



FESSINA ERSE CONTRADA MOSCAMENTO 1911 ROSSO

Producent: Tenuta di Fessina

Årgång: 2018

Land: Italien

Region: Sicilien

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kolspanstorlek: 6

Art Nr: 10512

Pris: **269 KR**

Vinet bjudet på en elegant och finessrik upplevelse, fylld av violblommor, rosépeppar och körsbär. Tanninerna är tydliga och fint slipade och ger struktur, avslutet präglas av mineraler, röda bär och kryddiga toner.

Vulkanutbrottet år 1911 resulterade i att bland annat området som Fessinas druvor skördas ifrån översvämmades av lavasten och skapade på så sätt den basalt- och sandrika terroir som buskrankor upp till 100 år gamla växer i idag.



OM PRODUCENTEN:

Tenuta di Fessina är synonymt med Silvia Maestrelli som kom till Sicilien 2006 för att förverkliga sin dröm om ett vineri. Hon föll direkt för det vackra landskapet, vingårdarna och folket. Efter noggrant efterforskande om att etablera ett vineri drömde det till 2007 då hennes dröm slog in och Tenuta di Fessina var fött efter långa förhandlingar med landägare på Etna. Idag, över 10 år senare har Silvia nått en bit på vägen med sina traditionella viner från Etna tillverkade med modern teknisk kunskap och blivit en världskänd ambassadör för Etna.

Silvias vingårdar sträcker sig mellan byarna Linguaglossa och Randazzo, alla med dess unika terroir som ständigt är i förändring tack vare den aktiva vulkanen. Här odlas traditionella druvsorter som nerello mascalese, nerello cappuccio samt den gröna druvsorten carricante.

Vinhusets Cru-vin Il Musmeci är döpt som en hyllning till Mr. Ignazio Musmeci som tidigare ägde och skötte varsamt vingården med idag över 80 år gamla vinstockar. Ett vin som verkligen ger en tydlig bild på ung vulkanjord är Erse Rosso Contrada Moscamento 1911, vinet är inte från 1911 utan vingården ligger i området Rovitello med eroderade delar från vulkanutbrottet 1911 som gett vinet sitt namn och unika karaktär.

DRUVOR:

Nerello Mascalese

JORDMÅN:

Vulkaniska jordar

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand, krossas och jäser och macererar med skalerna före lagring i 24 månader på ekfat.

PASSAR TILL :

Smakrika och kryddiga köttretter, gärna med djupa smaker och tydlig kryddighet