ACQUISTATO IL .....

"Occhi di Ciumi" Etna Bianco DOC 2024 2024

Un bianco dai profumi e aromi vulcanici



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 ciumi 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 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