ACQUISTATO IL .....

"A Nutturna" Nerello Mascalese IGT in bianco 2025 2025

Il bianco minerale che viene dal vulcano



La Vigna

Terreno Vulcanico ricco di minerali e di scheletro, ciottoloso da pietra pomice, sciolto, ricco in micro e macro elementi

Esposizione Nord

Allevamento Il sistema di allevamento è quello a contro spalliera e la tecnica di potatura a cordone speronato.

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Nerello Mascalese 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo 5 - 7 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano, in piccole cassette, da una squadra di esperte donne del territorio. Giunte in cantina vengono diraspate, pigiate delicatamente e poste dentro una pressa soffice chiusa e inertizzata con gas neutro come l'azoto per estrarre e separare il mosto fiore Il liquido ottenuto è fatto decantare per 24 ore a basse temperature, dopo viene spillato e fatto fermentare atemperature di 12-16°C. Finita la fermentazione il vino viene lasciato sulle fecce fini per 4 - 8 mesi, in serbatoi di acciaio. In bottiglia i vini cru affinano per almeno 4 mesi. 4-6 mesi sui lieviti.

Sensazioni Tanta complessità olfattiva di spezie gialle e frutti maturi, ma quello che maggiormente esce fuori è la liquirizia, la menta, ed erbe officinali. La nota minerale tipica dei vini figli del vulcano. Il vino si presenta di colore bianco scarico di buona

consistenza. In bocca si presenta fresco e ampio, dotato di una buona sapidità.

A riprova della grande versatilità del Nerello Mascalese, questo A nutturna di Al-Cantàra è figlio del nobile vitigno etneo, vinificato in bianco. La sua lavorazione inizia con una vendemmia a mano, con le uve raccolte in piccole cassette per non danneggiare gli acini, per mano di una squadra di esperte donne del luogo. Giunte in cantina, le uve vengono diraspate, pigiate delicatamente e poste dentro una pressa soffice chiusa e "inertizzata" con gas neutro, per estrarre e separare il mosto fiore. Poi, dopo una decantazione di circa 24 ore, inizia la fase di fermentazione a temperatura controllata. Segue una fase di affinamento sulle proprie fecce fini, per 4 - 8 mesi, in serbatoi di acciaio. Ne deriva un vino dotato di una grande complessità olfattiva, con note che richiamano le spezie e i frutti maturi. In particolare si riconosce la liquirizia, la menta e le erbe officinali. La nota minerale, tipica dei vini figli del vulcano, è ben presente.

Al-Cantàra nasce dalla felice intuizione che un buon vino è "poesia" e per farlo ci vuole "arte" - come si legge sul sito dell'azienda. Non a caso tutti i vini prodotti hanno nomi di poesie di autori siciliani e le etichette riprendono le opere di due giovani pittori catanesi. Siamo nel cuore della Sicilia. In un angolo di paradiso che si trova esattamente a contrada Feudo S. Anastasia nel comune di Randazzo, a 620 metri sul livello del mare. La cima dell'Etna, poco distante, sorveglia dall'alto i vigneti e la cantina. Il nome Al-Cantàra deriva dal fiume che scorre ai piedi del vulcano. Pur giovane, l'azienda è stata ufficialmente inaugurata nel 2005, si è già affermata a livello nazionale e internazionale grazie all'alta qualità dei suoi vini, premiati dalla critica enogastronomica. Oggi l'azienda può contare un complessivo di 20 ettari di terreni, di cui circa 15 ettari vitati. E tra questi circa 4 sono storici, di oltre 60 anni, con mille ceppi prefillossera. La produzione complessiva, per la maggior parte sotto il cappello della DOC Etna, è di circa 100mila bottiglie l'anno. Ancora una volta tradizione e innovazione vanno a braccetto sotto il cielo blu della Sicilia.

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