

In evidenza Vini

Doc Etna Rosso, Guardiola 2013 Alta Mora. Musica e matematica

di: Redazione

26 settembre 2017



Il Doc Etna Rosso, Guardiola 2013 è un Nerello Mascalese in purezza. I vigneti hanno 150 anni di età e coltivati ad alberello ad una altitudine di 800/1000 metri s.l.m. in contrada Guardiola. La quota ed il terroir concedono al Nerello Mascalese di maturare più lentamente, generando nell'acino una fitta trama di tannini e profumi particolari. *Musica e matematica* racchiudono tutta la perfezione e la bellezza del paesaggio circostante, espressione di un'arte antica e profonda come la voce dell'esperto artigiano locale che ne insegna la tecnica ai suoi apprendisti: i muretti a secco sono armonici come la musica, rigorosi come la matematica. Scarica il pdf: [ALTA_MORA_Guardiola_it_2013](#)

Guardiola

Luogo che per posizione, colori e bellezza assoluta dà il nome all'intero progetto, è un anfiteatro naturale di terrazzamenti tra 800 e 1.000 metri di altitudine s.l.m. Dopo la lavorazione del terreno e la ricostruzione delle terrazze e dei tradizionali "muretti a secco" sono stati impiantati sette ettari di vigneti a Nerello Mascalese ad alberello. La scelta di questa originaria forma di allevamento consente di avere bassissime produzioni per ceppo e limitato vigore delle piante che si traducono in qualità massima.

Premi annata 2013

93 punti, Robert Parker's Wine Advocate

91 punti, James Suckling

Il progetto Alta Mora

Il più grande vulcano d'Europa, simbolo di una natura emozionante e di una viticoltura antica e ostinata, è il luogo che i fratelli Diego e Alberto Cusumano hanno scelto con il papà Francesco per la loro nuova ed appassionante sfida: creare vini che sappiano esprimere la qualità e il carattere di un territorio unico. Dopo anni di ricerche sul territorio, ad aprile del 2013 si presenta l'irripetibile opportunità di acquisire le prime tre contrade sul versante nord dell'Etna. Un progetto in continuo divenire, iniziato dalla ricostruzione dei tradizionali muretti a secco delle terrazze di Guardiola, contrada che per la sua stupefacente bellezza incarna la motivazione e l'ispirazione che hanno dato il nome all'intero progetto: Alta Mora.

La cantina

Progettata per avere il massimo rispetto dell'uva e della sua integrità, è stata costruita secondo i canoni dell'architettura ipogea, consentendo grazie al naturale isolamento termico e all'uso di energia da biomasse un notevole risparmio energetico. Realizzata con i materiali naturali del luogo quali la lava e il coccio pesto si integra perfettamente con la natura incontaminata del territorio circostante. Fresca d'estate e tiepida d'inverno, termoregolata dalla roccia lavica e al riparo dalla luce garantisce in maniera ottimale tutte le fasi di vinificazione fino all'affinamento finale. Dalla raccolta manuale in cassette si arriva tramite nastri trasportatori ad una diraspatrice per vibrazione. Gli acini, come se si staccassero a mano, cadono interi in un pigiatore soffice a rulli. Dopo la vinificazione senza lieviti selezionati e senza organi meccanici in movimento, le vinacce vengono svinate a mano e trasportate senza uso di pompe nei torchi: le bucce dell'uva non devono mai essere maltrattate. La fermentazione malolattica e l'affinamento avvengono in una cantina termoregolata dalla roccia lavica, al riparo dalla luce, dagli sbalzi termici e con la necessaria umidità.

www.altamora.it
