



Emiliano Falsini



Esclusiva Italia

8.500

27 ha: Nerello Mascalese
** In conversione Bio **

| | | | | |
|---------|--|--------|-------|-------------------------------------|
| 2021 | Etna Rosato DOC Feudo Pignatone « Sciauro » 2020 | Rosato | Secco | tappo Diam |
| 2021 | Etna Rosso DOC Feudo Pignatone | Rosso | Secco | tappo Diam; 2021 a esaurimento 2020 |
| 2020 | Etna Rosso DOC Feudo Pignatone | Rosso | Secco | tappo Diam |
| 2019/20 | Etna Rosso DOC Feudo Pignatone « Davanti Casa » | Rosso | Secco | tappo Diam; 2020 a esaurimento 2019 |

I FIGLI DEL VULCANO

Emiliano Falsini ha trovato alle pendici dell'Etna la sua terra d'elezione coronando in terra siciliana il suo sogno di produrre vini dalla forte impronta territoriale e capaci di trasmettere le emozioni di un territorio unico.

Sono circa 3 gli ettari coltivati alle porte di Randazzo in Contrada Feudo Pignatone a circa 700 metri di altitudine, in uno degli angoli più suggestivi della denominazione, dove il suolo vulcanico, l'altitudine e i vecchi vigneti giocano in maniera perfetta con la varietà autoctona etnea per eccellenza: il Nerello Mascalese.

Siamo nel **versante nord** del vulcano dove gli sbalzi termici sono più evidenti, dove **la raccolta delle uve si protrae fino ad ottobre inoltrato** e **la finezza del Nerello Mascalese assume forme quasi eteree** rendendo nordico un vino mediterraneo.

Il vigneto è un corpo unico con **predominanza di vigna centenaria condotta in regime biologico** e dove prevale la **cultura promiscua** con presenza di olivi, fichi d'india e alberi da frutto, un ecosistema all'interno della piccola azienda dove unici protagonisti sono il Nerello Mascalese e l'Etna.



Etna Rosato Feudo Pignatone « Sciauro » DOC

🍇 Nerello Mascalese 100%

🌳 da 30 anni a 100 anni

🕒 Pressatura dei grappoli interi con fermentazione e affinamento per 2 mesi in legno, successivo affinamento in acciaio per 6 mesi;

🍷 1.500 circa

🕒 8-10 anni circa

🍽️ Cruditè, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle.

👃 Naso elegante e fruttato, con sentori di cipria e fragola, bocca sapida, dinamica, di grande freschezza organolettica

♥️ L'energia in rosa che non teme il tempo.



Etna Rosso Feudo Pignatone DOC

🍇 Nerello Mascalese 100%

🌳 30 anni

🕒 Fermenta con lieviti naturali in contenitori aperti per 15 giorni con presenza di grappoli intero durante i quali vengono svolte solo follature manuali; invecchia in barriques per 10 mesi e in bottiglia per almeno 10 mesi.

🍷 4.500 circa

🕒 10-15 anni circa

🍽️ Carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi a media stagionatura; servito freddo ottimo con pesce spada e tonno rosso.

👃 Equilibrato, elegante, con tannini setosi e raffinati, finale lungo, sapido e minerale con tipiche note iodate.

♥️ L'eleganza del versante nord.



Etna Rosso Feudo Pignatone « Davanti Casa » DOC

🍇 Nerello Mascalese 100%

🌳 80-100 anni

🕒 Fermenta con lieviti naturali in contenitori aperti per 15 giorni con presenza di grappoli interi, durante i quali vengono svolte solo follature manuali; invecchia in barriques per 10 mesi e in bottiglia per almeno 10 mesi.

🍷 2.500 circa

🕒 15-30 anni circa

🍽️ Carni nobili alla brace, cacciagione in umido, brasati e stracotti, formaggi stagionati. Servito freddo ottimo con pesce spada e tonno rosso.

👃 Produzione limitata con le migliori uve provenienti dalla vigna centenaria; complesso ed intenso con note di frutta rossa, cenere e con un tannino particolarmente saporito ed elegante.

♥️ La memoria di una grande vigna.