

|                           |                                                                                                                                                         |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nom</b>                | Etna Rosso Riserva Il Musmeci                                                                                                                           |
| <b>Millésime</b>          | 2018                                                                                                                                                    |
| <b>Potentiel de garde</b> | Jusqu'à fin 2033                                                                                                                                        |
| <b>Producteur</b>         | Tenuta di Fessina                                                                                                                                       |
| <b>Style de vin</b>       | moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, très minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| <b>Appellation</b>        | DOC Etna                                                                                                                                                |
| <b>Cépages</b>            | 5% nerello cappuccio, 95% nerello mascalese                                                                                                             |

**Description**

Tenuta di Fessina est un projet émotionnel né d'un coup de foudre, celui de Silvia Maestrelli pour cette terre riche de contrastes. En 2007, la productrice toscane achète un vieux vignoble de Nerello Mascalese datant du siècle dernier en collaboration avec Federico Curtaz, agronome de Gaja depuis plus de 20 ans. Au centre de ce vignoble, un véritable trésor : une presse du 18ème siècle en pierre de lave. 'Il vigno di Fessina', c'est ainsi que le domaine de Rovitello, dans la commune de Castiglione di Sicilia, est nommé par les locaux. Malheureusement, Silvia est décédée début 2022. La gestion de ce domaine viticole prospère a depuis été confiée au jeune et passionné Jacopo Maniaci qui en assure la pérennité.

Le cœur-même de Fessina se situe à 670m d'altitude. Les vignes (7ha) sont situées entre deux coulées de lave antiques qui encerclent le vignoble comme des vieux murs, à l'image des 'clos' français, créant de la sorte un environnement unique. Noisetiers et vignes s'y alternent, avec ça et là quelques oliviers qui viennent compléter le paysage.

A Fessina, on trouve encore de très vieilles vignes, majoritairement plantées de façon traditionnelle selon le système 'alberello' avec une forte densité des pieds de vigne et une production très limitée de grappes. Le vignoble est situé sur une dorsale de terrain peu profond, noir, avec une importante présence de sable et riche de pierres ponce et d'argiles fins. Sur ce terrain abondent les oligoéléments tels que fer, potassium, phosphore, magnésium et manganèse. Les vins obtenus sont étonnants par leur richesse et la complexité de leurs parfums, tout en gardant une structure très élégante. Ce sont des vins plutôt 'verticaux', avec une acidité et un profil bien définis, la minéralité étant évidemment une des caractéristiques principales. A Rovitello, l'hiver est plutôt rude, avec des averses de neige fréquentes, le printemps assez frais et pluvieux, l'été chaud et humide, et l'automne long et tempéré, avec des excursions thermiques élevées entre le jour et la nuit. A Fessina, on pratique une viticulture à la main, comme on peut également la retrouver dans la Valtellina, avec des pentes abruptes et des terrasses qui soutiennent des perles rocheuses authentiques sur lesquelles grandissent les Nerello Mascalese, Nerello Capuccio et Carricante. La culture n'est pas biologique mais se veut responsable.

Il Musmeci Rosso a une couleur rouge rubis profonde et un nez aux arômes épicés et intenses typiques du Nerello Mascalese (minéralité et côté fumé). La bouche est riche et pleine, avec des tannins bien intégrés et une finale de grande classe.

|                               |                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Servir sur</b>             | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier                |
| <b>Origine</b>                | Vignoble de 6 ha situé à Rovitello et plantés en 1920. Exposition nord-est et 670m d'altitude. Terrain sablonneux et riche de cendres volcaniques. |
| <b>Rendement</b>              | 8.000 pieds/ha - 70 qt/ha                                                                                                                          |
| <b>Vendange</b>               | Fin octobre.                                                                                                                                       |
| <b>Vinification</b>           | Fermentation et macération en cuves inox (10 jours sur peaux).                                                                                     |
| <b>Fermeture de bouteille</b> | bouchon synthétique                                                                                                                                |
| <b>Elevage</b>                | 20 mois en grands tonneaux de 3.600 litres.                                                                                                        |
| <b>Production</b>             | 16.000 bouteilles                                                                                                                                  |



Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be