



ACQUISTATO IL .....

**Etna Bianco DOC Luci Luci**

**2016**

## Arte da bere



*Svinando*

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 sulì", Nerello Mascalese, e "Occhi di ciumi", Bianco Vignier, l'una di Salvatore Di Pietro, l'altra di Alfio Antico, autori contemporanei.

### La Vigna

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821