Il vigneto è situato su una dorsale di terreno poco profondo, nero, con un'importante presenza di sabbia, ricco di piccole pomici e fini argille destrutturate. Su questo terreno abbondano oligoelementi, ferro, potassio, calcio, fosforo, magnesio, manganese: i vini ottenuti dalle uve prodotte su questi suoli sono in grado di stupire per la ricchezza e la complessità dei profumi accompagnati ad un'interessante ed elegante struttura. Sia attraverso il profumo che attraverso il sapore, è percettibile la spiccata mineralità. A Rovitello l'inverno è rigido, con nevicate frequenti, la primavera è fresca e piovosa, l'estate calda e asciutta, un autunno lungo, tiepido, con un differenziale termico molto elevato tra la notte e il giorno. Vini “verticali”, dalla netta acidità e il profilo definito. A Fessina si pratica una viticoltura fatta a mano legata alla tradizione contadina, la cui memoria vibra tutt'oggi con i terrazzamenti storici che sostengono autentiche perle rocciose: su queste piccole terrazze crescono Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante in prevalenza. La filosofia della Tenuta è stata chiara fin dal primo momento puntando sulla valorizzazione della biodiversità, le interazioni tra i vari genotipi creano complessità ed una serie di connessioni che vanno intese come una collettività armonica di elementi del tutto differenti l'uno dall'altro. L'attenzione al varietale è massima, in particolare il Carricante in purezza ha sempre giocato un ruolo fondamentale nei progetti di Fessina, con la prima annata di A'Puddara si è percepita la potenzialità di un'idea, quella di dare piena espressione alla bacca bianca per eccellenza qui sul vulcano. Anche in questo caso Silvia si è concentrata sulla zona di elezione atta a regalare un'espressione prorompente. Biancavilla, a sud è senza dubbio una zona storicamente legata al Carricante, ad altezze impervie di 900 metri ed oltre, dove il Mascalese difficilmente matura, questa varietà ha trovato terreno fertile tra le sabbie più antiche di tutto il comprensorio. Un'altra zona su cui Fessina ha voluto investire per garantire un'altra espressione caratteristica del Carricante in purezza è Milo, ad est, qui siamo addirittura più alti e le sabbie nere e cariche di minerali garantiscono rotondità e grassezza per un'espressione meno verticale ed acida, ma altrettanto complessa e unica. La filosofia è quindi legata alla tradizione etnea, la vigna ha solo quello di cui strettamente necessita ed in cantina gli impatti sono minimi. E' un percorso vocato all'artigianalità, ed al rispetto della natura nelle sue varie sfaccettature, su tutti i suoi versanti con le peculiarità che ne conseguono e che vanno rispettate. La coltivazione è “consapevole”: ci sta solo quello di cui ha bisogno la vite.

TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

IL MUSMECI ROSSO

Etna DOC Rosso più rappresentativo, recante anche in etichetta l'anima di Fessina, l'antico palmento del Settecento in pietra lavica.

Prodotto a Rovittello, a 670 mt slm nel versante settentrionale del vulcano da una selezione degli alberelli di Nerello Mascalese più vecchi, centenari, è la più impegnativa espressione dell'Etna DOC Rosso di Tenuta di Fessina.

Maturato in tonneaux e grandi botti da 35 hl, è un vino elegante, longevo, dalla grande freschezza e il carattere austero.

Il Musmeci è stato definito un "Barolo dell'Etna" per il rigore e la finezza che lo contraddistinguono. Premiato dalle principali Guide ai vini d'Italia sin dalla prima annata, il 2007, ambisce a trarre il meglio da questa terra, con il rigore e il rispetto che l'Etna richiede.



TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

IL MUSMECI ROSSO RISERVA SPECIALE RS

Un vino omaggio a Roberto Silva, nato da una selezione manuale della vigna più antica e spargola di Fessina, prodotto solamente in Magnum da Nerello Mascalese 100% questo vino è una dedica al presente, passato e futuro della Tenuta.

Con un affinamento di 24 mesi in Rovere Francese ed un anno in bottiglia l'RS si sviluppa setoso e suadente, con grande spanna minerale e vibrante acidità.

I tannini voluttuosi ruotano armonici su un corpo ricco e profondo che ricorda la violetta e l'inchiostro, piccola frutta rossa selvatica ed erbe officinali.



TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

IL MUSMECI BIANCO CONTRADA CASELLE

Il nostro Contrada Caselle nasce da una selezione manuale da Alberelli Centenari di Carricante nell'omonima ed iconica Contrada situata nel comune di Milo, dove le condizioni climatiche uniche, il suolo vulcanico ed il connubio tra altitudine ed influenza del mar Ionio garantiscono verticalità, sapidità e grande potenziale di invecchiamento.

Il nostro Il Musmeci ha fermentato in Rovere Francese per poi affinare 24 mesi in acciaio inox e successivamente altri 12 mesi in bottiglia.

Il naso ricorda l'anice, il finocchietto selvatico, la cera, crosta di pane e limone candito, questo Cru spicca per persistenza e complessità, riportando al naso la memoria del mare, ma anche le note eleganti e fresche di un grande vino di montagna.



TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

A' PUDDARA

è un cru di Carricante per un Etna DOC Bianco che è un doveroso omaggio alla Sicilia. Dedicato alle stelle che si avvistano dal mare sulla vetta del vulcano in estate, le Pleiadi, dette in dialetto "A' Puddara", la chioccia, è un vino rigoroso e delineato come la cima della Montagna che si staglia nella notte. Riscoprendo le potenzialità di un comprimario dei vitigni principali dell'Etna, Tenuta di Fessina si rivela capace di regalare grandi bianchi dove il territorio e la mano dell'uomo, non invasiva ma rispettosa della terra e delle tradizioni da cui cresce, consentono la piena espressione.

A'Puddara fermenta interamente in botte grande, come da antica consuetudine etnea per la vinificazione del Carricante. Prodotto nella contrada di Manzuedda a Biancavilla, versante sud dell'Etna, a 900 metri slm, è un autentico vino di montagna, in grado di coniugare, nel suo pallore e nel suo aroma, nella sua freschezza e nella sua vena nascosta di affumicato, le nevi perenni della vetta e le fiamme del vulcano. Una splendida sintesi della Montagna di fuoco, che ha consentito a Tenuta di Fessina di raccogliere i principali riconoscimenti del mondo del vino italiano e internazionale sin dalla prima annata sul mercato, la vendemmia 2009.



TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

ERSE ROSSO CONTRADA MOSCAMENTO – ERUZIONE 1911

Eruzione 1911 è una selezione da Alberelli vecchi situati a ridosso di una sciara vulcanica ricca in basalto, ferro e manganese, con questo Cru vogliamo regalare un frame di un singolo frammento, unico per micro – clima ed espressione.

Il percorso di vinificazione e di affinamento è pari a 24 mesi in Tonneaux e Botte Grande di Rovere Francese, successivamente 12 mesi in bottiglia per garantire finezza e struttura, spiccano al naso note balsamiche e fresche di sottobosco, macchia mediterranea e spezie per un Nerello dalle grandi potenzialità di invecchiamento, profondo ed austero nella sua eleganza femminile.



TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

I VINI DI FESSINA

ERSE ROSSO

Etna DOC Rosso, da un blend di Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese, è la fotografia del vigneto tradizionale etneo, l'Etna DOC più fragrante di Fessina, dedicato alla dea greca della rugiada.

Un "vino del mattino" per il frutto spiccato e la piacevole freschezza, nato da un vigneto esposto ad est, perciò al riparo dalla calura del pomeriggio.

Eleganza e forte territorialità le due doti principali. Corposo e setoso, appaga il gusto di chi ricerchi un vino quotidiano con l'allungo dei Nerelli e un'immediata godibilità.

ETNA ROSSO



TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

ERSE, ETNA DOC BIANCO

Bianco d'entrata della batteria di Fessina, omonimo del Rosso base, è la versione vinificata un acciaio del Carricante, unito per un 20% a Minnella e Catarratto, uve indigene etnee dei vigneti aziendali a Rovittello.

Nel nuovo Etna DOC Bianco di Fessina l'intervento del Catarratto e della Minnella integra l'apparato aromatico.

Il frutto e la fragranza esaltano le meravigliose emozioni che dona il Carricante, così sapido e dall'acidità inconfondibile.

Erse Bianco è, intenzionalmente, un vino fresco, giovane, diretto, dalla grande bevibilità e l'impronta minerale evidente.

Nasce da un blend di Carricante proveniente da Contrade di Caselle e Volpare a Milo e Contrada Manzeudda a Biancavilla.

ETNA BIANCO



TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

ERSE, ETNA DOC ROSATO

Nasce dalle uve prevalentemente di Nerello Cappuccio e una percentuale inferiore di Nerello Mascalese dei nostri vigneti di Rovittello.

Le uve sono vinificate separatamente con macerazione a freddo per carpire colore e profumi. Successivamente vengono riuniti per la fermentazione alcolica e il successivo affinamento in serbatoio di acciaio inossidabile.

Il frutto e la fragranza esaltano la freschezza e la sapidità delle uve del vulcano. Il nostro rosato dal colore granato ha la struttura di un vino rosso.

ETNA ROSATO



TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼

LAENEO

DOC Sicilia, autentica rarità dell'Etna. Prodotto da alberelli di Nerello Cappuccio in purezza – Fessina è una delle poche aziende produttrici etnee che hanno raccolto la sfida di vinificare il Nerello Cappuccio al 100% – ,può essere considerato un vino “didascalico” per le intenzioni con le quali è stato prodotto.

Verificare l'apporto di questa varietà all'Etna DOC, nel quale si trova in compagnia del Nerello Mascalese.

Il Cappuccio apporta all'Etna DOC la spezia e il colore, perciò Laeneo è intrigante, oltre che per la succosità nutrita di note ematiche, per la propria suadenza aromatica.

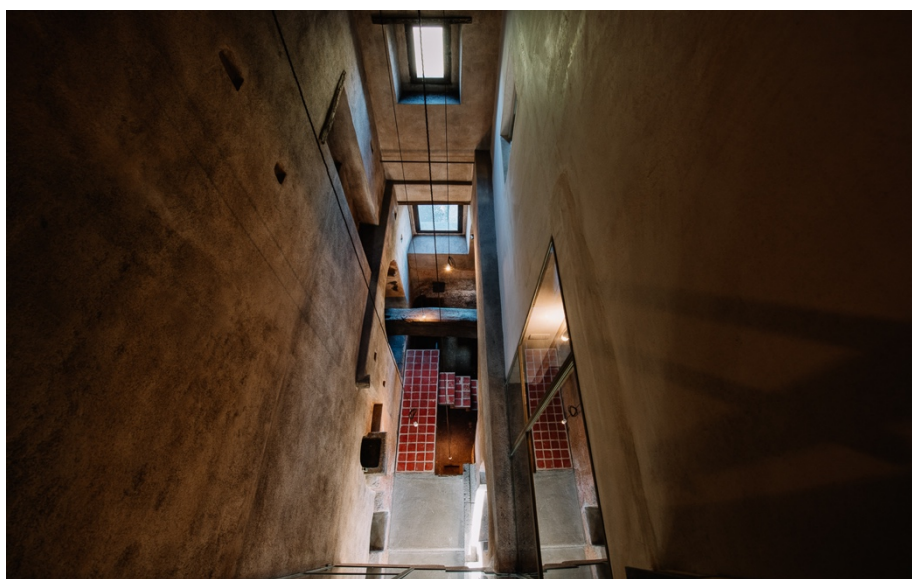
Oggi Laeneo vanta una propria cerchia di appassionati che attendono con curiosità l'uscita di ogni nuova annata.

Il Nerello Cappuccio di Fessina è goloso, pepato e dalla beva irresistibile.



TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼



TENUTA DI FESSINA

▲ I vini dell'Etna ▼



TENUTA DI FESSINA

Via Nazionale SS 120, 22. Contrada Rovittello
Castiglione di Sicilia (CT)
Tel. 0942 395300

HOSPITALITY:

fessina@tenutadifessina.com
hospitality@tenutadifessina.com