



'Nzemmula 2015

Cantina: Bruno Ferrara Sardo

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Tipologia: Rosso

Regione: Sicilia

Vitigni: 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Annata: 2015

Grado Alcolico: 14.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 9 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Formaggi Stagionati, Funghi, Selvaggina, Tartufo

Bottiglie prodotte: 4000

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Il 2015 è stata un'annata tra le migliori per l'azienda di Bruno Ferrara Sardo. La sua unica etichetta 'nzemmula (dal siciliano 'insieme') presenta caratteristiche che sorprendono anche i palati (e i nasi) più esperti. Per coloro che vogliono comprendere tutte le sfaccettature del nerello mascalese e dei vini siciliani naturali l'ideale sarebbe degustare diverse annate per comprendere la complessità di questo vino e l'evoluzione che può affrontare a fronte di annate molto diverse tra loro. La fermentazione alcolica avviene ad opera di lieviti indigeni e la fermentazione malolattica parte spontaneamente, mentre l'affinamento avviene in acciaio seguito da un periodo in bottiglia, dopodiché lo 'Nzemmula è pronto per essere degustato.

Note di degustazione

Lo 'Nzemmula di Bruno Ferrara Sardo ha un colore rosso rubino carico, purpureo e limpido. La personalità di questo 2015 è dominata da una nota iodata, frutta sotto spirito, marasca, e l'immane liquirizia tipica del nerello mascalese, sul finale si percepisce una nota di inchiostro di china. In bocca lo 'Nzemmula è sontuoso, rotondo, pastoso e persistente lasciando intendere che tra qualche anno sarà ancor più eccezionale. Tenendolo in bocca si sente la sapidità, una bella componente alcolica con tannini ed acidità che la controbilanciano.