

Naam	Etna Rosso Idda
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Idda (Gaja-Graci)
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Etna
Druivensoorten	2% nerello cappuccio, 98% nerello mascalese

Omschrijving

De Etna is niet alleen een vulkaan. Deze berg ligt aan de basis van honderdduizenden jaren van lava-uitbarstingen. Sicilianen geven het een vrouwelijke karakter, met een strenge en vrijgevige moeder, zozeer zelfs dat ze het IDDA noemen, "zij" is het. IDDA is pure energie, ze biedt een land waar elk fruit rijpt in duizend tinten. IDDA is ook een gezamenlijk project geworden van twee families, Gaja en Graci, een avontuur dat begon in 2016 op de hoogste actieve vulkaan van Europa. Een bedrijf dat ontstaan is om de zuidelijke regio van de Etna te verkennen op zoek naar wijngaarden die elegantie en complexiteit uitdrukken dankzij de aard van de bodem en de lichtintensiteit dat deze plaatsen kenmerkt.

Vandaag de dag telt het bedrijf 20 hectare wijngaarden gelegen tussen 600 en 800 m. boven de zeespiegel in de gemeenten Belpasso en Biancavilla. De wijnstokken die momenteel worden geteeld zijn Nerello Mascalese en Carricante. Andere wijngaarden zullen in de toekomst worden aangeplant.

Deze Etna Rosso 'Idda' heeft een diepe robijnrode kleur. In de neus vinden we aroma's van amandel, zwarte kers en bramen. Een hint van kruidigheid en sulfer verwijzen onmiskenbaar naar het terroir. De wijn heeft een mediumstructuur, een goede aciditeit en een lange finale gekenmerkt door de typische mineraliteit van vulkanisch gesteente.

Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, pluimwild
Oorsprong	Wijngaarden te Biancavilla op de Zuid-Oostflank van de Etna op 700 - 800 meter hoogte.
Vinificatie	Fermentatie gedurende 3 weken, deels op hout, deels in beton.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	24 maanden in houten en betonnen vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,15 g/l - restsuikers: 1,15 g/l - pH: 3,47

