



Il Musmeci

ALBERELLO PREPHILLOXERA - FOGLIO 81 PARTICELLA 161 - 176
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Musmeci Rosso Prephilloxera è un nuovo capitolo nella storia del nostro **vigneto centennale di Nerello Mascalese** di Rovittello, Contrada Moscamento, **Versante Nord dell'Etna**. La nuova selezione manuale è un omaggio a Silvia Maestrelli e a Ignazio Musmeci, che con cura e dedizione hanno curato e custodito le vecchie vigne a **700 metri di altitudine**. Gli impianti selezionati sono due, 1932 e 1920, che con una densità di circa 9000 piante ettaro e una resa di circa 5 tonnellate garantiscono una produzione poco superiore alle **3000 bottiglie**. La macerazione e la fermentazione avvengono a temperatura controllata, per circa due settimane, poi i lavori in bottega proseguono con due anni tra tonneaux e barrique prima del release. Il vigneto del Musmeci verrà dunque sezionato, tralasciando la parte esterna e meno soleggiata e le parcelle più giovani, che confluiranno in Erse Rosso. Concentrando dunque il succo, il sole e le radici più antiche della Tenuta in un nuovo vino, che affonderà la sua anima negli alberelli prefilllossera della vigna vecchia.

The Musmeci Rosso Prephilloxera is a new chapter in the history of our **centennial Nerello Mascalese vineyard** in Rovittello, Contrada Moscamento, **Northern Slope of Etna**. The new manual selection is a tribute to Silvia Maestrelli and Ignazio Musmeci, who with care and dedication took care of and looked after the old Etna vineyards at **700 meters above sea level**. There are two parcels selected, 1932 and 1920, which with a density of around 9000 plants per hectare and a yield of around 5 tonnes guarantee a production of just over **3000 bottles**. Maceration and fermentation take place at a controlled temperature for about two weeks, then the work in the barrel room continues for two years between tonneaux and barriques before the release. The Musmeci vineyard will therefore be splitted up, leaving out the external and less sunny part and the younger parcels, which will flow into Erse Rosso. Therefore concentrating the juice, the sun and the oldest roots of the estate in a new wine, which will sink its soul into the pre-phyllloxera bush vines of the old vineyard.

TENUTA DI FESSINA

▲ Etna ▼