LICATA
WIJNFICHE

Naam	il Musmeci Etna Bianco Contrada Le Caselle
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, heel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, 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! De Il Musmeci Bianco is lichtgeel van kleur en heeft een expressief boeket met zowel minerale, ziltige en kruidige toetsen als fruitige citrusaroma's. Ook wat toast vinden we terug in de neus. Zowel de mineraliteit als de strakke zuren tillen de wijn op en gaan hand in hand met de complexe, evenwichtige smaak. Goed bewaarpotentieel.
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, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Wijngaard van 1,5 hectare in Milo op de oostflank van de Etna die in 1920 werd aangeplant op 1.000 meter hoogte met een plantdichtheid van 6.000 stokken/hectare. Zanderige bodem met vulkanisch asgesteente. De wijnstokken zijn vrijstaand (alberellosysteem/bushvines).
Opbrengst	7.000 kilo fruit / hectare.
Oogst	Manuele oogst op 20 oktober 2013. De rijpheid van de druiven wordt goed gemonitord opdat de wijn een laag alcoholpercentage behoudt.
Vinificatie	Eerst een nauwgezette selectie van de druiven in de wijngaard en bij aankomst in de kelder. Daarna een zachte kneuzing gevolgd door de alcoholische gisting in grote houten tonnen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De wijn krijgt een korte rustperiode in grote houten tonnen.
Analytisch	12,00 % alc. vol.
Productie	600 flessen