METERI
SELEZIONE VINI

Tartari Vino Rosso Nerello Mascalese 2022 - La Ripresa

Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Geologia Terreno: Sabbia vulcanica
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nerello Mascalese
Annata: 2022
Età delle Vigne: 40-80 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 8 mesi in inox e botti di legno
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nerello Mascalase, fermentazione spontanea, affinamento per circa 12 mesi in acciaio e legno di castagno.
Biologico non certificato.
Sentori chiave: Marasca, sentori sulfurei e erbe aromatiche

Naso: ricco, scuro, fruttato, fiori secchie, timo rosmarino e echi sulfurei e speziati

Bocca: sorso materico, profondo e complesso, scuro, fruttato e minerale

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo sulle pendici dell’Etna a oltre 900 metri sul livello del mare, più precisamente sul versante Nord/Ovest, in una zona estremamente vocata per la vinificazione dei vitigni a bacca rossa

dove il vitigno principe, ovviamente insieme al Nerello Mascalese, è la Grenache: uva coltivata sin da metà dell'800 sotto il ducato dell'ammiraglio Nelson.
I terreni in queste zone sono prevalentemente scuri e vulcanici (contrada Tartaraci), in grado di dar vita vini più complessi e profondi, ma ve ne sono anche di chiari e marnosi (contrada Sorge), capaci di donare ai vini maggior finezza ed espressività aromatica.

Qui Sebastien Burel, Canadese di nascita e Caraibico di origini, dopo aver speso circa 20 anni in Borgogna durante cui ha preso parte a più di 10 vendemmie in quel di "Chateau de Beru", decide di fondare nel 2021 la sua cantina sull'Etna, trovando finalmente un contesto vitivinicolo in grado di conferire ai vini gli elementi indispensabili per la visione di Sebastien: grande trama, mineralità ed eleganza espressiva.

Stilisticamente i vini della Ripresa incarnano il carattere dell'Etna e la mano della Borgogna risultando sempre incredibilmente fini, eleganti e vibranti, dotati di grade trama minerale e capaci di unire materia e freschezza in un sorso che mai risulta scontato, noioso o già sentito.

Tartari è un Nerello Mascalese proveniente da vigne di circa 60 anni in media a Tartaraci, appezzamento situato a circa 980 m.s.l.m.
Un vino profondo, ricco, materico e piuttosto strutturato, dotato di un tannino deciso ma elegante in grado di rendere serio e vibrante al tempo stesso il sorso.
Sentori di frutta scura e carnosa, effluvi sulfurei e speziati e note di fiori in appassimento, danno vita ad un calice stupendo, territoriale ed in grado di evolversi con il passare degli anni.