

Sisma 2020 Etna Rosso Doc - Monterosso Az. Agr.



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Genere: Vino
Denominazione: Etna Rosso Doc
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nerello
Annata: 2020
Età delle Vigne: 100 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Invecchiamento: 1 anno in bottiglia
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nerello Mascalese, fermentazione spontanea, affinamento per 12 mesi in acciaio e altri 12 in bottiglia

Biologico non certificato.

Sentori chiave: Cipria, violetta e chinotto

Naso: speziato, floreale, vulcanico e terroso

Bocca: sorso strutturato, tannino elegante, mineralità spiccata, chiusura speziata

Vista: Rosso rubino con riflessi granato

Ci troviamo sulle pendici dell'Etna a circa 700 metri sul livello del mare, più precisamente in Provincia di Catania, sul versante Sud/Est a Monterosso Etneo. È un territorio unico nel panorama enico del vulcano: grazie alla presenza massiccia di elementi ferrosi che danno vita alla Pozzolana Rossa lo strato superficiale delle vigne è caratterizzato da un'intensa colorazione rossa anziché dal

tipico nero della pietra lavica presente in tutte le altre Contrade.

Questi elementi geologici, insieme agli strati sottostanti di sabbia, pietra pomice e pietra lavica, conferiscono ai vini spiccata sapidità e trama minerale.

Qui Aurelio Marconi e Giovanni Ferlito fondano la cantina e nel 2015 cominciano a vinificare con l'obiettivo di far trasparire in ogni vino prodotto il carattere inimitabile che contraddistingue Monterosso, lavorando pochi ettari di Carricante e Nerello Mascalese e destinando le vigne più giovani alla produzione della linea "Vulcano", mentre i vigneti centenari a piede franco alla linea Crater, Sisma e Carbonio.

Inoltre i colori utilizzati per le etichette rappresentano il vulcano Etna: il Nero della Pietra Lavica, il Rosso della lava ed il Bianco della neve. Ogni etichetta si presenta con un'impostazione tecnica e con la funzione di trasmettere nozioni ed emozioni sul territorio che ospita la viticoltura estrema dell' Etna Doc.

Stilisticamente i vini di Monterosso si caratterizzano per grande precisione, versatilità ed identità, dove tipicamente frutto generoso e trama minerale si fondono per donare bottiglie sempre peculiari ed estremamente pulite in termini di espressività e compostezza.

il Sisma è un Nerello Mascalese proveniente da vigne ad alberello di circa 100 anni.

Un vino potente ed elegante al tempo stesso, profondo e complesso, dotato di una struttura che strizza l'occhio ai grandi Nebbioli di Barbaresco e che dimostra che anche il versante Sud può donare grandi vini rossi!

Vino etereo che gioca su note speziate, floreali, minerali, terrose e agrumate.