ACQUISTATO IL .....

Etna Bianco DOC Luci Luci 2016



Arte da bere

Al-Cantara prende il nome dall'omonimo fiume che lambisce la Contrada Feudo Santa Anastasia a Randazzo (CT), dove si trovano i terreni aziendali. È un termine che in arabo significa 'ponte': e proprio come con un ponte, tradizionale simbolo di unione, l'azienda vuole collegare arte, vino e poesia. Il Luci Luci, sicuramente è vino: Etna Bianco, per la precisione. E dopo il primo sorso, non ci sono dubbi: è anche pura arte, e pura poesia!

Ha riposato un anno e mezzo prima di concedersi a noi comuni mortali. E adesso, senti che roba: un bouquet pazzesco, che in un attimo evoca un territorio, un contesto: pietra focaia, iodio, agrumi, note salmastre. E poi la bocca, che si apre morbida e piena, quasi a sussurrare storie di antica saggezza siciliana. La bottiglia per chi non si accontenta del solito bianco. Il Luci Luci, come tutte le bottiglie della linea "cru" di Al-Cantara, si ispirano all'opera del poeta belpassese Nino Martoglio (1870 - 1921), d'ispirazione anche per il giovane artista catanese Alfredo Guglielmino, che ha realizzato le etichette: l'etichetta del Luci Luci, in cui è raffigurato un pastore che riposa sereno, circondato da lucciole, in una limpida notte siciliana, si riferisce al sonetto "Luci luci picuraru". Al-Cantara, di proprietà della famiglia Giuffrida, si trova a Randazzo (CT), a circa 800 m s.l.m, e si estende su una superficie di 14 ettari. Si coltivano principalmente le varietà autoctone alla base della DOP Etna (nerello mascalese, nerello cappuccio e carricante), che rappresenta il cuore della produzione aziendale. Per il resto pinot nero, grecanico e traminer. Di recente è entrata in produzione anche la linea "classica". In questo caso i vini prendono il nome dalle poesie di quattro autori diversi: "Lu veru piaciri", Etna DOC rosso, e "La fata galanti", Nero d'Avola, rispettivamente di Micio Tempio, catanese, e di Giovanni Meli, palermitano, due tra i più grandi poeti siciliani che vissero tra il Settecento e l'Ottocento. "Muddichi di suli", Nerello Mascalese, e "Occhi di ciumi", Bianco Viognier, l'una di Salvatore Di Pietro, l'altra di Alfio Antico, autori contemporanei.

La Vigna

Terreno	Vulcanico, ricco di minerali e scheletro
Esposizione	Nord, 650 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a doppio cordone speronato
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Primi piatti delicati, risotti, pesce in tutte le preparazioni, carni bianche
Vinificazione	Fermentazione in bianco per 12 giorni, affinamento 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Color oro chiaro splendente; naso ricco e complesso, con note salmastre, di iodio, poi pietra focaia, e ricordi di limone Sfusato; bocca piena, finale morbido e lungo

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821