LICATA
WIJNFICHE

Naam	Erse Etna Bianco
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2017
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, eerder strak, redelijk kruidig, vrij mineraal
Appellatie	DOP Etna
Druivensoorten	10% catarratto, 80% carricante, 10% minnella
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! De Erse Etna Bianco heeft een lichtgele kleur. De geur is vrij delicaat maar bevat toch mooie impressies van geel fruit en wat minerale toetsen. De smaak is strak, zuiver en droog en toont opnieuw de typische mineraliteit van de beste witte Etnawijnen.
Serveren bij	charcuterie, vissoepen, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	2,5 hectare wijngaarden in Milo en Santa Maria dei Licodía op de zuid- en oostflank van de Etna. De wijngaarden (6.000 stokken/hectare) met zanderige en lavabodem werden aangeplant in 1920 op 1000 meter hoogte en bestaan uit vrijstaande wijnstokken (alberello/bushvines). Manuele oogst.
Opbrengst	7.000 kilo druiven (70 quintals) per hectare
Oogst	20 oktober 2013.
Vinificatie	Alcoholische gisting aan 12 à 14 °C in inoxen vaten gevolgd door nog een korte rijping in deze vaten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Een korte rustperiode in inoxen vaten.
Analytisch	13,00 % alc. vol.
Productie	6.500 flessen
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 88