



FESSINA IL MUSMECI RISERVA ETNA ROSSO

Producent: Tenuta di Fessina

Årgång: 2015

Land: Italien

Region: Sicilien

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 10513

Pris: **Privatimport**

Smakrikt och kryddigt med tydliga inslag av hallon, körsbär, viol, flintiga mineraler och polerad tanninstruktur. Vinet bjuder på en lång längd som går åt kryddor och florala toner tillsammans med mineraler.



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

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand och krossas och macererar med druvskalen före lagring på franska ekfat i 20 månader. Vinet buteljeras ofiltrerat.

JORDMÅN:

Vulkaniska jordar

PASSAR TILL:

Utmärkt till kryddiga och mustiga köttretter med djup smak