



## 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.

<b>Denominazione</b>	Etna Rosso D.O.C.
<b>Varietà</b>	90% Nerello Mascalese, 8% Nerello Cappuccio, 2% Minnella e Carricante
<b>Enologo</b>	Benedetto Alessandro
<b>Zona di produzione</b>	Rovittello
<b>Ettari</b>	6,0 ha
<b>Impianto dei vigneti</b>	1950
<b>Esposizione</b>	Nord/Est
<b>Altitudine</b>	700 mt slm
<b>Resa/ha</b>	6.000 kg
<b>Vendemmia</b>	Ottobre

<b>Formato disponibile (L)</b>	0.75
<b>Bottiglie prodotte</b>	25.000 bottiglie



**Rovittello:** cuore pulsante di Fessina, è raccolto tra due sciere laviche semicircolari, un nido che riporta alla mente l'antico concetto di Clos francese. Il suolo è fine, composto prevalentemente da pomice, argille destrutturate e ciprie antiche. Il terroir accoglie sestì 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.

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura soffice a rulli dopo accurata selezione delle uve in vigna e sul nastro di cernita in cantina.

Pre-macerazione sulle bucce a freddo 12-14 °C per 12 ore.

**Fermentazione:** con macerazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox.

**Affinamento:** in bottiglia per minimo 12 mesi.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

TENUTA DI FESSINA È DISTRIBUITA DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagnidelvino.it](http://compagnidelvino.it)