



ACQUISTATO IL .....

"Erse" Etna Rosso DOC 2022

2022



## L'essenza del territorio etneo

Un vino unico e particolare. Stiamo parlando di Erse, Etna DOC Rosso, proposto qui da Tenuta di Fessina. Un vino che racchiude l'essenza del territorio etneo. Il vitigno principale utilizzato è il Nerello Mascalese, accompagnato dal Nerello Cappuccio. E fin qui non ci sono particolarità rispetto a molti altri rossi della zona. La differenza è che in questo caso alle uve delle due varietà rosse autoctone per eccellenza, si aggiunge una piccola percentuale di Carricante e Minnella, entrambe uve a bacca bianca. Un mix tradizionalmente utilizzato in passato, dove le varietà bianche venivano aggiunte a quelle rosse per ingentilire un po' i vini troppo corposi. In questo caso le uve provengono da vigneti esposti ad Est che conferiscono al vino una piacevole freschezza. Si tratta, infatti, di un "vino del mattino", prodotto con uve che non subiscono il calore eccessivo dei lunghi pomeriggi estivi. Nel bicchiere si presenta di un intenso rosso rubino. Al naso si percepiscono sentori di frutta selvatica, spezie, pepe, rosa e inchiostro. In bocca, invece, è corposo e setoso allo stesso tempo, con tannini soffici e austeri. Elegante e dal forte carattere territoriale, è ideale da abbinare a carni, formaggi stagionati e piatti della cucina siciliana.

Partiamo con il dire che la Tenuta di Fessina è oggi considerata da molti esperti come un punto di riferimento e della zona etnea e più in generale della nuova viticoltura siciliana. Un'azienda moderna e orientata alla qualità, capace di offrire, vendemmia dopo vendemmia, vini dal carattere unico e distintivo. Siamo, come ormai sarà chiaro, ai piedi dell'Etna, in Sicilia. Una terra ricca di contrasti e dal grande potenziale enologico. La sua fondatrice, Silvia Maestrelli, pioniera tra i produttori che hanno dato nuovo slancio all'enologia sull'Etna, dice di sé di essere "stata motivata dall'amore per questa terra e dalla passione per il vino". Per fortuna, verrebbe da dire. Nel 2007, dopo lunghe trattative con gli antichi proprietari della terra, nasce ufficialmente Tenuta di Fessina, un progetto che unisce la sensibilità di una visione enologica "al femminile", alla capacità tecnica di consulenti e collaboratori per creare una realtà produttiva di alto livello. La produzione, come è normale che sia, si concentra principalmente sulle interessanti varietà autoctone del vulcano, come il Nerello Mascalese e il Carricante, con qualche interessante inserimento di vitigni internazionali come Chardonnay e Syrah. Il suo segreto? Agricoltura biologica e un'attenzione maniacale alle diverse fasi di vinificazione e all'affinamento dei vini.

### La Vigna

**Terreno** Vulcanico

**Esposizione** Nord-est

### Allevamento Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 8%, Minnella, Carricante 2%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**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

**Sensazioni** 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 varietà indigeni. Un'istantanea del nostro vigneto composto da bacca mista i cui sapori e le radici si fondono, regalando una complessità femminile

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821