LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Etna Bianco |
| **Jaartal** | 2018 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2023 |
| **Producent** | Terre Nere |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, duidelijk aanwezige zuren |
| **Appellatie** | DOP Etna |
| **Druivensoorten** | 25% catarratto, 15% grecanico, 10% inzolia, 50% carricante |
| **Alcohol percentage** | 13,50% 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.<br><br>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!<br><br>De Etna Bianco heeft een licht groengele kleur. De neus geurt naar witte bloemen. De smaak is fris, zuiver en sappig met een mooie mineraliteit en een zeer goed evenwicht. Een originele wijn, voor de echte liefhebbers. |
| **Serveren bij** | schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas |
| **Oorsprong** | Randazzo, wijngaarden gelegen op de Noordelijke flank van de Etna op een hoogte van 700m. met een vulkanische ondergrond. De stokken zijn gemiddeld 60 jaar oud. (Aanplant in 1947) |
| **Opbrengst** | 6000 - 7000 hl/ha (oppervlakte is 2ha.) |
| **Druiventeelt** | Biologisch |
| **Oogst** | - |
| **Vinificatie** | Fermentatie en rijping in inoxen vaten gedurende 5-6 maanden. De wijn rijpt ook 2 maanden in de fles. |
| **Opvoeding** | - |
| **Analytisch** | Alc: 13,50% vol |
| **Productie** | 15.000 flessen |
| **Recensentscores** | Ian D'Agata: 90 |