



ACQUISTATO IL .....

"Contrada Taccione" Bianco Etna DOC 2023

2023

## Freschezza e mineralità



Svinando

Il vino nasce dalla contrada Taccione, una delle più alte e difficili a coltivare dell'Etna. Il suo terreno è ricco di minerali e la sua esposizione meridionale favorisce la maturazione delle uve. Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è intenso e persistente, con note di lime, limone e arancia. Il gusto è fresco e minuzioso, con un'amaro finale che si sviluppa dopo averlo degustato. È un vino adatto per accompagnare piatti di pesce e frutta di mare.

Tuttavia, Cicaldi è un progetto che nasce dal rispetto dell'ambiente e della natura. Per questo il vino è etichettato con il termine "Organico". Il vino di Cicaldi è un vino di grande qualità, con profumi intenses, forme sottili e colori profondi. È un vino che si può gustare sia come un vino da tavola che come un vino da degustazione. È un vino che si può gustare sia come un vino da tavola che come un vino da degustazione.

### La Vigna

#### Terreno

terreni dalla perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche e per questo straordinariamente ricchi di minerali con struttura abbondante e di grosse dimensioni; attorno, boschi e colate laviche più recenti.

#### Esposizione Allevamento

spalliera con sistema di potatura Guyot

#### Densità imp.

5050

### Il Vino

#### Tipologia

Vino bianco fermo

#### Provenienza

Sicilia

#### Uve

carricante 100%

#### Gradazione

13,5% vol

#### Temp. Servizio

12 gradi

#### Quando Berlo

entro 5 anni

#### Abbinamento

Menù di pesce

#### Vinificazione

Le uve, raccolte manualmente in casse da 15-17kg, sono state subito refrigerate a 6-8 °C per una notte; il giorno successivo sono state selezionate a mano su tavolo vibrante e inviate ad una leggera pigiadiaspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato per 3/4 giorni è stato travasato e ha fermentato a intorno ai 15 °C, per l'80% in vasche d'acciaio, e per il 20% del volume in botti di rovere da 25 e 50 hl e in tonneaux di rovere Nevers. Affinamento fino a marzo negli stessi contenitori delle fecce fini.

#### Sensazioni

Le uve di Carricante sull'Etna regalano sempre enorismoddisfazioni perché il matrimonio tra le sabbie nere e l'altitudine fornisce aromi articolati e sapori tridimensionali. In questa annata incontriamo al naso note di fiori di acacia bianca,

mandorla bianca e fresca, pesche di montagna; il legno elegante appena accennato e fuso/confuso con il terroir dell'Etna e con il mitico concetto di mineralità; al palato, figlio anche di una annata con meno uva, è ricco di note di susine gialle e fichi d'India e chiude con una acidità ben bilanciata

L'Etna Bianco DOC Contrada Taccione di Planeta è un esempio perfetto di come la forza del vulcano possa trasformarsi in freschezza e carattere in bottiglia. Ma procediamo con ordine. Siamo a circa 700 metri sul livello del mare, sul versante nord dell'Etna, nella contrada Taccione. Qui i terreni vulcanici sono ricchi di sabbie e pietre laviche, e l'escursione termica tra il giorno e la notte è notevole. Queste condizioni aiutano le viti a maturare lentamente, conservando acidità e aromi intensi. In questa zona tradizionalmente si realizzavano le "nevère", antiche fosse di pietra dove si stipava la neve durante l'inverno per conservarla tutto l'anno. L'Etna Bianco DOC, il blend è dominato dal Carricante con l'aggiunta di una piccola percentuale di Catarratto. Insieme esprimono al meglio l'identità vulcanica del suolo. Le uve sono raccolte manualmente a metà ottobre, con grande attenzione per selezionare i grappoli migliori, destinati a preservare equilibrio e struttura. In cantina la vinificazione è guidata dalla volontà di rispettare la purezza del frutto. Si parte con una fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per mantenere intatte le note fresche e aromatiche, seguita da un affinamento, sempre in acciaio, per valorizzare la mineralità senza appesantire il frutto. L'altitudine e la cura in vigneto fanno il resto, con rese moderate che concentrano l'essenza della terra lavica. Nel calice si presenta di un bel colore paglierino chiaro e luminoso. Al naso offre un bouquet delicato e fragrante, con sentori di agrumi freschi, mela verde e un accenno di erbe aromatiche come la salvia. Il sorso è vivace, con una trama fresca e sapida che richiama la pietra focaia e una chiusura pulita e lunga che lascia una piacevole sensazione di equilibrio e leggerezza. È perfetto con piatti di mare semplici e raffinati, come un'orata al forno con limone e rosmarino, o con antipasti di verdure grigliate. Interessante la combinazione con formaggi freschi a pasta molle, come la ricotta, che trova nel vino un partner ideale per la sua leggerezza.

Quando si parla di vino siciliano contemporaneo, Planeta è uno dei primissimi nomi che viene in mente. La famiglia coltiva vigne da diciassette generazioni, ma il vero salto di qualità arriva negli anni Novanta, quando i cugini Francesca e Alessio Planeta trasformano l'azienda agricola di famiglia in un progetto enologico diffuso su tutta l'isola. Oggi Francesca è presidente, mentre Alessio, enologo, coordina una produzione che sfiora i 2,4 milioni di bottiglie senza rinunciare a un approccio artigianale al dettaglio. La filosofia è semplice quanto ambiziosa: raccontare l'intera Sicilia valorizzando le differenze di suolo, clima e cultura di ogni area. Per questo Planeta non ha un'unica cantina, ma cinque tenute - Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo - pensate come tappe di un viaggio ideale fra coste, altopiani e vulcani. Ogni sede è un presidio di biodiversità e un laboratorio di micro-vinificazioni, perché «ogni suolo merita la sua voce». Il rispetto dell'ambiente è l'altro pilastro. Dal 2022 l'intera gamma è certificata biologica. In più Planeta aderisce al protocollo SOStain, il primo standard di sostenibilità pensato per la viticoltura siciliana. Il progetto "Planeta?Terra" va oltre: bottiglie alleggerite prodotte al 100% sull'isola, energia da fonti rinnovabili, riforestazione di macchia mediterranea e coperture vegetali permanenti tra i filari. Un impegno concreto che trasforma la

sostenibilità da slogan a prassi quotidiana.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821