LICATA
WIJNFICHE

Naam	Etna Bianco Santo Spirito
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Terre Nere
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Etna
Druivensoorten	100% carricante
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Op de noordelijke flanken van de Etna, tussen de dorpen Solicchiata en Randazzo, op 600 tot 1.000 meter boven de Middellandse Zee, ligt het stukje land waar de wensen van Marco de Grazia waarheid werden. Marco realiseerde in 2002 zijn ultieme droom: een eigen wijndomein. Ongeveer 15 van de 23 hectare is beplant met autochtone wijnstokken waarvan de leeftijd sterk varieert. De 'jongste' zijn een goede 45 jaar oud, de oudste stonden reeds in 1870 in de vulkanische bodem en wisten de destructieve druifluis te verschalken, vandaar ook de naam van de beste cuvée: 'Pre-phylloxera'. In totaal worden negen wijnen geproduceerd, allemaal onder de appellatie DOC Etna: twee witte, één rosato en zes rode wijnen. De niet-houtgerijpte 'Etna bianco' is een field blend van oude stokken carricante, catarratto, grecanico en inzolia. Vanaf de jaargang 2007 wordt er ook een houtgerijpte witte topwijn 'Vigne Niche' – wat 'kleine perceeltjes' betekent – gemaakt, op basis van enkel oude stokken carricante. De zes rosso's op basis van hoofdzakelijk nerello mascalese, aangevuld met nerello cappuccio, blinken uit door hun elegante textuur en complexe karakter. Deze wijnen zijn zo geparfumeerd dat ze voor mij absoluut niet onderdoen voor een mooie fruitgedreven rode Bourgogne! Le Vigne Niche (letterlijke 'de kleine wijngaarden') heeft een strogele kleur. Het boeket geurt naar bloemen, lindebloesem en vanille. Intense en originele smaak met een goede persistentie en dito evenwicht, aangename afdronk.
Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Randazzo, Santo Spirito Wijngaard, vulkanische ondergrond, gelegen op een hoogte tussen 700 en 1000m
Opbrengst	5000-6000 kg/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	september
Vinificatie	klassieke vinificatie met koude maceratie, een gedeelte van de wijn rijpt in tonnen met een capaciteit van 10 hl en dit gedurende 10 maanden
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	10 maanden in tonnen (50%)
Analytisch	Alc. 12,5 % vol acidity: 6 g/l
Productie	4.000 flessen 0,75