



Emiliano Falsini



Esclusiva Italia

10.500

2,7 ha: Nerello Mascalese

| | | | | |
|------|---|--------|-------|--------------------------------|
| 2023 | Etna Rosato DOC Feudo Pignatone « Sciauro » | Rosato | Secco | tappo Diam; a esaurimento 2022 |
| 2022 | Etna Rosato DOC Feudo Pignatone « Sciauro » | Rosato | Secco | tappo Diam |
| 2022 | Etna Rosso DOC Feudo Pignatone | Rosso | Secco | tappo Diam |
| 2021 | Etna Rosso DOC Feudo Pignatone « Davanti Casa » | Rosso | Secco | tappo Diam |

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
- 🍷 Crudités, 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%
- 🌿 da 30 a 100 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.
- 🍷 6.500 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.