



TENUTA RUSTICA



1519

SPARVIERO

CUVÉE

NERELLO MASCALESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

*Se tutti sapessero quanto è buono il Nerello Mascalese,
quanto è digeribile... lo berrebbero ogni giorno.*

TERRITORIO: La tenuta si trova nell'alta Valle dell'Alcantara a 600 mt. sul livello del mare, versante Nord dell'Etna. Prende il nome dalla omonima e storica "Contrada" che si estende per circa 140 ettari in quella che fu definita Valdemone. Grazie alla presenza dei suoi Genius Loci, il Vulcano Etna e il Fiume Alcantara, il profilo geologico è semplicemente unico; un microcosmo ricco di biodiversità, energia vitale, che dona una impressionante vocazione alla coltivazione dei suoi terreni. Sin da tempi antichissimi all'interno della tenuta si coltivava la vite e l'olivo e di ciò abbiamo ancora oggi testimonianza, sono diversi i reperti archeologici che si celano all'interno della tenuta, quali palmenti rupestri di varie tipologie.

VITIGNO: 100% Nerello Mascalese. Vigna di età di oltre 50 anni.

STORIA DELLO SPARVIERO: Giuseppe e Antonio Fisauli di Casalgiordano durante gli anni 60 decisero di scommettere sul Nerello Mascalese. Le vigne a tendone, all'epoca in grado di produrre grandi quantità, rispondevano alle necessità del tempo. Oggi, dopo oltre 50 anni, la vigna ha completamente cambiato la sua natura. La produttività ha drasticamente lasciato spazio alla qualità e ci restituisce un vino ricco di tannini, energico, preservando la sua intrinseca eleganza che lo contraddistingue.

CUVÉE: 2016 e 2019 sono state entrambe annate caratterizzate da un germogliamento precoce, una fioritura tardiva e una lenta e progressiva maturazione. Questi elementi hanno fatto sì che siano state tra le più lunghe e tardive di questa decade. L'inverno anticipato con piogge moderate ha permesso alle riserve di acqua di mantenersi nel tempo favorendo la maturazione. Una bassa resa sin dalla fioritura, una lenta maturazione, una vendemmia tardiva, una eccellente maturazione fenolica a una grande acidità: tutto riconduce a queste annate memorabili per noi. Intuiamo certamente del potenziale nello Sparviero Cuvée.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La vendemmia 2016 e 2019 sono avvenute entrambe nella seconda decade di Ottobre. La vigna si trova ad una elevata altitudine (600 mt.) e ciò naturalmente comporta un allungamento nei tempi di maturazione. Questo favorisce una completa maturazione fenolica del grappolo che è ulteriormente supportata dall'escursione termica. La vinificazione avviene con metodo artigianale, l'uva appena pigiata e diraspata viene posta a fermentare in apposite vasche. Non utilizziamo lieviti selezionati, ci limitiamo ad assistere eventualmente la fermentazione con l'inoculo del "pied de cuve". La fermentazione è spontanea, la macerazione sulle bucce avviene per circa 20 giorni, durante i quali effettuiamo periodiche follature manuali. Il vino viene travasato due volte prima della fermentazione malolattica, che avviene in cisterne di vetroresina.

INVECCHIAMENTO: L'annata 2016 ha un invecchiamento di 16 mesi in vasche di vetroresina e di 16 mesi in barriques di rovere francese. L'annata 2019 presenta un invecchiamento di 16 mesi in cisterne neutrali di vetroresina per preservare la freschezza del frutto. L'imbottigliamento è avvenuto in primavera con luna calante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Lo Sparviero Cuvée possiede un vivace color rubino, con una punta granata. Al naso si apre con note di mora selvatica, frutti rossi, viola, sentori di incenso ed eucalyptus. Al palato è secco, abbastanza tannico, sapido e caldo. Evidenti le note di ciliegia marasca e prugna, il finale è elegante caratterizzato da un delicato ed amabile tocco balsamico. Lo Sparviero Cuvée è una pura, vibrante espressione del frutto, ideale in diversi abbinamenti sin dall'aperitivo a base di formaggi e conserve ai primi di verdura fino ad arrivare ai secondi di carne e pesce. Un vino che adora il convivio. Abbinamento del cuore: Stocco alla ghiotta.

Tenuta Rustica S.S.Agricola

C.da Rustica - Roccella Valdemone 98030 (Me) - Italia - www.tenutarustica.com