LICATA
WIJNFICHE

Naam	Laeneo
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Tenuta di Fessina
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, niet kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	100% nerello cappuccio
Alcohol percentage	99,99% 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 Laeneo heeft een diepe granaatrode kleur en een boeket van kruiden (peper, kruidnagel en kaneel) en rood fruit. De smaak barst van het rijpe bosfruit en wordt mooi toegedekt door fijne, zachte tannines. De frisse zuren zorgen voor voldoende spanning die uitmondt in een lange fruitige afdronk.
Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Wijngaard van 1 hectare in Santa Maria di Licodia, op de zuidflank van de Etna. Aangeplant in 1970 op 900 meter hoogte. Vruchtbare vulkanische lavabodem.
Opbrengst	6000 kg/ha
Oogst	Eind oktober 2013.
Vinificatie	Eerst 2 tot 4 dagen schilweking in inox tanks gevolgd door de alcoholische gisting eveneens in inox tanks.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	In inox tanks.
Analytisch	13,5 % alc. vol;
Productie	1.800 flessen
Recensentscores	Ian D'Agata: 91