



ACQUISTATO IL

"Erse" Etna Bianco DOC 2023

2023

Bianco Etneo



Questa volta siamo in uno dei territori più affascinanti d'Italia. In Sicilia, ai piedi del vulcano. E' qui che Tenuta di Fessina produce il suo Erse, Etna DOC Bianco, che nasce da un'accurata lavorazione di uve Carricante vinificate in acciaio. Con il Carricante, poi, l'azienda ha scelto di aggiungere anche una piccola percentuale di uve autoctone etnee, come la Minnella e il Catarratto, coltivate in questo caso nei vigneti di Rovittello. Il risultato? E' qui per sorprendere. Un vino dalla grande bevibilità e dall'impronta minerale evidente, fresco e giovane. Come anticipato, la vinificazione di Erse avviene esclusivamente in acciaio, a cui fanno seguito ulteriori 6 mesi in bottiglia. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso si avvertono note di scorza di cedro, ginestra, salvia, erbe selvatiche e iodio, mentre in bocca si fa apprezzare per la bella sapidità e l'acidità tipica del Carricante, accompagnate da una piacevole integrazione delle note aromatiche date dalla Minnella e dal Catarratto. Vino dall'aroma intenso e persistente, ha un finale sapido che invita alla beva, Ottimo con piatti di pesce, insalate e verdure.

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
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Bianco

Provenienza Sicilia

Uve Carricante 90%, Catarratto, Minnella 10%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Decantazione statica per 24-36 ore, Travaso ed inizio fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox.
AFFINAMENTO: affinamento in bottiglia per 6-8 mesi

Sensazioni COLORE: giallo paglierino, sfumature verdi. PROFUMI: ginestra, erbe montane, scorza di limone, mandorla, fiori bianchi.
GUSTO: pietra focaia, sapido, acidità alta, tostato, erbaceo persistente, finale salino

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821