Nome del vino: Erse Name of the wine: Erse Erse, il richiamo del sorgere del sole e della rugiada Erse, the call of the crack of down and the dew all'alba. L'azzurro delle gocce della rugiada. at sunrise. The blue of the colour of the dew drops, L'azzurro del cielo dell'Etna of the Etna sky DENOMINAZIONE: DENOMINATION: Etna rosso doc Etna Rosso d.o.c. Annata: VINTAGE: 2008 2008 GRAPE VARIETY: VARIETÀ: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio OENOLOGIST: Federico Curtaz ENOLOGO: Federico Curtaz Agronomo: Federico Curtaz AGRONOMIST: Federico Curtaz NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES COLOUR! COLORE: rubino chiaro light ruby PROFUMI: Nose: profumi di frutti con note speziate intense, fruity with intense spicy nuances, typical tipiche della varietà of the varietal Gusto: TASTE: tannini soffici e austeri; vino avvolgente, strong and austere tannins. semplice e immediato. The wine is enveloping and immediate. Erse è un vino semplice, elegante ed Erse is a simple, elegant and infinitely infinitamente "femminile" 'feminine' wine CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE OF PRODUCTION LAND PRODUCTION AREA: ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Rovittello, Etna Contrada Rovittello, Etna SUPERFICIE VITATA: AREA UNDER VINE: 6 ettari 6 hectares (15 acres) Anno impianto vigneti: YEAR OF VINEYARDS PLANTING: dal 1920 al 1950 from 1920 to 1950 ESPOSIZIONE: EXPOSURE: nord/est north-east ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: ALTITUDINE S.L.M. 670 mt. mt. 670 (about 1400 feet) NATURA DEL TERRENO: Type of soil . suoli sabbiosi, ricchi di scheletro e cenere dark and sandy with skeleton grain and volcanic hash, typical of the vulcanica di colore scuro tipiche delle colate dell'Etna Etna lava flows Densità di piantagione: VINE DENSITY: 8,000 plants per hectare/ 8.000 piante per ettaro 3,200 plants per acre I vigneti di Fessina sono situati tra due The Fessina vineyards are surrounded by two semicircular sciare (screes), antiche sciare semicircolari, che, come due which embrace them, like a mother. grandi braccia, li cingono in un gesto quasi They are made of lava flowsof the past, materno. Sono colate laviche del passato, che si susseguono da which followed one after the another since 500.000 anni 500.000 years SISTEMA DI ALLEVAMENTO: TRAINING SYSTEM: alberello con sesto quadro 1,15 x 1,15 head-trained, planted at 1.15 x 1.15 DATA VENDEMMIA: ottobre, HARVEST TIME: la maturazione è molto tardiva October CONDUZIONE DI VENDEMMIA: HARVEST TECHNIQUE: manuale, in cassette forate by hands using perforated crates RESA PER HA: YIELD PER HECTARE: 80 q.li/ha 80 q./ha Andamento climatico annata 2008: 2008 YEAR CLIMATIC TREND: primavera fresca con buona piovosità, cool and quite rainy spring, estate molto calda, autunno fresco very hot summer and a cool autumn VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO VINIFICATION AND AGEING PIGIATURA: Crushing: soffice soft CONTENITORI DI FERMENTAZIONE: acciaio FERMENTATION: in stainless steel at controlled temperature inox a temperatura controllata TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE: TIME OF MACERATION ON THE SKINS: 5/6 giorni 5/6 days

MALOLACTIC FERMENTATION:

YEARLY AVERAGE PRODUCTION:

spontaneous

8,000 bottles

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

BOTTIGLIE PRODOTTE:

spontanea

8.000