

TENUTA DI FESSINA

▲ Etna ▼

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.

Denominazione Etna Rosso D.O.C Riserva

Varietà Nerello Mascalese

Enologo Benedetto Alessandro

Zona di produzione Rovittello

Ettari 0,5 ha

Impianto dei vigneti Oltre 100 anni

Esposizione Nord/Est

Altitudine 700 mt slm

Resa/ha 4.500 kg

Vendemmia Ottobre

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5

Bottiglie prodotte 1.000 magnum



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 pomici, 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 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.

Fermentazione: con temperatura tra i 25 e 28°C.

Macerazione: 10-15 giorni.

Affinamento: 12 mesi in tonneau 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.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

TENUTA DI FESSINA È DISTRIBUITA DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it