

Naam	Erse Etna Rosso
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Etna
Druivensoorten	8% nerello cappuccio, 90% nerello mascalese, 1% carricante, 1% minnella
Alcoholpercentage	13,50% 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 Erse Etna Rosso heeft een diepe robijnrode kleur en een expressief bouquet van zwarte bessen, pruimen en wat rokerige mineraliteit. De smaak is delicaat met een fijne textuur doch krachtige tannines en mondt uit in een lange, fruitige afdronk. Heel knappe wijn!

Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, pluimwild
Oorsprong	Een wijngaard van 6 hectare in Rovitello, beplant in 1950. Noordoostelijke expositie op een hoogte van 670 meter. Vulkanische lavabodem.
Opbrengst	6.000 kg/ha.
Oogst	Oktober.
Vinificatie	Schilweking gedurende 6 à 9 dagen gevolgd door de alcoholische gisting in roestvrijstalen tanks.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be Korte rijping in inox tanks.
Productie	Maa 25-11-2024 tot 12-12-2024 · 13u30 - 17u00 · Vr 9u00 - 17u00 · Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)



ETNA ROSSO

