LICATA
WIJNFICHE

Naam	Il Musmeci Etna Rosso
Jaartal	2011
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, heel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Etna
Druivensoorten	5% nerello cappuccio, 95% 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. 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 Rosso is diep robijnrood en heeft een kruidig boeket met typische toetsen van de nerello mascalesedruif: mineraliteit en rokerigheid. De volle, krachtige smaak met stevige maar rijpe tannines mondt uit in een evenwichtige en lange afdronk van grote klasse.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Wijngaard van 6 hectare in Rovitello, op de noordflank van de Etna, die aangeplant werd in 1920 en gelegen op 670 meter hoogte. Zanderige bodem die rijk is aan vulkanisch asgesteente.
Opbrengst	7000 kg druiven / hectare
Oogst	Eind oktober 2008.
Vinificatie	Zachte kneuzing gevolgd door een schilweking gedurende 10 dagen in inoxen tanks. Ook de hieropvolgende alcoholische gisting gebeurt in inoxen tanks.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Na de gisting rijpt de wijn gedurende 20 maanden in grote houten tonnen (botti) van 3.600 liter.
Analytisch	14 % alc. vol.
Productie	16.000 flessen
Recensentscores	James Suckling: 90