



ACQUISTATO IL

"A'Puddara" Etna Bianco DOC 2022

2022

Tra nevi perenni e le fiamme del vulcano



Svinando

Etna DOC Bianco, A' Puddara è uno dei buoni vini prodotto da Tenuta di Fessina. Un vino di qualità e caratterizzato da un profondo legame con il suo territorio. La sua produzione avviene nella contrada di Manzuèdda, situata sul versante Sud dell'Etna, a circa 980 metri di altitudine, un'area lambita dalle nevi perenni della vetta e dalle fiamme del vulcano che conferiscono al vino un'identità forte e distintiva. Il Carricante, in questo caso, viene vinificato interamente in botte grande, seguendo la tradizione antica della viticoltura etnea. Questo dona al vino finito eleganza e personalità. Al naso si percepiscono nettissime note di scorza di cedro, ginestra, salvia, erbe selvatiche e iodio. In bocca, invece, è la freschezza a dominare, con una sottile vena di affumicato a completare l'esperienza sensoriale. Il finale è sapido e persistente, caratteristica tipica dei vini bianchi prodotti nell'area dell'Etna. A' Puddara ha ottenuto numerosi riconoscimenti dalla critica internazionale, fin dalla sua prima vendemmia, avvenuta nel lontano 2009. Vino rappresentativo del territorio etneo, accompagna bene i piatti tipici della cucina regionale. Ottimo con pesci saporiti e carni bianche arrosto.

Partiamo con il dire che la Tenuta di Fessina è oggi considerata da molti esperti come un punto di riferimento e della zona etnea e più in generale della nuova viticoltura siciliana. Un'azienda moderna e orientata alla qualità, capace di offrire, vendemmia dopo vendemmia, vini dal carattere unico e distintivo. Siamo, come ormai sarà chiaro, ai piedi dell'Etna, in Sicilia. Una terra ricca di contrasti e dal grande potenziale enologico. La sua fondatrice, Silvia Maestrelli, pioniera tra i produttori che hanno dato nuovo slancio all'enologia sull'Etna, dice di sé di essere "stata motivata dall'amore per questa terra e dalla passione per il vino". Per fortuna, verrebbe da dire. Nel 2007, dopo lunghe trattative con gli antichi proprietari della terra, nasce ufficialmente Tenuta di Fessina, un progetto che unisce la sensibilità di una visione enologica "al femminile", alla capacità tecnica di consulenti e collaboratori per creare una realtà produttiva di alto livello. La produzione, come è normale che sia, si concentra principalmente sulle interessanti varietà autoctone del vulcano, come il Nerello Mascalese e il Carricante, con qualche interessante inserimento di vitigni internazionali come Chardonnay e Syrah. Il suo segreto? Agricoltura biologica e un'attenzione maniacale alle diverse fasi di vinificazione e all'affinamento dei vini.

La Vigna	
Terreno	vulcanico
Esposizione	Sud
Allevamento Densità imp.	5500
Il Vino	
Tipologia	Vino Bianco
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Carricante
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Pigiatura senza diraspatura dopo accurata selezione delle uve in vigna e sul nastro di cernita in cantina pressatura soffice con separazione dei mosti decantazione statica a freddo. Fermentazione diretta in botte di rovere francese da 3500 litri
Sensazioni	COLORE: giallo paglierino con riflessi verdi. PROFUMI: grafite, scorza d'arancia, mango, ginestra, erbe aromatiche. GUSTO: mineralità? verticale, acidità? alta, scorza di limone, frutto tropicale. Entrata candida con note burrose e finale sapido e marino, salsedine

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.