LICATA

FICHE DE VIN

Nom	il Musmeci Etna Bianco Contrada Le Caselle
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Tenuta di Fessina
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, très minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Etna
Cépages	100% carricante
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. 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. Il Musmeci Bianco a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez développe des arômes minéraux et herbacés, avec un beau fruit (agrumes confits) et des nuances de massepain et de pain grillé. L'acidité marquée et la minéralité portent le vin vers une bouche complexe et équilibrée. Vin au grand potentiel de garde.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Vignoble de 1,5 ha situé à Milo et planté en 1920, exposition sud et 1000m d'altitude. Terrain sablonneux et riche de cendres volcaniques. Densité de plantation de 6.000 pieds / ha.
Rendement	7.000 kilos de fruit (70ql) / ha
Vendange	Vendange manuelle le 20 octobre 2013.
Vinification	Sélection manuelle des raisins vendangés. Fermentation et maturation en grands foudres de chêne.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Passage en grands foudres de chêne.
Analytique	12,00% vol. alc.