

TENUTA DI FESSINA

▲ Etna ▼

A' PUDDARA RISERVA SPECIALE SM VIGNE ALTE

E' un vino dedicato alla storia presente e passata di TF, un' edizione limitata da settecento bottiglie, un singolo tonneaux di rovere francese di borgogna e una selezione manuale dei nostri alberelli vecchi a 1000 metri di altitudine, nel comune di Biancavilla. La parte selezionata proviene dalle nostre vigne alte, le predilette da Silvia Maestrelli, un Carricante d'altura, unico e identitario, affinato per due anni in legno e uno in bottiglia prima del suo release.

#compagniadelvino
#cadelbaio
#lunadagosto
#chardonnay
#langhe
#piemonte



Denominazione	Etna bianco DOC
Varietà	Carricante
Prima annata prodotta	2021
Zona di Produzione	Biancavilla
Superficie vitata	3 terrazzamenti ad alberello
Impianto del vigneto	1950 Biancavilla
Esposizione	Sud/Ovest
Altitudine	980 mt slm
Resa per ettaro	4.3 tn / ettaro
Vendemmia	Ottobre
Formato disponibile (L)	0.75
Bottiglie prodotte	744 bottiglie

Natura del terreno: Biancavilla, Contrada Manzudda.

La zona di Biancavilla è caratterizzata da aree composte da piccoli vulcani e crateri ormai estinti in epoche remote, questi hanno portato alla formazione di grotte e terroir composti prevalentemente da particelle argillose, resti di lapilli, sabbie e ceneri vulcaniche.

Sussistono piccole frazioni di potassio, lave basaltiche e tufi antichi. L'escursione termica è repentina e più ampia rispetto al versante nord, essa è tale da raggiungere anche i 30 gradi conferendo, con lo scheletro fine e sabbioso, un'eleganza verticale ed una mineralità spiccata unica, che se combinata agli alti tassi di acidità genotipica dei varietà indigeni garantiscono un altissimo potenziale di invecchiamento sia per le uve Carricante che Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

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 700 litri

Affinamento: sulle fecce fini per 12 mesi

Note di degustazione: giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso richiami netti di grafite, scorza d'arancia, idrocarburo, cedro, ginestra, erbe aromatiche. In bocca è sapido, con note di guscio d'ostrica e iodio. Entrata agrumata con note erbacee e finale verticale. Ottima acidità.

TENUTA DI FESSINA È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagniadelvino.it