

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 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

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 sciare 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