



'Nzemmula 2016

Cantina: Bruno Ferrara Sardo

Denominazione: Etna Rosso DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Sicilia

Vitigni: 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Etna Rosso DOC

Annata: 2016

Grado Alcolico: 14.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Agnello, Carni Rosse, Coniglio, Formaggi Stagionati

Bottiglie prodotte: 4000

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

L'uva di nerello mascalese destinata alla produzione del 'Nzemmula viene vendemmiata alla metà di ottobre, con vendemmia a mano in cassette. Il terreno vulcanico con substrato lavico si estende per poco più di un ettaro sulle pendici nord dell'Etna. Bruno Ferrara Sardo produce questo vino naturale, a fermentazione spontanea seguendo un'etica di rispetto ambientale estremo. L'azienda si avvale di un'agricoltura biologica escludendo l'utilizzo di insetticidi e pesticidi. La vinificazione naturale in cantina dello 'Nzemmula non prevede filtrazioni né chiarifiche, neanche in fase di preimbottigliamento.

Note di degustazione

Il colore dello 'Nzemmula di Bruno Ferrara Sardo, come gli altri vini siciliani da nerello mascalese si presenta limpido, rosso rubino quasi purpureo. La nota iodata la fa da padrone accompagnata dalla frutta sotto spirito, prugna, e liquirizia sul finale. In bocca è avvolgente, rotondo, pieno e di discreta persistenza. Davanti a sè ha una capacità di evolvere che si protrarrà in là negli anni come dimostrano le sue annate precenti. Tenendolo in bocca si sente la sapidità data dal terreno vulcanico, lavico una componente alcolica di grande importanza è supportata da una freschezza giustamente bilanciata dai tannini. Versione dello 'Nzemmula giovane ma molto promettente.