

Nom	A' Puddara Vigne Alte Etna Bianco Riserva
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Tenuta di Fessina
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, très minéral, très forte acidité
Appellation	DOC Etna
Cépages	100% carricante
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	

Tenuta di Fessina est un projet émotionnel né d'un coup de foudre, celui de Silvia Maestrelli pour cette terre riche de contrastes. En 2007, la productrice toscane achète un vieux vignoble de Nerello Mascalese datant du siècle dernier en collaboration avec Federico Curtaz, agronome de Gaja depuis plus de 20 ans. Au centre de ce vignoble, un véritable trésor : une presse du 18ème siècle en pierre de lave. 'I' vigne di Fessina', c'est ainsi que le domaine de Rovitello, dans la commune de Castiglione di Sicilia, est nommé par les locaux. Malheureusement, Silvia est décédée début 2022. La gestion de ce domaine viticole prospère a depuis été confiée au jeune et passionné Jacopo Maniaci qui en assure la pérennité.

Le cœur-même de Fessina se situe à 670m d'altitude. Les vignes (7ha) sont situées entre deux coulées de lave antiques qui encerclent le vignoble comme des vieux murs, à l'image des 'clos' français, créant de la sorte un environnement unique. Noisetiers et vignes s'y alternent, avec ça et là quelques oliviers qui viennent compléter le paysage.

A Fessina, on trouve encore de très vieilles vignes, majoritairement plantées de façon traditionnelle selon le système 'alberello' avec une forte densité des pieds de vigne et une production très limitée de grappes. Le vignoble est situé sur une dorsale de terrain peu profond, noir, avec une importante présence de sable et riche de pierres ponce et d'argiles fins. Sur ce terrain abondent les oligoéléments tels que fer, potassium, phosphore, magnésium et manganèse. Les vins obtenus sont étonnants par leur richesse et la complexité de leurs parfums, tout en gardant une structure très élégante. Ce sont des vins plutôt 'verticaux', avec une acidité et un profil bien définis, la minéralité étant évidemment une des caractéristiques principales. A Rovitello, l'hiver est plutôt rude, avec des averses de neige fréquentes, le printemps assez frais et pluvieux, l'été chaud et humide, et l'automne long et tempéré, avec des excursions thermiques élevées entre le jour et la nuit. A Fessina, on pratique une viticulture à la main, comme on peut également la retrouver dans la Valtellina, avec des pentes abruptes et des terrasses qui soutiennent des perles rocheuses authentiques sur lesquelles grandissent les Nerello Mascalese, Nerello Capuccio et Carricante. La culture n'est pas biologique mais se veut responsable.

La A' Puddara Riserva présente une robe jaune paille aux reflets verts. Le nez s'ouvre sur des notes fraîches de menthe, de thé vert et d'agrumes, élégamment accompagnées d'une touche saline rappelant la mer. En bouche, le vin est frais et tendu, avec une acidité marquée, des accents d'agrumes et une finale verticale et persistante.

Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, fromages doux
Origine	Biancavilla, 5 hectares de vignes plantées en 1950, avec une exposition sud-ouest. Sol volcanique mêlé de calcaire et d'argile.
Rendement	4.200 kg/ha
Vendange	Octobre.
Vinification	Fermentation directe en fût de chêne, en collaboration avec le producteur

Vicard dans un unique fût de 700 litres non toasté.

Elevage	24 mois sur lie.	Heures d'ouverture de notre magasin
Notes des critiques	jamessuckling.com: 94	

in LICATA sa · Duinhuysweg 12, 5590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

