

TENUTA DI FESSINA

▲ Etna ▼

IL MUSMECI ROSSO

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.

Denominazione Etna Rosso D.O.C

Varietà Nerello Mascalese

Enologo Benedetto Alessandro

Zona di produzione Rovittello

Ettari 6 ha

Impianto dei vigneti 1932

Esposizione Nord/Est

Altitudine 700 mt slm

Resa/ha 5.000 kg

Vendemmia Ottobre

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5

Bottiglie prodotte 10.000 bottiglie da 75 cl e 200 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 pomice, 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: 10-12 mesi in tonneau di rovere francese da 5 hl, passaggio successivo in botte grande di rovere francese da 35 hl per 6-8 mesi, affinamento finale in bottiglia per minimo 4 anni.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

TENUTA DI FESSINA È DISTRIBUITA DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it