ACQUISTATO IL .....

"Luci Luci" Etna Bianco DOC 2022 2022

Fresco e minerale



Oggi ci troviamo nella suggestiva cornice della Sicilia nord-orientale, e per la precisione a Randazzo, sulle pendici settentrionali dell'Etna. E' qui che nasce questo Etna Bianco DOC Luci Luci proposto da Al-Cantàra. Frutto di un territorio unico al mondo, questo vino nasce dal fortunato mix di suoli vulcanici e altitudine. I vigneti, infatti, si trovano a 620 metri sul livello del mare, dove il microclima è particolare, caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Protagonista è il Carricante, autoctono siciliano che ha trovato proprio qui, sulle pendici dell'Etna, il suo habitat ideale. Le vigne hanno un'età media di 18 anni e, esposte a Nord, godono di una maturazione lenta e costante, preservando così l'acidità e l'aromaticità tipiche di questo vitigno. Dopo la raccolta, le uve vengono pressate delicatamente. Segue una fermentazione a temperatura controllata che contribuisce a mantenere intatti gli aromi freschi e delicati del frutto di partenza. Successivamente il vino affina per 6-9 mesi sui lieviti, aggiungendo complessità e struttura, e da un ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia. Nel calice il vino si presenta di un affascinante colore giallo paglierino. Al naso, offre un bouquet aromatico che esprime appieno la tipicità del Carricante, con profumi di fiori bianchi e frutta fresca, mela gialla e accenni di frutta tropicale. Una sottile nota minerale arricchisce ulteriormente il profilo olfattivo. In bocca, invece, si distingue per freschezza e profondità. Sapidità marcata e un bel finale elegante e persistente, lasciano una piacevole sensazione di equilibrio e armonia. Perfetto con crostacei, carni bianche e formaggi stagionati, sa anche accompagnare con eleganza piatti a base di verdure.

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.

La Vigna

Terreno Esposizione	Nord
Allevamento	Doppio Cordone Speronato
Densità imp.	6.000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Vino di colore giallo paglierino, al naso esprime tutta la tipicità del carricante grazie ad un profilo olfattivo caratterizzato da note di fiori bianchi e di frutta fresca che ricorda la mela gialla e la frutta tropicale e finale arricchito da una nota minerale. Al palato è fresco, profondo e di ottima sapidità. Chiude con eleganza, grazie ad un finale di ottima persistenza.

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