



ACQUISTATO IL .....

Occhi di Cumi Etna Bianco DOC

2016

## Una poesia dal vulcano



*Svinando*

Questo vino bianco fresco ed elegante proviene da una zona viticola millenaria che da qualche anno è ri-entrata prepotentemente nel panorama enologico italiano. Il terreno vulcanico tipico del versante sud orientale dell'Etna regala a questo vino un carattere unico; lo stretto legame con la tradizione, tipico delle piccole produzioni artigianali, rende l'Occhi di Cumi un vino da scoprire e di cui innamorarsi.

Terreno lavico formato da millenni di attività vulcanica e in continua evoluzione ancora oggi, vitigni autoctoni legati alla tradizione, vento caldo e brioso, esposizioni assolate e clima fortemente mediterraneo seppur ad altitudini superiori ai 500 metri: questo è l'Etna DOC, questa è la carta d'identità dell'Occhi di Cumi. Un vino fresco ed elegante, caratterizzato dai sentori di iodio e macchia mediterranea, proveniente da una realtà dinamica ed interessante. Questa bottiglia porta la Sicilia più fresca e marina nel nostro bicchiere. Al-Cantàra si trova nel versante sud-est del vulcano più alto d'Europa: qui la viticoltura è sopravvissuta nei secoli difendendosi dalle logiche latifondiste per portarci oggi prodotti di altissima qualità e dallo spirito marcatamente mediterraneo. 15 ettari vitati di proprietà tutti impiantati con le tradizionali varietà Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. I vini prodotti prendono tutti il nome da poesie siciliane, rappresentate artisticamente in etichetta; il testo della poesia è riportato sul retro, cosicché il consumatore possa sperimentare a pieno il legame che l'azienda vuole costruire tra letteratura, arte ed enologia.

### La Vigna

**Terreno** Basalto vulcanico, argilloso, gessoso

**Esposizione** Nord, 650m s.l.m.

**Allevamento** Doppio cordone speronato

**Densità imp.** 6000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** Carricante 90%, Grecanico 10%

**Gradazione** 13% vol.

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 2 anni

**Abbinamento** Perfetto con crostacei e pescato del giorno, intrigante con formaggi moderatamente stagionati

**Vinificazione** Meno di due settimane di fermentazione in bianco a bassa temperatura, seguita da un curato affinamento in vasche di acciaio per 6 mesi sui lieviti. Prima dell'immissione sul mercato attende 3 mesi in bottiglia

**Sensazioni** Cristallino splendente appena sbicchierato, presenta profumi di macchia mediterranea e sentori di fieno. L'assaggio è ritmico e limpido, dall'acidità fragrante

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