LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Il Musmeci Etna Rosso
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Tenuta di Fessina
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, très minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Etna
Cépages	5% nerello cappuccio, 95% nerello mascalese
Alcohol percentage	14,00% vol
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. 'I' vigne di Fessina', c'est ainsi que le domaine de Rovitello, dans la commune de Castiglione di Sicilia, est nommé par les locaux. 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 çà 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 ponces 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.
Servir sur	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
Origine	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.
Rendement	8.000 pieds/ha - 70 qt/ha
Vendange	Fin octobre 2008.
Vinification	Fermentation et macération en cuves inox (10 jours sur peaux). Le vin passe ensuite en grands tonneaux de 36 hl où il reste 20 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	20 mois en grands tonneaux de 3600 litres.
Analytique	Alc. 14% vol.
Production	16.000 bouteilles