



IDDA Rosso

Sicilië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaard Biancavilla ligt op de zuidwestelijke flank van de Etna op 700 à 800 meter hoogte. Hier profiteren ze van de koele berglucht en soms koude wind die er waait. De bodem bevat gestolde lava en kleine ronde kiezelstenen.

VINIFICATIE: De druiven worden deels in eikenhouten vaten en deels in betonnen tanks vergist. Ook de rijping van 24 maanden vindt plaats in eikenhout en beton.

DRUIVEN: nerello mascalese

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Heldere dieprode kleur. De geur is rijp en sappig met voornamelijk rood fruit zoals rode bessen en rode kersen en daarnaast specerijen zoals kruidnagel en jeneverbess. De smaak is fris en toch zijdezacht met rijpe tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect bij allerlei gerechten uit de Italiaanse en met name Siciliaanse keuken, niet te zware vleesgerechten en rijke vegetarische gerechten. Ook lekker bij rijpe harde (schapen)kazen!

WEETJE: Idda is het Siciliaanse woord voor 'zij' en verwijst naar de Etna, door de plaatselijke bevolking met ontzag Idda genoemd.

IDDA



Idda is het meest recente project van de familie Gaja. De wijngaarden liggen op de zuidelijke flanken van de Siciliaanse Etna. Het betreft een samenwerking met de plaatselijke wijnproducent Alberto Graci die in 2016 is begonnen. Inmiddels zijn er op verschillende hoogtes en bodems druiven aangeplant: nerello mascalese en nerello cappuccio voor rood en carricante voor wit. Gaja heeft bewust gekozen voor de zuidelijke hellingen, omdat daar nog maar weinig wijnbedrijven zitten - verreweg de meeste wijnproducenten zitten op de inmiddels zeer gecultiveerde noordelijke hellingen. Het gebied is nog nauwelijks in kaart gebracht dus er valt nog van alles te ontdekken. Eén ding staat vast: de zuidelijke Etna heeft een ongelooflijk potentieel voor witte en elegante rode wijnen. De Etna heeft de hoogst gelegen wijngaarden van Europa, dus ook met de klimaatverandering kunnen er nog tot ver in de toekomst frisse en elegante wijnen gemaakt worden.