



IDDA Sicilia Bianco

Sicilië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Gelegen in Biancavilla, op de zuidwestelijke helling van de vulkaan Etna. De wijngaarden zijn gelegen op een hoogte tussen 700-800 m boven zeeniveau.

VINIFICATIE: Koude persing van de hele trossen. Fermentatie vond gedurende 3 weken plaats op een temperatuur tussen 18-20°C, deels in eikenhouten vaten van 10 hl en deels in roestvrij staal. Aansluitend een jaar rijping voordat de wijn wordt gebotteld.

DRUIVEN: carricante

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: De wijn heeft tonen van tomatenbladeren, salie, cantaloupe (meloen) en kweeper. Gevolgd door intrigerende hints van honing en hooi, met een vleugje gist. De smaak is voluptueus en strak met gele pruim en ananas. De wijn heeft een mooie mineraliteit.

SERVEERSUGGESTIE: Goed in combinatie met een mooie traditionele seafood pasta, zoals een spaghetti alle vongole.

WEETJE: IDDA betekent 'zij' in het Siciliaanse dialect, en is de term die de lokale bewoners gebruiken om de Etna te definiëren.

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.