

IL MUSMECI ROSSO RISERVA SPECIALE ROBERTO SILVA

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. Questa edizione speciale collega la memoria di Ignazio a Roberto, che fondò Fessina con Silvia; questo vino è una dedica che collega cuore ed anima della Tenuta, un ricordo che si allaccia al percorso emozionale che segna l'inizio di un sogno, collegandosi alle radici più profonde di Fessina



IL MUSMECI RS

DENOMINAZIONE: Etna Rosso D.O.C. Riserva

VARIETÀ: Nerello Mascalese 100%

ENOLOGO/AGRONOMO: Benedetto Alessandro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rubino scarico con riflessi granati

PROFUMI: inchiostro, sottobosco, petali di rosa, note balsamiche, cenere, goudron, liquerizia, fichi, ferro

GUSTO: centro tannico setoso e vellutato, verticale e dalla spiccata spanna acida dai sentori minerali, rotondo e morbido sul finale che avvolge con una leggera nota dolce di fragolina selvatica

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE: *Rovittello*

Il Musmeci RS è stato selezionato manualmente solamente dalle viti più vecchie di Nerello Mascalese, una cernita atta a valorizzare la parte più elegante e dalla maggior concentrazione dei nostri alberelli più antichi. Questa parcella risiede nascosta a ridosso dell'eruzione dell'Etna del 1809, che incide sul clima intensamente con un andamento freddo e rigido dalla forte escursione termica e lentissime maturazioni.

SUPERFICIE VITATA: 1/2 ha

ANNO IMPIANTO VIGNETI: più di 100 anni

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 sestri 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: 4.500 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: 12 mesi in tonneaux di rovere francese da 5 hl, passaggio successivo in botte grande di rovere francese da 35 hl per 12 mesi, affinamento finale in bottiglia per minimo 1 anno

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.000 Magnum