WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Vini

Prefillossera, il Nerello Mascalese centenario di Palmento Costanzo

di: Redazione

4 dicembre 2019



Prefillossera è la nuova etichetta di **Palmento Costanzo** nata da un progetto di valorizzazione di piante ultracentenarie presenti nei vigneti aziendali in *contrada Santo Spirito*, una delle contrade più belle del versante nord dell'Etna. L'azienda si trova, infatti, sul versante nord dell'Etna, nella frazione di Passopisciaro, all'interno del Parco Naturale dell'Etna. Attorno ad un antico palmento ottocentesco, utilizzato sino ai primi anni del '900 dai viticoltori della zona, si sviluppa un vigneto secolare coltivato in regime biologico.



Quattordici gli ettari vitati nella caratteristica disposizione a terrazzamento si trovano tra i 600 e gli 800 metri sul livello del mare. **Valeria Agosta**, titolare con Mimmo Costanzo di Palmento Costanzo, racconta:

"*Il progetto di questo nuovo vino è nato grazie alla presenza all'interno dei nostri vigneti di numerose viti prefillossera. Si tratta di piante che oltrepassano il secolo d'età, franche di piede, che sono state capaci di resistere alla terribile invasione della fillossera che distrusse gran parte del patrimonio vitivinicolo siciliano tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento. Abbiamo voluto rendere loro omaggio come ambasciatrici della tradizione culturale enologica dell'Etna; oggi che sono guardiane monumentali del nostro vigneto con i loro tronchi nodosi, sono capaci con la loro memoria di raccontarci la versione del vulcano più profonda, da cui è nato il nostro Prefillossera*".

La produzione di Prefillossera 2016 è molto limitata, 1.700 bottiglie circa. La varietà è il Nerello Mascalese. La raccolta è avvenuta a metà ottobre cui è seguita una vinificazione con macerazione prolungata in botti rotative e legni grandi. Infine, la maturazione in legno per 24 mesi. Il colore è rosso rubino brillante. Naso profondo e ricco, con note di frutta rossa, sfumature di grafite e di polvere vulcanica, eleganti note balsamiche. Al palato mette in mostra tannini vellutati, il suo sapore è lungo e intenso, il finale delicato e con una nota piacevolmente sapida.

La scheda tecnica in pdf: prefillossera-vino-etna-doc-rosso

Tra i premi già ottenuti, i *5 grappoli* Bibenda 2020 di Fondazine Italiana Sommelier e la *Corona* della guida ai Vini Buoni d'Italia 2020 del Touring Club Italiano.

Palmento Costanzo
www.palmentocostanzo.com

Photo© Benedetto Tarantino