LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Erse Etna Bianco |
| **Millésime** | 2014 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2017 |
| **Producteur** | Tenuta di Fessina |
| **Style de vin** | léger, léger / subtil, sec, très peu fruité, très épicé, plutôt minéral |
| **Appellation** | DOP Etna |
| **Cépages** | 10% catarratto, 80% carricante, 10% minnella |
| **Alcohol percentage** | 13,50% vol |
| **Description** | Tenuta di Fessina est un projet émotionnel né d'un coup de foudre, celui de Silvia Maestrelli pour cette terre riche de contrastes. En 2007, la productrice toscane achète un vieux vignoble de Nerello Mascalese datant du siècle dernier en collaboration avec Federico Curtaz, agronome de Gaja depuis plus de 20 ans. Au centre de ce vignoble, un véritable trésor : une presse du 18ème siècle en pierre de lave. 'I' vigne di Fessina', c'est ainsi que le domaine de Rovitello, dans la commune de Castiglione di Sicilia, est nommé par les locaux.<br><br>Le cœur-même de Fessina se situe à 670m d'altitude. Les vignes (7ha) sont situées entre deux coulées de lave antiques qui encerclent le vignoble comme des vieux murs, à l'image des 'clos' français, créant de la sorte un environnement unique. Noisetiers et vignes s'y alternent, avec çà et là quelques oliviers qui viennent compléter le paysage.<br><br>A Fessina, on trouve encore de très vieilles vignes, majoritairement plantées de façon traditionnelle selon le système 'alberello' avec une forte densité des pieds de vigne et une production très limitée de grappes. Le vignoble est situé sur une dorsale de terrain peu profond, noir, avec une importante présence de sable et riche de pierres ponces et d'argiles fins. Sur ce terrain abondent les oligoéléments tels que fer, potassium, phosphore, magnésium et manganèse. Les vins obtenus sont étonnants par leur richesse et la complexité de leurs parfums, tout en gardant une structure très élégante. Ce sont des vins plutôt 'verticaux', avec une acidité et un profil bien définis, la minéralité étant évidemment une des caractéristiques principales. A Rovitello, l'hiver est plutôt rude, avec des averses de neige fréquentes, le printemps assez frais et pluvieux, l'été chaud et humide, et l'automne long et tempéré, avec des excursions thermiques élevées entre le jour et la nuit. A Fessina, on pratique une viticulture à la main, comme on peut également la retrouver dans la Valtellina, avec des pentes abruptes et des terrasses qui soutiennent des perles rocheuses authentiques sur lesquelles grandissent les Nerello Mascalese, Nerello Capuccio et Carricante. La culture n'est pas biologique mais se veut responsable.<br><br>L'Erse Etna Bianco a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est délicat et élégant sur des belles notes fruitées. La bouche est fraîche, sèche, pure et très harmonieuse avec une minéralité typique des vins de la région. |
| **Servir sur** | charcuterie, soupes de poisson, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème) |
| **Origine** | Vignoble de 2,5 ha situé à Milo et Santa Maria dei Licodia, planté en 1920, exposition sud et est, 1000m d'altitude. Terrain sablonneux, riche de cendres volcaniques. Système 'alberello'. Récolte manuelle. |
| **Rendement** | 6.000 pieds/ha et 7.000 kilos de fruit (70 qtaux) / ha |
| **Vendange** | Le 20 octobre 2013. |
| **Vinification** | Fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée (12 à 14 °C). |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | En cuves inox. |
| **Analytique** | Alc: 13,00% vol |
| **Production** | 6.500 bouteilles |
| **Recensentscores** | Ian D'Agata, Vinous: 88 |