

ERSE ROSATO

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 ROSATO

DENOMINAZIONE: Etna Rosato D.O.C.

VARIETA: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

ENOLOGO / AGRONOMO: Benedetto Alessandro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosa lampone

PROFUMI: fiori secchi, amarene, melograno, miele d'acacia

GUSTO: complesso, fresco e con un nerbo acido intenso e ben bilanciato. Un rosato strutturato ed ampio, sapido e minerale, dal finale lungo e persistente

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 complessità 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

PARTICOLARISSIMA GIACITURA:

SUPERFICIE VITATA: 1 ha

ANNO IMPIANTO VIGNETI: 2007

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 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

PRE-MACERAZIONE SULLE BUCCE: pre-macerazione sulle bucce a freddo 12-14 °C per 12 ore

FERMENTAZIONE: inizio fermentazione con alzata di cappello e proseguimento della stessa in acciaio inox

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000