



comunicazione

L'Espresso

► 17 novembre 2023

IL VINO

Luca Gardini

Effervescenze sotto il vulcano



Terreno ricco, coltura biologica, vitigni classici. Da qui Torre Mora si lancia in esperimenti riusciti come il primo spumante rosé



vulcano potente, e di un terroir unico.
Etna Rosé DOC Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero Chiuse 2018

La più succosa novità di casa, è il primo spumantizzato rosé a marchio Torre Mora, proveniente da Nerello Mascalese in purezza. Olfazione che si apre su note di fragoline di sottobosco, con sentori di timo citrino, fiori di zagara e menta, alla beva evidenza grande freschezza e persistenza, con sferzate officinali-mentolate e ritorni sapidi-salmastri. Chiude su sfumature di piccoli frutti rossi. Irresistibile, in abbinamento, con un intoccabile della cucina di strada isolana come pane e panelle.

PUNTEGGIO: 94+/100
PREZZO: €€€

TORRE MORA
via Mongibello, 1 fr. Rovittello
95012 Castiglione di Sicilia (CT)
Tel. 0577 54011 - info@torremora.it

© PRODUZIONE INTERNAZIONALE

Nel corpus delle realtà del consistente percorso enoico di famiglia Piccini, Torre Mora, ovvero sia la tenuta etnea, è una delle più recenti. Collocata sul versante nord del vulcano, si è trasformata in breve tempo in uno degli scrigni più luminosi della produzione vitivinicola di casa. Realtà di 15 ettari interamente dedicata alla viticoltura biologica e sostenibile, intendimenti perseguiti dall'intero gruppo, Torre Mora si estende tra Contrada Daffare Galluzzo, a Rovittello di Castiglione di Sicilia, e Contrada Alboretto Chiuse del Signore, nel comune di Linguaglossa, a un'altezza compresa tra i 600 e i 700 metri, capace quindi di esprimere tutta la ricchezza territoriale del vulcano. I metodi utilizzati in campagna sono tradizionali, per restituire la complessità di un territorio che esprime tutta la sua forza e vocazione attraverso i vitigni Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, per la produzione del rosso, e Carricante per i bianchi. Piante relativamente giovani, tra i 15 e i 25 anni di età, allevate su un suolo con un discreto riporto fertile, che poggia su un substrato di basalto, eccellente escursione termica, rendite contenute, condizioni ideali per generare materia prima di grande qualità. A questo si unisce la pulizia e chiarezza degli intendimenti in cantina che contraddistingue tutte le etichette Piccini. Il risultato sono bottiglie dal forte stampo territoriale, che raccontano la storia intensa di un