LICATA
WIJNFICHE

Naam	A' Puddara Etna Bianco Riserva
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Etna
Druivensoorten	100% carricante
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	In 2005 kocht Silvia Maestrelli een oude wijngaard beplant met de lokale druif nerello mascalese. Dit was het begin van Tenuta di Fessina, een recent domein dat snel is uitgegroeid tot één van de allerbeste referenties uit het Etnagebied. De typische zwarte lavagrond, de hoge leeftijd van de wijnstokken en de hoge ligging op 670 meter 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. Bovendien kunnen Silvia en Roberto bogen op het uitmuntend talent van hun wijnmaker Federico Curtaz die instaat voor het volledige productieproces. Dit toptalent is uiteraard niet aan zijn proefstuk toe want hij werkte eerder al twintig jaar voor andere tophuizen zoals Gaja alvorens hij in 2005 in zee ging met Tenuta di Fessina. Geboeid door de schitterende omgeving van de Etna, slaagt hij er ook hier in om de eigenheid van de wijnen te laten spreken door het originele karakter van de regio, haar druiven en haar bodem te respecteren. Een nieuwe lichting originele topwijnen is geboren! A' Puddara (Siciliaans voor 'de richtinggevende moederkloek') is lichtgeel, met vuursteen en kruiden in de neus. De smaak is rijpfruitig waarbij de hoge aciditeit voor voldoende nervositeit zorgt. Complexe topwijn die enkele jaren gunstig kan evolueren.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Wijngaard van 1 hectare in Santa Maria di Licodía (zuidflank van de Etna), aangeplant in 1970, op 900 meter hoogte. Zanderige bodem met vulkanisch asgesteente. De wijnstokken zijn vrijstaand (alberellosysteem/bushvines).
Opbrengst	7.000 kilo druiven/hectare
Oogst	Volledig manuele oogst eind oktober 2013.
Vinificatie	Eerst een nauwgezette selectie van de druiven in de wijngaard en bij aankomst in de kelder gevolgd door een zachte kneuzing. Dan volgt de alcoholische gisting in grote houten tonnen.
Opvoeding	In grote houten tonnen (botti).
Analytisch	13,50 % alc. vol.
Productie	Tussen 6.000 en 15.000 flessen (0,75 l) en 100 magnums.
Recensentscores	James Suckling: 92 Robert Parker: 91 Gambero Rosso: 3