

Naam	Etna Rosso Riserva Il Musmeci
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, heel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Etna
Druivensoorten	5% nerello cappuccio, 95% 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 Il Musmeci Rosso is diep robijnrood en heeft een kruidig boeket met typische toetsen van de nerello mascalesedruif: mineraliteit en rokerigheid. De volle, krachtige smaak met stevige maar rijpe tannines mondt uit in een evenwichtige en lange afdrank van grote klasse.

Serveren bij

deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaas, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild

Oorsprong

Wijngaard van 6 hectare in Rovitello, op de noordflank van de Etna, die aangeplant werd in 1920 en gelegen op 670 meter hoogte. Zanderige bodem die rijk is aan vulkanisch asgesteente.

Opbrengst

7000 kg druiven / hectare

Oogst

Eind oktober.

Vinificatie

Zachte kneuzing gevolgd door een schilweking gedurende 10 dagen in inoxen tanks. Ook de hieropvolgende alcoholische gisting gebeurt in inoxen tanks.

Flesafsluiting

synthetische kurk

Opvoeding

na LICATA sa · Duifhuysweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be
Na de gisting rijpt de wijn gedurende 20 maanden in grote houten tonnen (botti) van 3.600 liter.

Productie

16.000 flessen



Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)