

Naam	Etna Bianco A' Puddara
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, prominente 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' 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.

A' Puddara heeft een strogele kleur met groene reflecties. De neus onthult vuursteen, sinaaschil, mango, brem en aromatische kruiden. In de mond is de wijn strak en mineraal, met frisse aciditeit en levendige toetsen van citrus en tropisch fruit. Romige accenten worden elegant afgerond door een hartige, ziltige finale.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Wijngaard van 1 hectare in Santa Maria di Licodía (zuidflank van de Etna), aangeplant in 1970, op 900 meter hoogte. Zanderige bodem met vulkanisch asgesteente. De wijnstokken zijn vrijstaand (alberellosysteem/bushvines).
Opbrengst	5.500 kg/ha
Oogst	Volledig manuele oogst in oktober.
Vinificatie	Eerst een nauwgezette selectie van de druiven in de wijngaard en bij aankomst in de kelder gevolgd door een zachte kneuzing. Dan volgt de alcoholische gisting in grote houten tonnen.
Flesafsluiting	synthetische kurk

