TERRAfusa

igp terre siciliane

Sophie

VITIGNO : Nerello Mascalese
SUPERFICIE DEL VIGNETO : 0.7 ettari
PRODUCTION AREA: Contrada Vallone Rosso, Biancavilla (CT)
DENSITÀ D'IMPIANTO: 7,500 piante per ettaro
ALTITUDE: 870 metri
TIPO DI SUOLO : Vulcanico ricco di scheletro
ANNO DI IMPIANTO : 2018
SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Spalliera
RESA PER ETTARO: 30 quintali
AGGIUNTA DI SOLFITI: No
SOLFOROSA TOTALE: 46 mg/L
VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte al raggiungimento della piena maturazione fenolica. La fermentazione avviene in anfora di terracotta, con una macerazione sulle bucce della durata di 10–15 giorni. Durante la macerazione vengono effettuate follature per favorire un'estrazione graduale e delicata delle componenti nobili dell'uva. La fermentazione malolattica si svolge interamente in anfora di terracotta.
AFFINAMENTO: Affinamento totale di sei mesi in anfora di terracotta.
PRODUZIONE: 1.200 bottiglie
PRIMA ANNATA: 2026
ALCOHOL: 13.5% vol.
POTENZIALE DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Oltre 10 anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Al naso si apre con un frutto rosso fresco e croccante, dove emergono ciliegia fresca e fragolina di bosco, accompagnate da delicate note di ribes rosso. Seguono eleganti sentori di erbe mediterranee, timo essiccato e un leggero richiamo fumé di origine vulcanica, che dona complessità senza appesantire il profilo aromatico. L'assenza del legno permette al vino di esprimere un bouquet puro, nitido e di grande precisione.
Al palato è vivace e dinamico, sostenuto da una piacevole freschezza e da tannini fini ed eleganti. L'affinamento in anfora di terracotta favorisce una delicata micro-ossigenazione che conferisce equilibrio e morbidezza, preservando al tempo stesso l'energia e la freschezza del frutto. Il sorso rimane croccante, succoso e di grande bevibilità.
Il finale è accompagnato da una marcata impronta minerale di origine vulcanica, che lascia una persistenza lunga, sapida e pulita.

FOOD PAIRINGS: Pairs beautifully with mushroom risotto, ggplant-based dishes, and Mediterranean cuisine with herbs. Also ideal with grilled pork, poultry, charcuterie, and semi-aged cheeses. Its freshness makes it a great match for tuna or swordfish.

