METERI
SELEZIONE VINI

Susucaru Rosso 2025 - F. Cornelissen

Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Genere: Vino
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nerello Mascalese, autoctoni
Annata: 2025
Età delle Vigne: 70-80 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
SO2: 40 mg/lt
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sintetico
Temperatura di servizio: 16° C
Numero bottiglie prodotte: 35.000
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Nerello Mascalese, Nerello Capuccio, Minnella, Allicante Bouschet e Uva Francesa, fermentazione Spontanea, affina in vasche di vetroresina per 12 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: frutta rossa, china e pepe.

Naso: frutti rossi piccoli, fogliame, marasca, china, pepe e chiodi di garofano.
Bocca: sorso croccante, teso, schietto e profondo
Vista: rosso rubino

Ci troviamo a Solicchiata, sulle pendici del versante Nord dell'Etna, zona estremamente vocata per la produzione dei vini rossi e dove le Contrade trovano maggior personalità ed espressività, anche e soprattutto grazie alla massiccia presenza di vigne a piede franco con oltre 50 anni di età.
Qui gli appezzamenti, per la maggior parte nel tipico sesto ad alberello e divise per Contrade o "Cru", godono ovviamente di un sottosuolo di matrice vulcanica in grado di conferire straordinaria mineralità, complessità e profondità ai vini prodotti.

Frank Cornelissen, tra i primi a credere nell'immenso potenziale dell'Etna, si trasferisce sui suoi crinari nel lontano 2001, quando era ancora una zona pressoché sconosciuta dal punto di vista

vitivinicolo, cominciando a lavorare con un approccio volto a valorizzare l’unicità espressiva delle singole Contrade.

In vigna il lavoro è da sempre il frutto dell’osservazione del contesto naturale e dalla messa in atto di pratiche biologiche e talvolta biodinamiche in grado di tutelare territorio, uva e di conseguenza i vini evitando, dove possibile, di arare la terra, concimandola e intervenendo con qualsiasi altro tipo di trattamento chimico tradizionale.
In cantina la gestione si pone come obiettivo quello di far trasparire tutte le caratteristiche, le personalità e le differenze che caratterizzano le diverse Contrade: minimo utilizzo di solforosa, filtrazione a maglie larghe e utilizzo della vetroresina come contenitore per l’affinamento.

Il Susucaru rosso è un uvaggio di Nerello Mascalese, Nerello Capuccio, Minnella, Allicante Bouschet e Uva Francesa provenienti da vigne sparse, tra cui le contrade di Picciolo, Malpasso, Campo Re, Crasà, Piano Daini, Feudo di Mezzo.
Un vino fragrante, schietto e teso che rappresenta appieno l’espressione più immediata e tradizionale dei vini provenienti dal versante Nord dell’Etna, dove coesistono richiami floreali, di marasca, china, pepe e chiodi di garofano.