

il Musmeci

TENUTA DI FESSINA

DEBOUCHAGE Ø18,5 ± 0,5 A 3 mm DE PROF

BROCHAGE

NOME DEL VINO: il Musmeci

NAME OF THE WINE: il Musmeci

Abbiamo deciso di dedicare il nostro cru di Nerello Mascalese alla famiglia "Musmeci" e, in particolar modo, al signor Musmeci, colui che per molti anni ha conservato "T' Vigne di Fessina" con così tanto amore da permetterci di lavorare viti di oltre ottant' anni. E' 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

We decided to dedicate our cru wine obtained from Nerello Mascalese grapes to the "Musmeci" family. In particular to Mr. Musmeci, that has taken care of the vineyards "T' Vigne di Fessina" for many years and with so much love that today we are able to cultivate eighty years old vines. The history of this extraordinary land, with its colours, its landscapes, its culture, that's what we would like to tell with this wine that is coming to life

DENOMINAZIONE:

Etna rosso doc

ANNATA:

2007

VARIETÀ:

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

ENOLOGO: Federico Curtaz

AGRONOMO: Federico Curtaz

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:

rubino scuro carico

PROFUMI:

profumi evoluti con note di spezie intense tipiche del Nerello Mascalese

GUSTO:

tannini robusti e austeri. Grande pienezza al palato; vinosità fusa a note di legno

CARATTERISTICHE

DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE:

contrada Rovittello, Etna

SUPERFICIE VITATA: 6 ettari

ANNO IMPIANTO VIGNETI:

dal 1920 al 1950

ESPOSIZIONE: nord/est

ALTITUDINE S.L.M.:

670 mt.

NATURA DEL TERRENO: suoli sabbiosi, ricchi di scheletro e cenere vulcanica, colore scuro, tipiche delle colate dell'Etna

DENSITÀ DI PIANTAGIONE:

8.000 piante per ettaro

I vigneti di Fessina sono situati tra due antiche sciere semicirculari, che, come due grandi braccia, li cingono in un gesto quasi materno. Sono colate laviche del passato, che si susseguono da 500.000 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello con sesto quadro 1,15 x 1,15
DATA VENDEMMIA: ottobre;
a Fessina la maturazione è molto tardiva

CONDUZIONE DI VENDEMMIA:

manuale, in cassette forate

RESA PER HA: 70 q.li/ha

ANDAMENTO CLIMATICO ANNATA 2007:
annata molto calda caratterizzata da siccità prolungata

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

PIGIATURA: soffice

CONTENITORI DI FERMENTAZIONE:
acciaio inox a temperatura controllata
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE:

8/10 gg.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

spontanea

AFFINAMENTO: 15 mesi parte in legno (botte grande da hl 36 e tonneaux) e parte in acciaio

BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.000

Gli obiettivi aziendali sono quelli di fare un unico vino in questo che riteniamo sia un autentico "cru", delimitato con molta precisione dall'ambiente circostante, selezionando ogni anno le uve migliori dal vigneto.

Fessina è un nido fatto di mille piccoli ceppi di vite, di una terra scura e generosa e della laboriosità delle persone coinvolte nel progetto

DENOMINATION:

Etna Rosso d.o.c.

VINTAGE:

2007

VARIETALS:

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

OENOLOGIST: Federico Curtaz

AGRONOMIST: Federico Curtaz

TASTING NOTES

COLOUR:

dark ruby

NOSE:

evolved aromas with intense spicy nuances, typical of Nerello Mascalese

TASTE:

strong and austere tannins. The wine is round, heady with hints of wood

CHARACTERISTICS

OF PRODUCTION LAND

PRODUCTION AREA:

contrada Rovittello, Etna

AREA UNDER VINE: 6 hectares (15 acres)

YEAR OF VINEYARDS PLANTING:

from 1920 to 1950

EXPOSURE: north-est

ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL:

mt.670 (about 1400 feet)

TYPE OF SOIL: dark and sandy, with skeleton grain and volcanic hash, typical of the Etna lava flows

VINE DENSITY: 8000 plants

per hectare/3200 plants per acre
The Fessina vineyards are surrounded by two semicircular sciere (screes), which embrace them, like a mother. They are made of lava flows of the past, which followed one after the another since 500.000 years

TRAINING SYSTEM:

head-trained, planted at 1.15 x 1.15

HARVEST TIME: October.

The ripening is late

HARVEST TECHNIQUE:

hands using perforated crates

YIELD PER HECTARE: 70 q./ha

2007 YEAR CLIMATIC TREND:

hot year with a prolonged dry season

VINIFICATION AND AGEING

CRUSHING: soft

FERMENTATION: in stainless steel at controlled temperature
TIME OF MACERATION ON THE SKINS:

8/10 days

MALOLACTIC FERMENTATION:

spontaneous

EVOLUTION: 15 months in steel and wood (hl 36 large barrel and tonneaux)

YEARLY AVERAGE PRODUCTION:

8,000 bottles

The objective is to produce a unique wine in a vineyard which is really a "cru", clearly defined by the surrounded environment, by selecting each year the best grapes.

Fessina is like a nest made of thousand small vine stocks, of the typical dark and fertile loam and the laboriousness of the people involved in the project

