



Amuri di Fimmina e Amuri di Matri



L'incontro tra la passione, focosa carnale del nerello mascalese, vitigno d'impatto ricco di freschezza e longevità e la tenerezza piena e solida del Nero d'Avola, vitigno dai profumi intensi e dal gusto vellutato, danno vita a questo vino. Le uve sono prodotte da vitigni coltivati alle pendici dell'Etna ad una quota di circa 750 metri slm e da vitigni coltivati nella provincia di Trapani ad una quota di 300 metri slm. La densità d'impianto è di 5000 ceppi per ettaro. La forma di allevamento a contro spalliera con una potatura a doppio cordone speronato con tre speroni per ceppo per il primo e guyot con tralcio a frutto di 5 gemme e uno sperone. Essere ponte tra due terre, tra due mondi, così vicini eppur così lontani, l'incontro tra il mondo greco e quello fenicio, tra est e ovest, con questo vino stiamo cercando di reinterpretare la Sicilia e la sicilianità l'unione del fuoco e del mare. Forse è pazzia, ma la passione ed il rispetto di questa terra e delle molteplici sfaccettature che ci fa vivere è degna di citazione, "un vino" unico nel pieno rispetto e nella interpretazione del terroir come cosa unica. La raccolta avviene per il nerello mascalese a metà di ottobre manualmente il nero d'Avola viene raccolto alla fine di settembre. Ovviamente le due fermentazioni pur seguendo le stesse fasi avvengono separatamente, il blend viene unito alla fine della fermentazione alcolica per fargli affrontare la fermentazione malolattica così da dare sin dall'inizio unitarietà al vino. L'uva, raccolta in cassette, grappolo per grappolo viene lasciata in una cella frigo a -2° C per circa 24 ore. Dopo questa fase, che permette all'uva di aumentare la sua carica aromatica, viene fatta una seconda cernita per eliminare gli eventuali grappoli

rovinati, quindi si effettua la pigia-diraspatura e dopo una macerazione a freddo per 12 ore si va in pressa. Dopo aver raccolto il mosto si lascia decantare per 24 ore. Il mosto purificato dalle sostanze più grossolane viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio con temperature di 14-16° C per circa 15 giorni; superata la fase della fermentazione alcolica si uniscono i due vini che affronteranno la f.m.l. ed inizieranno l'affinamento sul feccino.

A febbraio il vino va in bottiglia per mantenere intatte le caratteristiche degli aromi primari e della sua pregevole freschezza. Appena versato nel nostro calice il vino ci colpisce per il suo colore rosa, che ci ricorda i petali del pesco, per i riflessi violacei e la sua tonalità tenue ed insieme intensa, brillante. Lungo le pareti del nostro calice si aprono piccoli e numerosi archi che ci fanno percepire la forza che esprimerà in bocca. Avvicinandolo al naso colpisce la complessità aromatica che lo contraddistingue sia per le note di piccoli frutti rossi; che di ananas e albicocca ed infine una nota minerale asciutta.

In bocca si presenta fresco, ampio, voluminoso, dotato di una buona sapidità con una moderata ed elegante tannicità.

Ci lascia soddisfatti di ciò che ci aveva annunciato versandolo nel calice.

Consigliamo di berlo molto fresco 11° C.

Suggerimenti: abbinare a formaggi stagionati, carni bianche, crostacei.

Scheda Tecnica

Nome: Amuri di fimmina Amuri di matri

Indicazione: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Categoria: rosato

Varietà : Nerello mascalese 60% Nero d'Avola 35%; altri 5%

Superficie vitata: 2 ettari nerello mascalese ; 1 ettaro di nero d'Avola

Comune di produzione: Randazzo (Ct); Marsala (Tp)

Contrada: Feudo S. Anastasia; Case vigne

Densità delle vigne: 6.000 piante per ettaro

Altitudine: 750 - 250 metri di altezza

Tipo di suolo: Il primo è un terreno vulcanico ricco di minerali e con molta struttura di colore grigio scuro l'altro è un terreno di medio impasto, scheletro magro e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione argillosa di colore chiaro

Età delle vigne: 5 anni media

Resa: 40 Hl per ettaro

Fertilizzazione: Nessuna

Fermentazione: 15 giorni

Malolattica: indotta, segue la fermentazione alcolica

Produzione: 3500 Bottiglie

Prima annata: 2008

Annate : 2008

Gradazione alcolica: 11.5- 12,5 % vol.

Acidità totale: 5,7

pH: 3,2

Capacità di affinamento: Da bere subito o da invecchiare sino a 2-3 anni