LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Erse Etna Rosso
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Tenuta di Fessina
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Etna
Cépages	20% nerello cappuccio, 80% nerello mascalese
Alcohol percentage	14,00% 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. 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. 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. L'Erse Etna Rosso a une couleur profonde rouge rubis et un nez aux arômes de baies écrasées, de prunes et une minéralité 'fumée'. La bouche est délicate, la texture fine avec une belle persistance en finale.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Vignoble de 6 ha situé à Rovittello et planté en 1950. Exposition nord-est et 670m d'altitude. Sol volcanique.
Rendement	8.000 pieds/ha - 80 ql/ha
Vendange	Fin octobre 2013.
Vinification	Vinification classique: 5 à 6 jours de macération sur peaux en cuves inox suivie par la fermentation alcoolique en mêmes cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Elevage en cuves inox.
Analytique	Alc. 14% vol
Production	16.000 bouteilles 0,75 l
Recensentscores	JamesSuckling.com: 91 Robert Parker: 85