

Naam	Erse Etna Bianco
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, prominente zuren
Appellatie	DOC Etna
Druivensoorten	10% catarratto, 80% carricante, 10% minnella
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' vigne 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 Erse Etna Bianco heeft een lichtgele kleur. De geur is vrij delicaat maar bevat toch mooie impressies van geel fruit en wat minerale toetsen. De smaak is strak, zuiver en droog en toont opnieuw de typische mineraliteit van de beste witte Etnawijnen.

Serveren bij

charcuterie, vissoepen, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, Aziatisch (met zure smaak)

Oorsprong

2,5 hectare wijngaarden in Milo en Santa Maria dei Licodía op de zuid- en oostflank van de Etna. De wijngaarden (6.000 stokken/hectare) met zanderige en lavabodem werden aangeplant in 1920 op 1000 meter hoogte en bestaan uit vrijstaande wijnstokken (alberello/bushvines). Manuele oogst.

Opbrengst

7.000 kilo druiven (70 quintals) per hectare.

Oogst

Oktober.

Vinificatie

Alcoholische gisting aan 12 à 14 °C in inoxen vaten gevolgd door nog een korte rijping in deze vaten.

Flesafsluiting

Maaswijf met corkkurk 30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)

Opvoeding

Een korte rustperiode in inoxen vaten.

