LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Erse Etna Rosso |
| **Jaartal** | 2016 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2022 |
| **Producent** | Tenuta di Fessina |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | DOP Etna |
| **Druivensoorten** | 20% nerello cappuccio, 80% nerello mascalese |
| **Alcohol percentage** | 14,00% 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.<br><br>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.<br><br>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!<br><br>De Erse Etna Rosso 2013 heeft een diepe robijnrode kleur en een expressief boeket van rode bessen, pruimen en wat rokerige mineraliteit. De smaak is delicaat met een fijne textuur doch krachtige tannines en mondt uit in een lange, fruitige afdronk. Heel knappe wijn! |
| **Serveren bij** | charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, pluimwild |
| **Oorsprong** | Een wijngaard van 6 hectare in Rovittello, beplant in 1950. Noordoostelijke expositie op een hoogte van 670 meter. Vulkanische lavabodem. |
| **Opbrengst** | 8.000 stokken/hectare - 600 kg/ha |
| **Oogst** | Eind oktober 2013. |
| **Vinificatie** | Schilweking gedurende 5 à 6 dagen gevolgd door de alcoholische gisting in roestvrijstalen tanks. |
| **Flesafsluiting** | natuurkurk |
| **Opvoeding** | Korte rijping in inox tanks. |
| **Analytisch** | 14% alc. vol. |
| **Productie** | 16.000 flessen 0,75 l |
| **Recensentscores** | JamesSuckling.com: 91<br>Robert Parker: 85 |