



ACQUISTATO IL

"Occhi di Cumi" Etna Bianco DOC 2024

2024

Un bianco dai profumi e aromi vulcanici



Svinando

Occhi di Cumi è un vino bianco di Etna con etichetta che celebra la bellezza vulcanica del territorio. Il vino nasce dalla selezione delle uve Carricante e Grecanico, coltivate secondo le tradizioni della famiglia Al-Cantara. Il vino ha un colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Il bouquet è ricco di note fruttate come la pina e la mela, con accenni di erbe aromatiche e spezie. In bocca è fresco, con una struttura tannica ma equilibrata, e un finale persistente.

Tenuta Cicaliello è un progetto che nasce nel cuore dell'Etna con l'intento di promuovere il vino siciliano attraverso la sostenibilità. Il vino di Tenuta Cicaliello è un bianco con un bouquet intenso di lime, arancia e mandarino. Il palato è fresco e vibrante, con note di lime, lime verde e menta. Il vino è dotato di una buona struttura tannica, ma è anche molto fruttato e equilibrato. Tenuta Cicaliello è un vino che invita a gustare con cura e attenzione ogni singola morsica, per scoprire i suoi mille segreti.

La Vigna

Terreno

La terra è prevalentemente vulcanica, ricca 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.

4600

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Sicilia

Uve

Carricante 89%, Grecanico 11%

Gradazione

12.5% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 5 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 a temperature 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 giovani affinano per circa 1 mese. 4-6 mesi sui lieviti.

Sensazioni

Il vino si presenta cristallino giallo paglierino e al naso colpisce la complessità aromatica che lo contraddistingue inizialmente, con sentori floreali intensi e di frutta tropicale. In bocca si presenta fresco, ampio, dotato di una buona

sapidità. Temperatura di servizio: 8-10°C.

Occhi di cumi è un Etna DOC proposto da Al-Cantàra. Nasce da un felice taglio di uve Carricante e Grecanico, provenienti da vigneti etnei, con piante che affondano le proprie radici su suoli vulcanici e profondi. Terreni capaci di donare ai vini personalità e stile inconfondibile. La raccolta, rigorosamente manuale, avviene in epoche diverse e l'uva viene raccolta in cassette con estrema delicatezza. La vinificazione è accurata, con controllo delle temperature e malolattica interamente svolta. Poi, prima dell'arrivo dell'inverno, viene fatto il taglio finale che viene lasciato affinare per circa sei mesi sulle proprie fecce nobili. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino e cristallino. Al naso colpisce la sua complessità aromatica, con sentori floreali intensi e di frutta tropicale. In bocca, poi, si rivela un vino fresco, ampio e dotato di una buona sapidità.

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 prefilossera. 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