



'Nzemmula 2014

Cantina: Bruno Ferrara Sardo

Denominazione: Etna Rosso DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Sicilia

Vitigni: 100% Nerello Mascalese

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Etna Rosso DOC

Annata: 2014

Grado Alcolico: 15.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 12 mesi in Acciaio - 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Funghi, Selvaggina, Tartufo

Bottiglie prodotte: 4500

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

'Nzemmula, dal dialetto siciliano 'insieme' è l'unica etichetta prodotta da Bruno Ferrara Sardo, vignaiolo siciliano che si preoccupa di produrre tutti i suoi vini naturali ad impatto ambientale zero. Le pendici dell'Etna e il terreno vulcanico consentono a questo uve di nerello mascalese di sviluppare caratteristiche organolettiche uniche. L'agricoltura biologica è accompagnata da una tecnica di vinificazione naturale: la fermentazione alcolica dello 'Nzemmula avviene spontaneamente ad opera di lieviti naturalmente presenti sulle uve a seguito di una macerazione sulle bucce di almeno due settimane. La fermentazione malolattica parte anch'essa in modo spontaneo ed è seguita da un affinamento in acciaio di 12 mesi e in bottiglia per 9 mesi.

Note di degustazione

Il vino siciliano 'Nzemmula di Bruno Ferrara Sardo si presenta con un colore rosso rubino vivo e limpido. Al naso ci investe con un incredibile bouquet complesso ed elegante che ci riconferma tutti i suoi profumi anche in bocca: humus, liquirizia, la dolcezza del carrubo e una distinta nota di noce moscata che poco dopo lascia spazio alla prugna e a frutti rossi appassiti. La salinità iniziale e poi l'acidità dello 'Nzemmula lasciano spazio ad un'alcolicità notevole ma sempre elegante e di buona persistenza. Rotondo e pieno in bocca, il ritorno retronasale denota una grande capacità evolutiva ancora in progressione nonostante l'affinamento non sia avvenuto in legno ma solo in acciaio.