

Naam	Erse Etna Rosato
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, weinig tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Etna
Druivensoorten	nerello cappuccio, nerello mascalese

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 Rosato heeft een framboosroze kleur. De neus ontwikkelt aroma's van gedroogde bloemen, kersen, granaatappel en acacia'honing. De mond is gestructureerd en vol, sappig en mineraal. Lange, persistente afdronk.

Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaas, kruidige schotels
Oorsprong	Rovitello, wijngaard van 1ha geplant in 2007, 700m hoogte, gelegen op het noord-oosten.
Opbrengst	6.000 kg/ha
Oogst	Oktober.
Vinificatie	Premaceratie bij 12-14°C gedurende 12 uur. Vinificatie in roestvrijstalen vaten.
Flesafsluiting	natuurkurk
Productie	5.000 flessen



ETNA ROSATO

