

# 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.



# TENUTA DI FESSINA

▲ I vini 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 scie 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:** I ha

**ANNO IMPIANTO VIGNETI:** 2007

**ESPOSIZIONE:** Nord -Est

**ALTISSIMA S.L.M:** 700 mt.

**NATURA DEL TERRENO:** Rovittello, cuore pulsante di Fessina, è raccolto tra due scie 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-pigatura 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