

Naam	A' Puddara Vigne Alte Etna Bianco Riserva
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, heel mineraal, heel strakke zuren
Appellatie	DOC Etna
Druivensoorten	100% carricante
Alcoholpercentage	12,50% vol

Omschrijving

Tenuta di Fessina is een emotioneel project geboren uit liefde op het eerste gezicht, Silvia Maestrelli's liefde voor dit land van contrasten. In 2007 kocht de Toscaanse producent een oude wijngaard van Nerello Mascalese uit de vorige eeuw in samenwerking met Federico Curtaz, al meer dan 20 jaar Gaja's agronoom. In het centrum van deze wijngaard bevindt zich een echte schat: een 18e-eeuwse pers van lavasteen. 'I' vigna di Fessina', zo wordt het landgoed van Rovitello, in de gemeente Castiglione di Sicilia, door de plaatselijke bevolking genoemd. Helaas is Silvia begin 2022 overleden. Het beheer van dit welvarende wijngoed is sindsdien toevertrouwd aan de jonge en gepassioneerde Jacopo Maniaci, die de voortzetting zal garanderen.

Het hart van Fessina ligt op 670 m hoogte. De wijngaarden (7ha) liggen tussen twee oude lavastromen die de wijngaard als oude muren omsluiten, waardoor een unieke omgeving ontstaat. Hazelnootbomen en wijnranken wisselen elkaar af, met hier en daar een olijfbom om het landschap compleet te maken.

De nog zeer oude wijnstokken zijn veelal aangeplant volgens het traditionele "alberello"-systeem met een hoge dichtheid aan wijnstokken en een zeer beperkte druivenproductie. De wijngaard ligt op een heuvelrug met een ondiepe, zwarte bodem, met een aanzienlijke aanwezigheid van zand en rijk aan puimstenen en fijne klei. De bodem is rijk aan sporenelementen zoals ijzer, kalium, fosfor, magnesium en mangaan. De verkregen wijnen zijn verbazingwekkend rijk en complex van smaak, met behoud van een zeer elegante structuur. Het zijn eerder "verticale" wijnen, met een goed gedefinieerde zuurgraad en profiel, en een belangrijke mineraliteit. In Rovitello is de winter vrij streng, met frequente sneeuwbuien, de lente vrij koel en regenachtig, de zomer heet en vochtig, en de herfst lang en gematigd, met grote thermische schommelingen tussen dag en nacht. De teelt is niet biologisch, maar wel verantwoord.

De typische zwarte lavagrond, de hoge leeftijd van de wijnstokken en de hoge ligging leveren pareltjes van wijnen af, zowel in wit als rood. Vooral het verfrissende, minerale karakter van de wijnen valt op, zowel in de geur als smaak, en zorgen voor een subliem evenwicht met de rijpe fruittoetsen.

De A' Puddara Riserva heeft een strogele kleur met groene reflecties. De neus opent met frisse tonen van munt, groene thee en citrus, elegant aangevuld met een zilte hint van zeezout. In de mond is de wijn fris en strak, met aanwezige zuren, citrusaccenten en een verticale, persistente afdrank.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Biancavilla, 5 hectare wijngaarden aangeplant in 1950, met een zuidwestelijke expositie. Vulkanische bodem vermengd met kalk en klei.
Opbrengst	4.200 kg/ha
Oogst	Oktober.
Vinificatie	Fermentatie in eikenhout.
Opvoeding	24 maanden sur lies.
Recensentscores	nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be jamesussuckling.com: 94



Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)